

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 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/FH 06/39/3
Octobre 2007

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Trente-neuvième session

Hôtel Hyatt Regency, New Delhi, Inde, du 30 octobre au 4 novembre 2007

ÉVOLUTION DES RAPPORTS DES CONSULTATIONS MIXTES FAO/OMS D'EXPERTS DE L'ÉVALUATION DES RISQUES MICROBIOLOGIQUES (JEMRA) ET QUESTIONS APPARENTÉES

Préparé par la FAO et l'OMS

INTRODUCTION

Tandis que le Codex s'efforce de fournir des documents d'orientation sur la gestion des risques relativement à un large éventail de questions touchant à la salubrité et à la qualité des aliments au chapitre des échanges internationaux, et ce afin de protéger la santé des consommateurs, la FAO et l'OMS s'efforcent de leur côté de fournir des avis scientifiques pertinents en temps opportun. Ce document décrit les avis scientifiques et les performances associées développés par la FAO et l'OMS concernant les points spécifiques de l'ordre du jour de la 39^e session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) et fournit une mise à jour des activités ayant fait suite aux travaux antérieurs du Comité.

A) ACTIVITÉS FAO/OMS RÉCENTES AYANT TRAIT AUX TRAVAUX EN COURS DU CCFH

1. *Enterobacter sakazakii* et *Salmonella* dans les préparations en poudre pour nourrissons (ayant trait au point 4 de l'ordre du jour)

i) La préparation, la manipulation et la conservation dans de bonnes conditions d'hygiène des préparations en poudre pour nourrissons : Directives

L'une des recommandations de la réunion FAO/OMS sur l'*E.sakazakii* et autres pathogènes dans les préparations en poudre pour nourrissons (PP) en 2004 était que des directives soient élaborées pour la préparation, l'utilisation et la manipulation des PP afin de minimiser les risques posés aux nourrissons. En mai 2005, la 58^e session de l'Assemblée mondiale de la santé (WHA), l'organisme dirigeant de l'OMS, a adopté une résolution (WHA58.32) sur l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge demandant, entre autres, à l'OMS de développer, en collaboration avec la FAO, des directives pour la préparation, la manipulation et la conservation dans de bonnes conditions d'hygiène des préparations en poudre pour nourrissons.

L'OMS et la FAO ont élaboré des directives à cet effet. Le document, contenant les directives requises par l'Assemblée mondiale de la santé et recommandées par la réunion d'experts, est disponible sur les sites Web de la FAO et de l'OMS

(http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_riskassessment_enterobacter_docs_en.asp) et

(<http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/pif2007/en/index.html>).

Ces directives sont disponibles en anglais, français, russe, espagnol, arabe et japonais.

Ces directives ont été remises au groupe de travail du CCFH qui s'est réuni à Ottawa au mois de juin 2007. Le groupe de travail est convenu de proposer au CCFH d'inclure une référence renvoyant aux directives dans l'Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les préparations en poudre pour les nourrissons et enfants en bas âge.

ii) Modèle basé sur le Web

Le développement d'une interface Web pour le modèle de l'évaluation des risques relative à *E. sakazakii* dans les préparations en poudre pour les nourrissons et enfants en bas âge est désormais terminé et l'interface sera lancée au cours de la 39^e session du CCFH. L'utilisation de ce modèle n'exige aucun logiciel spécialisé autre qu'une plate-forme Internet. L'utilisateur n'aura pas besoin de suivre une formation spécialisée. Il lui suffira de consulter le manuel de l'utilisateur, qui sera disponible sur la page web afin d'assurer l'utilisation correcte du modèle. À partir du mois de novembre 2007, les utilisateurs pourront accéder à ce modèle sur les sites Web de la FAO et de l'OMS

(http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_riskassessment_enterobacter_en.asp) et

(<http://www.who.int/foodsafety/micro/jemra/en/index.html>)

iii) Assemblée mondiale de la santé

L'Assemblée mondiale de la santé, dans sa résolution 58.32 sur l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge, exhortait la Commission du Codex Alimentarius à achever de toute urgence le travail en cours sur les risques de contamination microbiologique des PP et à établir les normes et critères microbiologiques appropriés relatifs à *E. sakazakii* et autres microorganismes pertinents dans les PP. Elle appelait également le Codex à fournir des directives sur la manipulation en toute sécurité et sur les messages d'avertissement devant figurer sur le conditionnement des produits. L'OMS est censée faire un rapport sur l'état d'avancement à l'Assemblée mondiale de la santé en la matière à chaque année paire. En conséquence, l'OMS devra rapporter en 2008, à l'Assemblée mondiale de la Santé, les progrès réalisés par le comité sur la révision Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les pour les préparations en poudre pour les nourrissons et enfants en bas âge.

