

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

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

Point 3 de l'ordre du jour

CX/CF 09/3/3
Janvier 2009

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

Troisième session

Rotterdam, Pays-Bas, 23 mars – 27 mars 2009

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS (y compris le JECFA)

1. Le présent document contient l'information sur les activités conjointes de la FAO et de l'OMS dans le domaine de la fourniture d'avis scientifiques au Codex et aux États membres, ainsi que sur les autres activités qui intéressent le CCCF.

A. Fourniture d'avis scientifiques par la FAO et l'OMS

Consultation d'experts sur l'utilisation du « chlore actif » dans l'industrie alimentaire

2. Le CCFAC et le CCFH ont demandé à la FAO et à l'OMS d'examiner la sécurité sanitaire liée à l'utilisation du « chlore actif » dans l'industrie alimentaire. Un groupe cadre d'experts a été formé, il s'est rencontré en novembre 2007 pour définir clairement le mandat et les grandes lignes du projet. Les documents de travail ont été préparés en tant que documents de base aux discussions de la consultation internationale des experts. La réunion conjointe des experts FAO/OMS sur les bienfaits et les risques liés à l'utilisation des désinfectants contenant du chlore dans la production et la transformation des aliments s'est tenue du 27 au 30 mai 2008 à Ann Arbor, Michigan, États-Unis. La réunion des experts s'est appuyé sur l'expérience de 20 experts provenant de 13 pays et était consacrée à l'évaluation des bienfaits de la réduction des risques des maladies d'origine alimentaire par la réduction et le contrôle de la contamination par les microorganismes pathogènes dues au traitement direct des aliments avec des désinfectants aux diverses étapes de la production et de la transformation des aliments et des risques sanitaires potentiels liés à l'ingestion des désinfectants chimiques contenant ou ne contenant pas de chlore, et de leurs sous-produits de réaction. Les scénarios mondialement appliqués pour le traitement des volailles, de la viande rouge, du poisson et des produits de la pêche, et des produits frais (fruits et légumes frais, y compris les pousses et les cultures hydroponiques) et des surfaces de contact des aliments ont été utilisés dans l'évaluation des bienfaits et des risques par le biais d'une approche qualitative progressive et les conclusions et recommandations ont été approuvées. Comme le rapport nécessite une rédaction et une révision profonde supplémentaire, le prêtirage de l'exemplaire du rapport n'est prévu que pour 2009. L'information sur le projet est disponible sur http://www.fao.org/ag/agn/agns/chemicals_chlorine_meeting_en.asp et http://www.who.int/ipcs/food/active_chlorine/en/index.html.

Consultation d'experts sur la mélamine

3. Une incidence accrue des « calculs » rénaux et des défaillances rénales chez les nourrissons est signalée depuis septembre 2008 en Chine, associée à l'ingestion des préparations pour nourrissons contaminée par la mélamine. Les évaluations préliminaires des risques menées par l'OMS ont fourni à un grand nombre d'États membres une information précieuse pour agir en conséquence. Pour approfondir l'évaluation préliminaire, une réunion d'experts scientifiques internationaux indépendants a été organisée dans le cadre des mesures d'urgence de l'OMS dans ce domaine, en collaboration avec la FAO et soutenue par Santé Canada. La réunion s'est tenue du 1er au 4 décembre à Ottawa, Canada, et le sommaire, ainsi que les conclusions et les recommandations ont été publiés sur les sites Internet de la FAO et de l'OMS:

http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan_events/en/index.html

et

http://www.fao.org/ag/agn/agns/chemicals_melamine_en.asp

4. Outre les évaluations de la chimie, des méthodes analytiques, de l'occurrence et de l'exposition, la réunion a établi le niveau de la dose journalière tolérable (DJT) pour la mélanine à 0,2 mg/kg de poids corporel. Sur la base de cette DJT, la réunion a conclu que les limites actuelles dans les aliments telles qu'établies par un grand nombre d'autorités (1ppm de préparation pour nourrisson, 2,5 ppm pour les autres aliments) protègent la santé. La réunion a aussi signalé l'importance des récents résultats concernant la mélanine contenue dans les aliments pour animaux – la mélanine contenue dans les aliments pour animaux peut occasionner le transfert dans l'alimentation humaine (œufs, lait, viande etc.). Le rapport final est en cours d'élaboration et sera publié sur les sites Internet de la FAO et de l'OMS.

