

commission du codex alimentarius

F



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 4 de l'ordre du jour

CX/FAC 06/38/3
Mars 2006

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

Trente-huitième session

La Haye, Pays-Bas, 24 – 28 Avril 2006

INFORMATION SUR LES QUESTIONS DÉCOULANT DES ACTIVITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS

1. Le présent document souligne les activités en cours de la FAO et de l'OMS suite aux recommandations découlant de la soixante-cinquième réunion du JECFA sur l'élaboration des principes d'évaluation du risque et la mise à jour et la publication des travaux du JECFA, notamment ceux qui portent sur le Compendium des normes pour les additifs alimentaires et la méthodologie analytique des additifs alimentaires.

Qui plus est, l'information sur les activités de la FAO et de l'OMS en matière de fourniture de l'avis scientifique au Codex et aux États membres, qui est important pour le Comité, est incluse.

Aromatisants

2. À sa soixante-cinquième réunion, le JECFA a évalué un grand nombre d'aromatisants en utilisant la procédure d'évaluation de la sécurité des aromatisants. Les discussions ont porté sur les moyens d'améliorer l'identification et l'évaluation des aromatisants pour lesquels la MSDI – dose journalière maximalisée sur la base de données d'enquête – utilisée dans la procédure risque de ne pas être suffisamment prudente. Le Comité a supposé que pour la vaste majorité des aromatisants soumis pour examen au JECFA, les données existantes seraient suffisantes à conclure que les substances concernées ne présentent pas de danger aux expositions estimées, même si celles-ci sont plus élevées que la MSDI. Par ailleurs, le JECFA a recommandé que le Secrétariat mixte organise un groupe de travail restreint pour aborder les problèmes soulevés lors de la soixante-cinquième réunion, lors du récent atelier FAO/OMS portant sur les évaluations de l'exposition alimentaire et dans plusieurs publications récentes, afin d'examiner plus à fond tous les aspects pertinents de l'introduction d'un niveau d'utilisation supplémentaire basé sur une méthode de sélection en complément de la procédure utilisée actuellement par le JECFA pour estimer l'ingestion des aromatisants.

Le groupe de travail a été formé et se compose de deux équipes, un groupe de rédaction pour la préparation d'un document de travail succinct conformément au cadre de référence, et un groupe de révision pour la formulation des observations sur le document de travail. Le cadre de référence pour ce travail a été énoncé dans ses grandes lignes dans la recommandation du JECFA et a été défini par le secrétariat. Il prévoit de:

- réviser l'impact des différentes méthodes employées pour estimer l'exposition alimentaire dans l'évaluation de la sécurité des aromatisants, conformément à la procédure actuelle;
- étudier la faisabilité de définir un ensemble de critères d'identification des aromatisants pour lesquels l'approche du JECFA en vigueur (MSDI) pour l'évaluation de l'ingestion ne serait pas suffisamment prudente;
- réaliser un travail de pré-réunion, basé sur la MSDI et sur les estimations d'exposition alimentaire dérivée des niveaux d'utilisation, pour identifier les aromatisants devant faire l'objet d'une considération particulière aux réunions futures du JECFA;

- réviser, le cas échéant, et si nécessaire, la section sur l'exposition alimentaire contenue dans la procédure d'évaluation de la sécurité des aromatisants;
- étudier une approche relative à l'estimation de l'exposition alimentaire combinée pour un groupe de substances, par ex., par le biais de régimes types basés sur les niveaux d'utilisation.

Les résultats et les conclusions du groupe de travail seront présentés et analysés à la soixante-septième réunion du JECFA en juin 2006.

3. Qui plus est, à sa soixante-sixième réunion, le JECFA a conclu que l'évaluation des aromatisants devrait s'appuyer sur l'information complète et actualisée du poids et du niveau d'utilisation exacts. Les évaluations d'un certain nombre d'aromatisants, pour lesquels seulement le poids supposé était disponible, ont été qualifiées de conditionnelles et le Comité a conclu que l'évaluation serait révoquée si le poids ou le niveau d'utilisation exacts n'étaient pas soumis avant la fin de 2007. Le Comité a aussi décidé que cette mesure s'appliquerait à tous les aromatisants évalués antérieurement pour lesquels seul le poids supposé avait été soumis. Une liste de tous les arômes concernés par cette décision a été publiée dans le rapport succinct et spécifiquement remise à l'industrie des arômes. Qui plus est, le secrétariat du JECFA est en liaison avec l'industrie pour le suivi des enquêtes que les organisations de l'industrie des arômes ont proposés d'entreprendre, afin d'assurer que les données qui seront soumises à l'avenir seront conformes aux critères d'évaluation des aromatisants.