Activités de suivi par le CCFH

Il est demandé au Comité de noter les deux nouveaux produits disponibles par la FAO et l'OMS et les délégations devront soumettre les commentaires relatifs à ces produits et à leur utilisation au cours de l'année prochaine, avant la 40^e session du Comité.

Le Comité devra déployer tous les efforts possibles pour faire avancer le Code d'usages en matière d'hygiène pour les pour les préparations en poudre pour les nourrissons et enfants en bas âge, compte tenu de la nécessité de rapporter les progrès réalisés dans ce domaine à la prochaine session de l'Assemblée mondiale de la santé.

2. Les virus dans les aliments : avis scientifique visant à soutenir les activités de gestion des risques. Rapport d'une consultation FAO/OMS d'experts, Bilthoven, Pays-Bas, 21 – 24 mai 1997 (ayant trait au point 9a de l'ordre du jour).

En réponse à une demande du CCFH lors de sa 38^e session, la FAO et l'OMS ont convoqué une consultation d'experts en mai 2007 à Bilthoven, aux Pays-Bas, en collaboration avec le RIVM et le VWA, afin d'évaluer l'état actuel des connaissances sur les virus dans les aliments et leur impact au niveau sanitaire et commercial. L'objectif de cette consultation était de fournir un avis et des directives relatives à certaines

combinaisons virus-produit d'intérêt, d'identifier les questions devant être abordées par les gestionnaires des risques et des options disponibles. En outre, il a été demandé aux experts d'identifier des données scientifiques supplémentaires pouvant contribuer à fournir des avis scientifiques sur la gestion des risques associés aux virus dans les aliments.

La consultation ayant conclu que les virus jouaient un rôle primordial sur le poids des maladies intestinales d'origine infectieuse, il a été noté que la sous déclaration, le manque de systèmes de surveillance et l'incapacité des systèmes existants à déterminer le taux de pathologies véhiculées par des vecteurs alimentaires comparé à d'autres modes de transmission rendent difficiles l'estimation du taux de pathologies virales d'origine alimentaire.

En termes de détection de virus, de nombreux progrès ont été réalisés ces dernières années et l'on reconnaît l'existence de méthodes bien établies pour la détection de virus entériques dans les aliments contaminés, méthodes utilisées dans de nombreux pays. Cependant, ces méthodes font l'objet d'un manque d'harmonisation. Même si certains travaux sont en cours pour tenter d'y remédier, les efforts en termes d'harmonisation portent essentiellement sur la détection des virus dans les mollusques bivalves et des mesures supplémentaires ciblant d'autres aliments, en particulier les produits frais et les produits préparés, sont nécessaires.

Les critères utilisés pour déterminer la priorité des combinaisons virus-produit d'intérêt pour la santé publique sont fondés sur la classification de la résistance à l'évidence d'un lien causal, qui à son tour est basée sur des données scientifiques limitées. La priorisation a été réalisée en fonction des critères suivants : gravité de la maladie, incidence/prévalence, probabilité d'exposition, impact sur le commerce, coûts pour la santé publique et capacité à maîtriser les infections d'origine alimentaire.

La réunion a conclu que les combinaisons virus-produit dont la priorité était la plus élevée concernaient les norovirus et le virus de l'hépatite A dans les fruits de mer, les aliments frais et les aliments préparés. Cette liste est basée sur les connaissances actuelles, dont l'on sait qu'elles sont incomplètes. Cependant, l'élaboration de ces combinaisons est importante, compte tenu que nous visons le développement des stratégies d'atténuation/d'intervention. L'on ne doit pas oublier que l'atténuation d'un virus contribuerait probablement à éviter d'autres virus, puisque souvent, leur source est commune. Du fait de l'absence de données épidémiologiques, la poursuite d'une classification des combinaisons virus-produit par ordre prioritaire en termes de santé publique n'est pas possible à l'heure actuelle.

