

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/FH 00/3
Septembre 2000**

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

F

**Trente-troisième session
Washington, D.C., USA, du 23 au 28 octobre 2000**

RAPPORT PROVISOIRE DE LA CONSULTATION *AD HOC* D'EXPERTS SUR L'ÉVALUATION DES RISQUES MICROBIOLOGIQUES PRÉSENTÉS PAR LES ALIMENTS ET SUR DES QUESTIONS CONNEXES

Historique

Lors de sa dernière session (32^e), le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) a établi une liste des combinaisons pathogène-produit nécessitant des conseils éclairés en matière d'évaluation des risques. La FAO et l'OMS ont réagi en élaborant un programme mixte d'activités dans le but de donner aux pays membres et à la Commission du Codex Alimentarius des conseils judicieux en matière d'évaluation des risques microbiologiques présentés par les aliments. Ce programme s'est traduit par la mise sur pied de nombreuses activités dont l'établissement de groupes de rédaction composés d'experts pour étudier trois des combinaisons pathogène-produit jugées prioritaires par le CCFH, la tenue d'un atelier de caractérisation des risques et la convocation d'une consultation mixte d'experts sur l'évaluation des risques microbiologiques au mois de juillet 2000.

Les groupes de rédaction composés d'experts ont consacré six mois à la préparation de documents techniques exhaustifs sur l'évaluation de l'exposition et la caractérisation des risques imputables à la présence de *Salmonella* spp dans les grilloirs et dans les œufs et de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à la consommation. Ces documents scientifiques détaillés exposent les plus récentes données scientifiques dans les domaines mentionnés ci-dessus ainsi que les lacunes qui devront être comblées. Ces documents sont disponibles sur les sites Web FAO/OMS indiqués ci-dessous.

Des directives provisoires pour la caractérisation des risques présentés par les pathogènes dans les aliments et dans l'eau ont été établies au cours d'un atelier OMS/FAO/RIVM tenu récemment à

Bilthoven, aux Pays-Bas. La consultation mixte d'experts a examiné ces directives provisoires avant d'émettre des recommandations concernant leur développement futur. Les directives provisoires ont été affichées sur les pages Web de la FAO et de l'OMS, à des fins d'observation et à titre informatif. La FAO et l'OMS ont d'ailleurs invité toutes les parties intéressées à soumettre leurs observations relatives à ce document.

Une Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques présentés par les aliments a eu lieu à Rome, en Italie, du 17 au 21 juillet 2000. Cette Consultation mixte d'experts a prodigué de nombreux conseils scientifiques sur l'évaluation des risques imputables à la présence de *Salmonella* spp dans les grilloirs et dans les œufs et de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à la consommation. Elle a également étudié les directives pratiques et la méthodologie utilisées pour la caractérisation des risques présentés par les pathogènes microbiens tout en identifiant les lacunes et les informations requises pour compléter les diverses évaluations des risques précitées.

Après avoir examiné et évalué les documents techniques rédigés et soumis par les groupes de rédaction composés d'experts, la Consultation mixte FAO/OMS a conclu que ces documents faisaient avancer de manière significative le développement global de la caractérisation des risques et de l'évaluation de l'exposition. Ces documents contribuent aussi à l'accroissement des connaissances se rapportant aux combinaisons pathogène-produit identifiées par le CCFH comme étant étroitement liées à des problèmes de sécurité alimentaire. En l'absence de directives spécifiques du CCFH en matière de gestion des risques, la Consultation a entériné l'approche sélectionnée par les groupes d'experts pour la caractérisation des risques et l'évaluation de l'exposition pour les combinaisons pathogène-produit précitées. Toutefois, la Consultation a tenu à souligner que ces processus ne correspondaient pas à des objectifs de gestion des risques précis. Bien qu'une approche sur mesure soit préférable, l'approche exhaustive sélectionnée répond aux attentes des États membres de la FAO/OMS, du CCFH et des autres parties intéressées en favorisant une vision internationale large et en offrant une base solide pour l'établissement de dispositions futures en matière d'évaluation des risques microbiologiques.

Activités futures FAO/OMS en matière d'évaluation des risques microbiologiques

La FAO et l'OMS poursuivront leurs activités en matière d'évaluation des risques microbiologiques au cours de l'année prochaine. Ces activités impliqueront une révision coordonnée des rapports sur les combinaisons pathogène-produit pour les trois premières étapes de l'évaluation des risques (identification du risque, évaluation de l'exposition et caractérisation du risque), en fonction des résultats des discussions qui se dérouleront au cours de la 33^e session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire ainsi que des observations et des données scientifiques soumises en réponse à la requête dudit Comité. Le niveau de risque sera déterminé au cours de la dernière étape (caractérisation du risque) en intégrant les trois étapes précédentes pour obtenir une évaluation qualitative et quantitative de la probabilité et de l'impact des effets néfastes potentiels au sein d'une population donnée (CAC/GL-30-1999). La Consultation mixte *ad hoc* d'experts sur l'évaluation des risques microbiologiques se réunira en 2001 pour examiner et mettre au point les rapports sur les trois étapes de l'évaluation des risques mentionnées précédemment.