Compendium des normes pour les additifs alimentaires

4. À sa soixante-cinquième réunion, le JECFA a conclu qu'une mise à jour du répertoire des normes du JECFA pour les additifs alimentaires et des méthodes analytiques utilisées pour l'analyse de l'identité et de la pureté des additifs alimentaires était nécessaire. La première édition du Compendium des normes pour les additifs alimentaires a été publiée en 1992 et depuis, des suppléments à ce Compendium ont été publiés. La version originale du Compendium et ses suppléments successifs sont réunis dans le n°52 de la collection FAO « Alimentation et Nutrition » (FNP), et les méthodes analytiques dans le document FNP 5. Une mise à jour a été préparée par la FAO et un nouveau Compendium global remplace l'édition précédente et intègre tous les ajouts et les révisions faits depuis 1992, jusqu'à et y compris ceux contenus dans le supplément 13 du document FNP 52. Ce nouveau Compendium est publié en tant que premier volume d'une nouvelle collection, les monographies JECFA de la FAO. La sortie des trois premiers volumes est prévue pour mai 2006 et le quatrième volume pour juillet 2006.

Un grand nombre de normes ont été révisées deux fois ou plus en fonction des besoins liés à l'information nouvelle ou aux circonstances. Les normes contenues dans ce Compendium global sont la version ou la révision la plus récente pour chaque additif. Qui plus est, l'information exacte sur les réunions du JECFA durant lesquelles les normes ont été élaborées ou modifiées et les conclusions du JECFA concernant les DJA figurent dans l'introduction de chaque norme pour faciliter les références. Ce nouveau Compendium global consiste en quatre volumes, comme suit:

- Volume 1 – Normes pour les additifs alimentaires de A à D.
- Volume 2 – Normes pour les additifs alimentaires de E à O.
- Volume 3 – Normes pour les additifs alimentaires de P à Z.
- Volume 4 – Méthodes analytiques, procédures de tests et solutions de laboratoires utilisées et servant de référence dans les normes pour les additifs alimentaires.

Les normes du JECFA sont également disponibles en ligne sur le site JECFA de la FAO <http://www.fao.org/ag/agn/jecfa/database/cover.htm>. L'édition en ligne est en cours de mise à jour et une version nouvelle et plus conviviale sera disponible dans le courant de 2006.

Les normes pour les aromatisants ne font pas partie de ce Compendium, à l'exception de ceux qui ont une fonction technologique supplémentaire en tant qu'additif (par exemple, solvant porteur). Les normes pour les aromatisants continueront cependant d'être disponibles dans une base de données consultables sur le site Internet de la FAO précité.

Appel à candidatures pour la liste d'experts du JECFA 2007 – 2011

5. La FAO et l'OMS ont lancé un appel à candidatures d'experts intéressés à participer au JECFA durant la période de 2007 to 2011. Les détails concernant l'expertise scientifique requise dans les domaines où le JECFA a pour mandat d'effectuer l'évaluation du risque et l'information concernant les modalités et le processus de la demande sont disponibles à http://www.fao.org/ag/agn/jecfa/experts_en.stm.

Fourniture d'avis scientifique

6. La FAO et l'OMS ont poursuivi leurs efforts d'amélioration de l'activité conjointe FAO/OMS portant sur la fourniture d'avis scientifique. Ces efforts ont été axés vers deux activités principales:

- a) Des travaux supplémentaires visant à définir le cadre de la fourniture d'avis scientifique dans lequel seront rassemblées toutes les procédures écrites suivies par la FAO et l'OMS en matière de fourniture d'avis scientifique. Ce document sera terminé dans le courant de l'année 2006.
- b) Une réunion technique mixte FAO/OMS chargée d'explorer les nouvelles approches pour encourager la participation d'experts et l'utilisation de données en provenance des pays en développement a été organisée à Belgrade du 12 au 15 décembre 2005. Le rapport de cette réunion est en cours de rédaction et sera disponible à http://www.fao.org/ag/agn/proscad/index_en.stm. La réunion avait pour but de présenter un plan complet et détaillé permettant de faciliter la participation accrue d'experts scientifiques et la contribution de données fiables sur les pays en développement au programme mixte FAO/OMS sur l'avis scientifique.

L'échéance du processus de révision de la FAO et de l'OMS sur la fourniture d'avis scientifique a été remise à 2006 car elle nécessite le soutien et la participation des États Membres et exige des ressources supplémentaires pour répondre aux attentes de la Commission du Codex Alimentarius et des États Membres.