La réunion a identifié trois modes de contamination virale majeurs dans les aliments i) les selles/eaux usées d'origine humaines, ii) les personnes infectées manipulant des aliments et, iii) les animaux pour les zoonoses. Néanmoins, les épidémies à grande échelle sont souvent le résultat d'une combinaison de plusieurs modes de transmission. C'est pourquoi la réunion a recommandé que les stratégies d'intervention se concentrent sur les combinaisons virus-produit prioritaires. Dans la mesure du possible, ces combinaisons devront être évaluées pour une région spécifique à l'aide des critères spécifiés, puis révisées au fur et à mesure de la disponibilité de nouvelles informations et données.

La réunion a émis un certain nombre de recommandations concernant la gestion des risques :

- La surveillance en routine des eaux usées pour analyser les profils de transmission chez l'homme et l'identification d'une plus grande probabilité de contamination au cours de la production primaire devraient être évaluées.
- La surveillance des virus émergents, en particulier lorsque de nouveaux problèmes surviennent, pour contribuer à évaluer le potentiel de la transmission d'origine alimentaire. Les besoins spécifiques en matière de recherche pour aborder cette question doivent être définis dans les plus brefs délais dès leur émergence.
- Le potentiel virucide des technologies de transformation avant et après la récolte, qu'elles soient nouvelles ou qu'elles existent déjà, doit être évalué pour les produits alimentaires à haut risque. Il est recommandé de mener une analyse afin de comprendre systématiquement la persistance et l'inactivation du virus dans différents produits alimentaires.

- Des orientations spécifiques à la combinaison virus/produit aideraient les gestionnaires des risques à mieux aborder la question de la contamination virale d'origine alimentaire et d'anticiper les mesures nécessaires en cas d'épidémie.
- Les producteurs de produits alimentaires et les gestionnaires des risques doivent être conscients de la possibilité de survenue d'épidémies. En cas d'épidémie, ils doivent comprendre la nécessité d'une totale coopération avec les chercheurs pour identifier les mesures correctives efficaces et réduire l'impact de l'évènement au niveau de la santé publique.
- Le contrôle approprié des infections virales d'origine alimentaire exige : une sensibilisation accrue sur le potentiel de transmission provenant de personnes infectées manipulant des aliments ; l'optimisation et la standardisation de méthodes de détection des virus et des épidémies d'origine alimentaire ; l'amélioration de la surveillance en laboratoire pour détecter sans délai les épidémies importantes dont la source est commune ; l'élaboration de mesures de contrôle de la qualité spécifiques à la maîtrise des virus ; la prise en compte du rôle des virus comme agents pathogènes d'origine alimentaire dans l'élaboration des programmes HACCP ; l'information aux consommateurs sur les risques que posent les virus d'origine alimentaire et une meilleure compréhension de la transmission et du risque par l'application de l'évaluation des risques.

Des informations complètes sont disponibles dans le rapport de la réunion. Une version préliminaire sera disponible au cours de la 39^e session du CCFH.

Activités de suivi par le CCFH

Il est demandé au Comité de prendre en compte ces informations lors de la sélection des priorités relatives aux nouveaux travaux.

Si le Comité décide d'entreprendre de nouveaux travaux pour aborder la question des virus dans l'alimentation, la FAO et l'OMS seraient heureuses de recevoir des directives explicites quant aux avis scientifiques supplémentaires nécessaires pour réaliser ce travail.

3. Dangers microbiologiques associés aux produits frais (*ayant trait au point 9a de l'ordre du jour*).

Faisant suite à la demande de la 38^e session, la FAO et l'OMS ont commencé à fournir des avis scientifiques sur les dangers microbiologiques associés aux produits frais. Compte tenu du champ étendu de la demande, la FAO et l'OMS ont adopté une approche par étape pour y répondre. La FAO et l'OMS ont publié un appel à experts et une demande d'informations a également été distribuée par le biais de la Lettre circulaire (CL FH-12). La FAO et l'OMS souhaitent élargir leurs remerciements aux 22 pays membres, à une organisation membre et aux observateurs qui ont répondu à la demande.