L'intervention du CCFH et des États membres est essentielle pour déterminer l'orientation subséquente des rapports. Le CCFH devrait envisager dès maintenant la manière dont il exploitera ces informations, les mesures qui devront être mises en œuvre à l'échelle nationale et internationale pour réduire le taux de fréquence des maladies, la population qui sera touchée par l'application de ces mesures et la nature des normes, des directives et des recommandations susceptibles d'être élaborées une fois les évaluations des risques terminées.

Une fois terminées, les évaluations des risques pourront servir à comparer l'efficacité des divers modes d'intervention en matière de réduction des maladies d'origine alimentaire, à la condition toutefois que ces modes d'intervention et les populations cibles soient clairement identifiés. Les modèles ainsi développés pourront permettre d'établir une comparaison entre les différentes évaluations de la réduction relative de la maladie pour chaque mode d'intervention. Tout dépendant des informations disponibles concernant l'estimation des coûts, le coût estimé des diverses interventions pourra être comparé.

Les enjeux dont doit tenir compte le CCFH

Les gouvernements et les organisations internationales concernées sont priés d'étudier le rapport pour être en mesure de présenter leurs observations sur les enjeux suivants au cours des délibérations de la 33^e session du CCFH :

- L'orientation spécifique des activités adaptées aux objectifs du CCFH. À cet égard, il serait souhaitable que le CCFH définisse la nature et la forme des résultats :
 - Une liste des mesures axées sur la réduction des risques envisagées par le CCFH, y compris une évaluation de leur efficacité respective et une analyse des coûts-avantages pour les trois combinaisons pathogène-produit.
 - Les questions relatives à la gestion des risques qui seront examinées dans le cadre des futures activités de caractérisation du risque.
 - La population cible visée par l'évaluation du risque inhérente à l'étape de caractérisation du risque (cet item dépendra largement des mesures envisagées par le CCFH).
 - Des suggestions pour faciliter l'accès aux données recueillies au sein des gouvernements et de l'industrie concernant le taux des diverses maladies d'origine alimentaire, la quantité de pathogènes présents dans les aliments et la consommation alimentaire nationale par habitant.
- Dans le cadre des activités subséquentes sur l'évaluation des risques microbiologiques, la FAO et l'OMS proposent de nouvelles activités axées sur l'évaluation des risques afférents à la présence de *Vibrio parahaemolyticus* dans les mollusques et les crustacés ainsi que de *Campylobacter jejuni* dans les grilloirs, deux activités jugées prioritaires par la 32^e session du CCFH. À cet égard, le CCFH doit préciser les items suivants:

- Les enjeux de la gestion des risques devant faire l'objet d'un examen.
- Les mesures de réduction des risques devant faire l'objet d'une évaluation dans le cadre de l'évaluation des risques.

Les États membres devraient consulter l'ensemble des parties intéressées pour confirmer l'existence de données gouvernementales et industrielles pertinentes avant de proposer des activités relatives aux évaluations des risques courantes ou futures. Les États membres sont priés d'avancer des suggestions pour faciliter l'accès aux données recueillies au sein des gouvernements et de l'industrie, surtout en ce qui a trait au taux des diverses maladies d'origine alimentaire, à la quantité de pathogènes présents dans les aliments et à la consommation par habitant de ces aliments. Les États membres et les organisations internationales concernées sont priés de préciser leur disponibilité et la date prévue pour la soumission de données auprès de la FAO et de l'OMS.

Des exemplaires de ce rapport seront distribués par l'entremise des Services centraux de liaison avec le Codex. Le rapport est disponible en anglais sur le site Web du Programme de l'OMS pour la sécurité alimentaire

<http://www.who.int/fsf/mbriskassess/index.htm>

et sur le site de la FAO

<http://www.fao.org/WAICENT/FAOINFO/ECONOMIC/ESN/pagerisk/riskpage.htm>

Les versions française et espagnole seront affichées sur les sites Web précités dès qu'elles deviendront disponibles.

Les documents techniques sur la caractérisation des risques et l'évaluation de l'exposition mentionnés dans le rapport de la Consultation *ad hoc* d'experts sont aussi affichés sur ces sites Web. Toutefois, si vous éprouviez certains problèmes d'accès à ces documents, veuillez contacter une des personnes suivantes :

Maria de Lourdes Costarrica
Food Quality and Standards Service
Food and Nutrition Division
Food and Agriculture Organization of the United States
Rome, Italie
Tél : + 39 06 5705 6060
Fax : + 39 06 5705 4593
Adresse électronique:
lourdes.costarrica@fao.org

Allan Hogue
Programme de sécurité alimentaire
Organisation mondiale de la santé
Avenue Appia 1211
Genève 27
Suisse
Tél : + 41 22 791 4204
Fax : + 41 22 791 4807
Adresse électronique:
hoguea@who.ch