Principes et méthodes relatifs à l'évaluation des risques liés aux produits chimiques contenus dans les aliments

5. La FAO et l'OMS sont en train de finaliser le projet de mettre à jour les principes et les méthodes relatifs à l'évaluation des risques liés aux produits chimiques contenus dans les aliments, y compris les additifs alimentaires, les contaminants et les substances toxiques naturelles, les résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides. Le projet comprend plusieurs ateliers sur des domaines spécifiques à l'évaluation des risques. La version finale du document préliminaire, destiné à remplacer les documents 70 et 104 des critères relatifs à la santé environnementale, a été affichée sur le site Internet de la FAO et de l'OMS pour inviter le public à soumettre ses observations en juin 2008. Une consultation d'experts finale a eu lieu à Séoul, en République de Corée, pour examiner l'ensemble du document et toutes les observations soumises. Les efforts conjoints s'orientent vers la finalisation du guide et sa publication en tant que nouveau document sur les critères relatifs à la santé environnementale en 2009.

Consultation d'experts sur l'application de la nanotechnologie à l'industrie alimentaire

6. En réponse aux préoccupations exprimées par les pays membres sur les implications possibles en matière de sécurité sanitaire de l'application de la nanotechnologie dans les domaines de l'alimentation et de l'agriculture, la FAO et l'OMS organiseront une réunion d'experts pour examiner le problème, qui se tiendra du 1^{er} au 5 juin au siège de la FAO à Rome. Le but de la réunion est triple (1) résumer les applications actuelles et prévues de la nanotechnologie dans les domaines de l'alimentation et de l'agriculture, et formuler une image commune de leurs implications en matière de sécurité sanitaire, (2) examiner les procédures d'évaluation des risques actuelles et évaluer leur pertinence pour l'évaluation des nano particules par rapport aux aliments, (3) considérer les questions relatives à la communication avec toutes les parties prenantes, et par-dessus tout, convenir des recherches prioritaires pour combler les lacunes de l'information sur les problèmes de sécurité sanitaire potentiels et développer une orientation pour les rôles possibles de la FAO et de l'OMS dans la résolution des problèmes de sécurité sanitaire liés aux applications de la nanotechnologie. La FAO et l'OMS ont organisé une réunion avec un groupe cadre d'experts les 14-15 mai 2008 pour mieux définir le mandat de la réunion et proposer les grandes lignes des documents de travail à préparer avant la réunion. Un appel à la soumission de données et un appel à experts pour la réunion conjointe d'experts FAO/OMS sur l'application des nanotechnologies dans les domaines de l'alimentation et de l'agriculture ont été lancés et sont disponibles sur: http://www.fao.org/ag/agn/agns/meetings_consultations_en.asp.et, http://www.who.int/foodsafety/fs_management/meetings/nano_june09/en/index.html

Réunion d'experts sur les risques et les bienfaits de la consommation de poisson

7. À sa 29^{ème} session, la Commission du Codex Alimentarius a demandé à la FAO et à l'OMS d'envisager l'organisation d'une consultation FAO/OMS sur les risques sanitaires associés au méthylmercure et aux dioxines et aux BPC de type dioxines contenus dans le poisson et les bienfaits sur la santé de la consommation du poisson sur la base des demandes formulées à la 38^{ème} session du CCFAC.

La FAO et l'OMS planifie actuellement une consultation d'experts qui fournira des avis concernant les sous-groupes de population à risque (par ex., les femmes en âge de procréer, le fœtus, les nourrissons et les enfants en bas âge, et les gros consommateurs de poisson) sur la base de l'évaluation des bienfaits et des risques associés à la consommation de poisson. L'information, y compris l'appel à experts et l'appel à la soumission de données sera disponible sur le site Internet de la FAO et de l'OMS en temps voulu.

Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)

8. La 72^{ème} réunion du JECFA aura lieu en novembre-décembre 2009 à Rome, Italie et sera consacrée à l'évaluation de certains contaminants dans les aliments. L'appel à la soumission de données sera lancé début 2009.