Du 19 au 21 septembre 2007, la FAO et l'OMS ont mis sur pied une consultation composée de 10 experts pour examiner les données disponibles et identifier les questions prioritaires devant être abordées d'un point de vue mondial. Le rapport de la réunion est en cours de préparation et une version préliminaire sera disponible lors de la 39^e session du CCFH. La réunion a identifié trois niveaux de produits prioritaires ainsi que les pathogènes d'intérêt pour chacune des catégories de produits, en fonction des critères établis. La priorité la plus élevée a été accordée aux légumes verts à feuilles, y compris les herbes vertes à feuilles. Le niveau suivant de priorité concernait les melons, les tomates, les baies, les oignons verts et les graines germées. À propos de ces dernières, la réunion a conclu que les directives existantes du Codex devaient être revues à la lumière des données récentes, afin de déterminer si elles demeuraient appropriées. En dépit de ces directives, les éclosions liées aux graines germées se poursuivent. Quant aux melons, tomates, baies et oignons vers, la réunion a conclu qu'il n'était pas possible de les séparer en termes de priorité sur la base des données scientifiques disponibles. Le troisième niveau de priorité comprenait tous les autres produits qui avaient été identifiés par le CCFH et les pays membres. Sachant que ces produits ont été incriminés dans des maladies d'origine alimentaire, aucune information appropriée n'est disponible à l'heure actuelle pour les aborder de manière spécifique.

Activités de suivi par le CCFH

Compte tenu de ce qui précède, la FAO et l'OMS proposent de commencer par l'élaboration de recommandations scientifiques sur les légumes verts à feuilles. Cependant, la FAO et l'OMS attendent la

confirmation préalable du Comité quant aux produits spécifiques nécessitant de nouveaux travaux et aux types d'avis scientifiques nécessaires.

4. *Escherichia coli* entérohémorragique dans la viande et les produits à base viande : approches à la fourniture d'avis scientifiques (ayant trait au point 9a de l'ordre du jour)

La FAO et l'OMS ont organisé, avec la collaboration de l'Autorité de sécurité alimentaire d'Irlande, une réunion sur *Escherichia coli* entérohémorragique (EHEC) dans la viande crue et les produits à base de viande en septembre 2006 à Dublin, Irlande. Cette réunion avait pour objectifs de fournir des directives à la FAO et à l'OMS pour les futurs travaux dans ce domaine et d'identifier les principaux problèmes rencontrés par les gestionnaires de risques pour surmonter les problèmes liés à l'EHEC dans la viande de bœuf crue et les produits à base de bœuf, et de fournir quelques directives pour résoudre ces problèmes.

La réunion a noté, qu'à ce jour, la plupart des problèmes de gestion des risques associés à l'EHEC ont été réglés en l'absence d'évaluations des risques. Alors qu'un nombre d'évaluations des risques ont été développées sur une période de dix ans, reflétant un continuum de développement d'approches à l'évaluation des risques, elles n'ont pas été développées pour résoudre des questions spécifiques en termes de gestion des risques. Pourtant, leur utilisation dans le cadre de la réévaluation des activités de gestion des risques est prévue dans certains pays, par exemple les États-Unis et l'Irlande. Bien qu'elles ne soient pas indispensables pour des activités de gestion des risques relevant du bon sens, l'évaluation des risques peut s'avérer utile lorsqu'il s'agit de prendre des décisions plus difficiles ou de procéder à des interventions plus complexes le long de la chaîne alimentaire. Compte tenu des problèmes encore posés par l'EHEC, l'évaluation des risques pourrait jouer un rôle important pour la gestion de ce problème.

Bien que cette réunion ait spécifiquement abordé les risques associés à l'*E. coli* O157 dans la viande de bœuf, elle a souligné le besoin plus large d'également aborder les risques associés à ce pathogène précis et à d'autres EHEC dans l'environnement et dans d'autres viandes et aliments. Il a été observé que les éléments des évaluations des risques existantes pouvaient potentiellement être appliqués à d'autres produits et vecteurs de transmission de l'EHEC associés ou affectés par la production de viande de bœuf. La réunion est partie du postulat que les EHEC autres que l'*E. coli* O157:H7 répondront aux mesures de sécurité alimentaire de la même manière et a conclu par la suite que les mesures de maîtrise de l'EHEC auront également un impact sur d'autres pathogènes. Le rapport de cette réunion est en cours de finalisation et une version provisoire sera publiée avant le CCFH.

Activités de suivi par le CCFH

Il est demandé au Comité de prendre en compte ces informations dans le choix de ses priorités de nouveaux travaux par le Comité.