Convention de Stockholm sur les polluants organiques persistants

7. Suite à la ratification de la Convention en mai 2004, les pays ont entrepris des efforts visant à réduire ou à éliminer les émissions et les rejets des 12 « POP », dont les dioxines, les dibenzofuranes et les PCB dans l'environnement. En vertu de l'article 16 de la Convention, l'efficacité du traité à atteindre son objectif est évaluée après quatre ans et l'OMS travaille en étroite collaboration avec le PNUE à la préparation d'une enquête à l'échelle mondiale sur les POP présents dans le lait maternel, en tant qu'une des matrices qui fera l'objet d'un suivi. Outre les 120 pays signataires, la collaboration entre les secteurs de la santé et de l'environnement au niveau national est nécessaire pour fournir les données de base sur les concentrations de POP dans le lait maternel, pour des raisons de santé, de sécurité sanitaire et d'environnement. Prière de contacter moyg@who.int pour tout autre renseignement.

Application de l'analyse du risque au méthylmercure présent dans le poisson

8. L'OMS, en collaboration avec la FAO et le PNUE, prépare un document d'orientation destiné à permettre aux gestionnaires du risque d'aborder le problème du méthylmercure contenu dans le poisson en tenant compte des bénéfices sanitaires et autres liés à la consommation de poisson. Le document reprend le modèle de l'analyse du risque pour définir une approche structurée qui place le risque sanitaire dans le contexte plus grand des bénéfices sanitaires apportés par les nutriments contenus dans le poisson, notamment dans les pays en développement. À cet égard, il est conseillé aux autorités nationales d'être plus précises concernant leurs estimations relatives à l'exposition au méthylmercure au niveau national en recueillant l'information sur les espèces spécifiques de poissons consommés et sur les concentrations de méthylmercure contenu dans celles-ci. Parmi les options de gestion du risque, l'information sur le risque ciblée sur les femmes enceintes est l'une des approches les plus utiles à la protection du groupe le plus vulnérable, à savoir le fœtus en développement. Une version préliminaire de ce document est disponible pour observations, mais le document final tiendra également compte des considérations relatives au méthylmercure de la soixante-septième réunion du JECFA de juin 2006 ainsi que de toute recommandation formulée par ce Comité. Prière de contacter moyg@who.int pour tout autre renseignement.

Quatrième stage de formation et atelier international sur les études de l'alimentation totale

9. Du 16 au 27 octobre, l'OMS, en collaboration avec la FAO et les centres chinois de prévention des maladies, assurera le parrainage du quatrième stage de formation et de l'atelier sur les études de l'alimentation totale à Beijing. Les études de l'alimentation totale sont considérées comme étant les méthodes les plus économiques pour assurer d'une façon générale que l'alimentation ne contient pas de contaminants chimiques ainsi que pour fournir les ingestions de base relatives aux nutriments. Le stage de formation d'une durée de cinq jours invite les nominations de tous les pays. Du 23 au 27 octobre, un atelier international sur les études de l'alimentation totale sera consacré aux progrès récemment accomplis dans les différents pays, aux méthodes et techniques de pointe les plus récentes et à une discussion sur les questions nouvelles et émergentes. Prière de contacter moyg@who.int pour tout autre renseignement.

INFOSAN et INFOSAN Urgence

10. Depuis l'an 2000, l'Assemblée de la santé mondiale a adopté plusieurs résolutions concernant la sécurité sanitaire des aliments. Les États Membres ont demandé à l'OMS de communiquer de façon plus proactive au sujet de la sécurité sanitaire des aliments. L'OMS a également été chargée de fournir aux États Membres outils et soutien pour accroître leur capacité de réaction face aux urgences sanitaires que peut susciter la contamination naturelle, accidentelle ou intentionnelle des aliments. En outre, le rapport récent de l'OMS sur les menaces terroristes visant les aliments a cité un réseau d'urgence pour la sécurité sanitaire des aliments comme étant l'une des mesures de base devant être adoptées pour faire face à de telles situations.

Afin de répondre au besoin d'encourager l'échange d'information sur la sécurité sanitaire des aliments et d'améliorer la collaboration entre les autorités chargées de la sécurité sanitaire aux niveaux national et international dans tous les pays, l'OMS a créé un nouveau réseau des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN). Un réseau d'urgence pour les maladies d'origine alimentaire (INFOSAN Urgence) fera part intégrante d'INFOSAN. Ce réseau d'urgence a pour but de compléter et de soutenir le réseau mondial OMS d'alerte et d'action en cas d'épidémie ([GOARN](#)), qui comprend un élément d'alerte et d'action en cas d'urgence d'origine chimique. Prière de contacter fontannazf@who.int pour tout autre renseignement.