Suivi du processus consultatif FAO/OMS sur la fourniture d'avis scientifiques au Codex et aux pays membres

9. Le « processus consultatif » qui a été lancé à la demande de la 24^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius tenue en juillet 2001, et qui a recommandé à la FAO et à l'OMS de convoquer « une consultation chargée d'examiner les statuts et les procédures des organes d'experts et d'élaborer des recommandations sur d'autres moyens d'améliorer la qualité, la quantité et la ponctualité des avis scientifiques » a commencé ses travaux en 2003 et les a terminés en 2007. Le document cadre a maintenant été publié en anglais, en français, en espagnol, en chinois et en arabe. Pour en obtenir un exemplaire, veuillez contacter publications-sales@fao.org or proscad@fao.org.

10. Plusieurs initiatives sont en cours pour faciliter et soutenir l'élaboration et la diffusion des données provenant des pays en voie de développement de sorte que ces données soient plus facilement accessibles en vue du soutien à la fourniture des avis scientifiques. Des renseignements supplémentaires sont disponibles dans l'ALINORM 08/31/9G-Add 1.

B. Autres activités

Création de l'Initiative mondiale en faveur des avis scientifiques relatifs à l'alimentation (GIFSA)

11. Pour traiter avec spécificité la question de la durabilité de la fourniture des avis scientifiques, la FAO et l'OMS ont créé l'Initiative mondiale en faveur des avis scientifiques relatifs à l'alimentation (GIFSA). Les objectifs spécifiques de GIFSA sont:

- Accroître la sensibilisation au programme des travaux de la FAO et de l'OMS sur la fourniture des avis scientifiques,
- Mobiliser les ressources techniques, financières et humaines pour soutenir la fourniture des avis scientifiques relatifs à la sécurité sanitaire et à la nutrition, et
- Favoriser la ponctualité de la fourniture des avis scientifiques par la FAO et l'OMS, tout en assurant la poursuite de plus haut niveau d'intégrité et de qualité.

GIFSA se concentre principalement sur l'établissement d'un mécanisme permettant de faciliter la fourniture des ressources extrabudgétaires en faveur des activités liées aux avis scientifiques. Les contributions acceptées proviennent des gouvernements, des organisations et des fondations, conformément à la réglementation de la FAO et de l'OMS. Deux comptes distincts seront ouverts, l'un à l'OMS et l'autre à la FAO. Un Comité FAO/OMS gère le GIFSA, et les procédures ont été élaborées de manière à assurer que toutes les ressources fournies par le biais du GIFSA seront attribuées aux activités de façon indépendante et transparente, en tenant compte des critères de fixation des priorités des activités déjà convenues par le Codex, la FAO et l'OMS et des exigences particulières des pays membres de la FAO et de l'OMS.

Pour des renseignements ou des avis supplémentaires sur la procédure à suivre pour effectuer un don/une contribution, veuillez contacter Sandra Avilés, Division de l'assistance aux politiques et de la mobilisation des ressources (Sandra.Aviles@fao.org; Tel: + 39 06 57056733) à FAO; et Jorgen Schlundt, Département de la sécurité sanitaire des aliments, des zoonoses et des maladies d'origine alimentaires, OMS (schlundtj@who.int; Tel: + 41 22 791 3445).

INFOSAN et son rôle dans les incidents liés à l'alimentation

12. Le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) a été créé en 2004 par l'OMS en collaboration avec la FAO et réunit actuellement 170 pays. Pour pouvoir soutenir les États membres avec efficacité dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments de portée internationale, INFOSAN Emergency informe régulièrement ses membres sur les événements permanents.

13. Dans le cas de l'incident sur la mélanine, INFOSAN a envoyé 14 messages à l'ensemble du réseau et 4 messages d'alerte aux États membres concernés pour faciliter l'identification, l'évaluation et la gestion de l'incident. En cas d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, tous les pays sont encouragés à

contacter INFOSAN à l'OMS. Des renseignements supplémentaires sur INFOSAN sont disponibles sur les liens Internet suivants:

http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan/en/index.html et

http://www.who.int/foodsafety/fs_management/No_04_IHR_May07_en.pdf