5. *Vibrio parahaemolyticus*

À la 38^e session du CCFH, il a été demandé à la FAO et à l'OMS d'utiliser l'évaluation des risques pour *Vibrio parahaemolyticus* dans les fruits de mer en cours d'élaboration pour fournir un avis scientifiques au Comité du Codex afin de répondre à la question suivante relative à la gestion des risques : « *Évaluer la réduction du risque lié à V. parahaemolyticus lorsque la quantité totale de V. parahaemolyticus ou la quantité de V. parahaemolyticus pathogène varie de 0 pour 25g à 1000 ufc ou NPP par gramme* ».

Le travail effectué a étudié l'impact de trois différentes limites de *V. parahaemolyticus* : 100 ufc/g, 1000 ufc/g et 10 000 ufc/g. Il a été envisagé d'appliquer ces limites après le refroidissement des produits après récolte, lorsque la population de *V. parahaemolyticus* s'est stabilisée, c'est-à-dire, lorsque la température est soit trop faible pour permettre sa croissance mais pas trop basse pour permettre son dépérissement.

Une estimation de la réduction du risque associée à la mise en place de tels niveaux a été réalisée d'après les données provenant de trois pays, l'Australie, la Nouvelle-Zélande et le Japon. Néanmoins, lorsque les données appropriées n'étaient pas disponibles, des données de substitution provenant des États-Unis ont été utilisées. L'estimation est fondée sur l'hypothèse que toutes (100 pour cent) les huitres récoltées répondent à une limite cible spécifiée comparée à la distribution de référence de *V. parahaemolyticus* de chacun de ces

pays. Les résultats, tels que présentés ci-dessous, incluent aussi bien une estimation de la réduction du risque de pathologie humaine que de la quantité de produit qui serait rejeté si tous les produits commercialisés devaient respecter la cible spécifiée.

Tableau 1 : Réduction du risque de pathologie, d'après le respect des chiffres cibles spécifiés de *V. parahaemolyticus*, accompagnée du rejet correspondant du produit destiné à être consommé cru.

Cible spécifiée	Réduction (%) du nombre de pathologies prévues			Produit (%) rejeté en vue d'atteindre les réductions de risque de pathologie		
	Australie (été)	Nouvelle-Zélande (été)	Japon (automne)	Australie (été)	Nouvelle-Zélande (été)	Japon (automne)
100 ufc/g	99	96	99	67	53	16
1000 ufc/g	87	66	97	21	10	5
10000 ufc/g	52	20	90	2	1	1

Tableau 2 : Risque de pathologies à *V. parahaemolyticus* prévues en respectant les cibles spécifiées

Cible spécifiée	Nombre de pathologies prévues par année		
	Australie (été)	Nouvelle-Zélande (été)	Japon (automne)
100 ufc/g	Approx. 1 tous les 5 ans	Approx. 1 tous les 10 ans	Approx. 1 tous les 2 ans
1000 ufc/g	1	1	1
10000 ufc/g	5	3	4
Aucune limite	17	4	38

Lors de l'analyse de ces résultats, il convient de prendre en compte les questions suivantes :

- Les données de référence (c.-à-d. les niveaux de *V. parahaemolyticus* dans les huîtres) sont différentes d'un pays à l'autre. Par conséquent, les résultats de chaque pays doivent être examinés de manière individuelle car les réductions ne sont pertinentes qu'en fonction de leur niveau de référence.
- En élaborant le modèle de l'évaluation des risques, certaines données de substitution ont été utilisées comme données relatives à tous les paramètres qui n'étaient pas disponibles par pays.
- Ces résultats visent l'application de ces limites après stabilisation, à l'étape de refroidissement et supposent qu'un plan d'échantillonnage approprié peut être appliqué pour analyse à ce stade. Ces critères pourraient également être appliqués à une autre étape de la chaîne récolte/consommation, cependant, des analyses supplémentaires devraient être menées pour déterminer leur impact.
- Les cibles envisagées concernent les nombres totaux de *V. parahaemolyticus* (c.-à-d., aussi bien les souches pathogéniques et non pathogéniques).
- Ces résultats (tableaux 1 et 2) supposent 100 pour cent de conformité avec la limite établie. Il faut noter que les évaluations des risques pour d'autres combinaisons produit: pathogène indiquent que le degré de conformité à une limite établie est une considération importante en terme d'efficacité de la limite comme stratégie de réduction d'un risque.

Des informations complémentaires et la discussion de ces résultats sont présentées dans le rapport en cours d'édition à l'heure actuelle.

Activités de suivi par le CCFH

Ces données sont soumises à l'attention du CCFH à des fins d'information uniquement, suite à la demande de la 38^e session du Comité. La FAO et l'OMS transmettront ces informations au CCFH pour examen dans l'élaboration des critères microbiologiques pour les mollusques bivalves.

B) ACTIVITÉS DE SUIVI DES PRÉCÉDENTS TRAVAUX DU COMITÉ

Mandat de la consultation d'experts FAO/OMS sur les utilisations du chlore actif

Après l'approbation du mandat de la consultation d'experts sur les utilisations du chlore actif, développé à la 37^e session du Comité, et adopté à la 28^e session de la Commission, la FAO et l'OMS planifient actuellement le travail nécessaire pour aborder cette question. Un groupe d'experts clés a été identifié pour contribuer à ces travaux, suite à un appel à experts. Ce groupe se réunira du 7 au 9 novembre 2005 pour définir plus longuement les travaux à mener et convenir des documents de travail et des évaluations devant être élaborés. Une consultation d'experts sera convoquée en 2008 à ce sujet.

C) AUTRES QUESTIONS AFFÉRENTES

LE CADRE POUR LA FOURNITURE D'AVIS SCIENTIFIQUES

Le Processus consultatif FAO/OMS sur la fourniture d'avis scientifiques, initié à la demande de la 24^e session de la Commission du Codex Alimentarius en juillet 2001 et qui avait recommandé à la FAO et à l'OMS de mener « l'étude des statuts et des procédures des organes d'experts afin d'améliorer la qualité, la quantité et l'opportunité des avis scientifiques » vient de s'achever. La fourniture d'avis scientifiques a été mise en valeur par l'harmonisation des approches scientifiques et des procédures de fonctionnement des deux organisations sur la demande d'avis scientifiques des pays membres du Codex et de la FAO/OMS. L'un des résultats importants du processus consultatif a été l'élaboration et la publication d'un Cadre pour la fourniture d'avis scientifiques qui documente les principes, les pratiques et les procédures appliquées actuellement par la FAO et l'OMS pour la fourniture d'avis scientifiques. Alors que les procédures seront mises à jour, le Cadre sera révisé régulièrement.

Le Cadre a fait l'objet d'observations publiques et la version finale est désormais disponible sur les sites Web de la FAO et de l'OMS (http://www.fao.org/ag/agn/agns/advice_en.asp) (<http://www.who.int/foodsafety/codex/consult/en/index.html>).

L'Initiative mondiale pour des avis scientifiques concernant les aliments (GIFSA)

Pour tenter de répondre à la demande croissante d'avis scientifiques alors que les domaines de la sécurité alimentaire et de l'alimentation constituent des défis émergents, la FAO et l'OMS ont mis sur pied une Initiative mondiale pour des avis scientifiques concernant les aliments (Global Initiative for Food-related Scientific Advice - GIFSA). L'initiative avait été lancée à la 30^e session de la Commission du Codex Alimentarius, du 2 au 7 juillet 2007, afin d'assurer la durabilité des financements des programmes de la FAO et de l'OMS sur la fourniture d'avis scientifiques à la Commission du Codex Alimentarius et aux pays membres.

À travers cette initiative, la FAO et l'OMS visent à faire connaître aux pays membres la fourniture d'avis scientifiques, à rechercher activement des contributions financières et en nature des pays membres, à renforcer les collaborations afin d'assurer la disponibilité d'experts nationaux pouvant contribuer aux réunions scientifiques, à faciliter le détachement d'experts qualifiés pour travailler directement sur les questions relatives aux avis scientifiques et à faciliter la soumission de données scientifiques pertinentes à la FAO et à l'OMS pouvant servir de base aux évaluations des risques et aux avis scientifiques. Cette initiative est un outil important pour promouvoir l'efficacité et l'opportunité tout en assurant la poursuite du plus haut niveau d'intégrité et de qualité. Les contributions provenant des gouvernements, des organisations et des fondations seront acceptées, conformément aux règlements de la FAO et de l'OMS. Celles-ci ont mis en place des adresses distinctes dans chaque organisation pour faciliter la réception des contributions

De plus amples renseignements sont disponibles sur les sites web de la FAO et de l'OMS (http://www.fao.org/ag/agn/agns/advice_en.asp) (<http://www.who.int/foodsafety/codex/gifssa/en/index.html>)