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 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 3(a) de l'ordre du jour **CX/FH 09/41/3**

Septembre 2009

PROGRAMMES DES NORMES ALIMENTAIRES CONJOINTES DE LA FAO ET DE L'OMS

COMMISSION DU CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE

Quarante-et- unieme session

Coronado, Etats-Unis, 16 - 20 novembre 2009

QUESTIONS EMANANT DES TRAVAUX DE LA FAO ET DE L'OMS ET D'AUTRES ORGANISATIONS INTERGOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES

Rapport sur les progrès des réunions conjointes des experts de la FAO et de l'OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA) et questions connexes

Préparé par la FAO et l'OMS

INTRODUCTION

Tout comme le Codex cherche à fournir des directives de gestions des risques sur un grand éventail de questions relatives à l'innocuité et à la qualité alimentaire dans le commerce international en vue de protéger la santé des consommateurs, la FAO et l'OMS cherche à fournir des conseils scientifiques pertinents en temps et en heure. Ce papier décrit les conseils scientifiques et les résultats afférents que la FAO et l'OMS ont développés en relation avec les points précis de l'ordre du jour de la 41e session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) et offre des mises à jour sur les activités de suivi de travaux précédents du Comité.

A) ACTIVITES RECENTES DE LA FAO ET DE L'OMS CONCERNANT LES TRAVAUX EN COURS DU CCFH

1. Contrôle des espèces de *Campylobactérie* et de *Salmonella* dans la viande de poulet *(afférent au point de l'ordre du jour 4).*

i) Projet de directives proposé pour le contrôle des espèces de Campylobactérie et de Salmonella dans la viande de poulet

La salmonellose et la campylobacteriose font partie des maladies d'origine alimentaire les plus fréquemment signalées au monde. Alors que de nombreux modes de transmission existent, la viande de poulet commercial a été identifiée comme étant un des modes de transmission alimentaire les plus importants pour ces organismes. Bien que les données précises sur le fardeau des maladies d'origine alimentaire liées à la *Salmonella* et à la *Campylobactérie* dans la volaille soient limitées, le rôle de la volaille est considéré comme étant important à cet égard ; cependant, le risque dans les divers pays varient en fonction des mesures et des pratiques de contrôle mises en œuvre tout au long de la chaîne de la production primaire à la préparation finale de la viande pour la consommation.

En 2007, la Commission du Codex Alimentarius a accepté que le développement des lignes directrices pour le contrôle de la *Salmonella* et de la *Campylobactérie* dans la volaille soit une priorité. Lors de la 39e session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH), en 2007, il a été accepté d'aborder ce problème par le

développement de ce projet de lignes directrices. Ces lignes directrices devaient consister de trois sections : une abordant les bonnes pratiques hygiéniques ; une autre couvrant les mesures de contrôle basées sur les risques. Le CCFH, lors de sa 40e session, a demandé à la FAO et à l'OMS de donner un avis scientifique nécessaire afin de continuer ses travaux. En réponse à cette demande, la FAO et l'OMS ont tenu une réunion technique *ad hoc* du 4 au 8 mai 2009 à Rome, en Italie. Le projet de rapport de la réunion a circulé dans le système du Codex.

Lors de la réunion technique, les experts ont effectué une évaluation et un passage en revue indépendants de toutes les informations scientifiques à disposition sur le contrôle de la *Salmonella* et de la *Campylobactérie* aux étapes pertinentes de la chaîne d'approvisionnement du poulet à frire. Cela a été effectué à l'aide du projet de lignes directrices du Codex avec l'ajout ultérieur d'interventions supplémentaires préalablement non incluses. Pour chaque étape de la chaîne de production, a été effectuée une tentative d'évaluation de l'intervention en termes quantitatifs, c'est-à-dire en fonction de leurs effets probables sur la réduction de la prévalence et/ou de la concentration du danger dans chaque cas. Une attention toute particulière a été accordée aux résultats probables de la réduction des dangers dans un cadre commercial.

Les dernières preuves scientifiques ont été utilisées afin de compléter et d'élargir un passage en revue semi-systématique des écrits qui ont formé la base du projet de lignes directrices extensives. Les experts ont déterminé qu'aucune donnée quantitative n'existait sur les effets d'interventions précises appliquées au cours de la production d'animaux vivants, sur la prévalence et/ou le niveau de contamination de *Salmonella* et de *Campylobactérie*. En outre, les effets de toute intervention visant la production primaire n'ont pas été validés entièrement dans un cadre commercial. Par conséquent, les interventions pour l'application de la phase pré-récolte de la production de volaille ont toutes été classées comme bonnes pratiques d'hygiène.[1].

Les mesures de bonnes pratiques hygiéniques dans le projet des lignes directrices du Codex concernant l'échaudage, le plumage et l'éviscération ont été soutenues par la réunion technique. Aucune autre donnée scientifique n'a été présentée par les experts pour justifier la description de mesures de contrôle potentielles basées sur les dangers.

Les mesures de bonnes pratiques d'hygiène décrites dans le projet de lignes directrices du Codex concernant le lavage et le refroidissement, ainsi que la vente au détail et la transformation par le consommateur ont été appuyées par la réunion technique. Les données quantitatives sur les contrôles potentiels basées sur les dangers, du fait de leur impact possible sur la prévalence et/ou la concentration des dangers sur les carcasses, ont été appuyées par la réunion technique avec des données supplémentaires fournies dans certains cas.

ii) Outil sur le web pour la gestion des risques

En relation avec les questions de gestion des risques posées par le CCFH, la faisabilité du développement d'un outil d'appui aux décisions pour la gestion des risques basé sur le web a fait l'objet d'une discussion et a été appuyée par la réunion technique. L'application principale de cet outil serait de démontrer d'une manière simplifiée des effets relatifs des diverses mesures de contrôle, soit seules soit combinés, sur la réduction des dangers et par conséquent sur les niveaux de maladies d'origine alimentaire. Cela permettrait aux pays d'évaluer les combinaisons de mesures de contrôle disponibles au sein de leurs systèmes de traitement en utilisant une approche axée sur les risques. L'outil décisionnel devrait aussi représenter un avantage considérable pour l'industrie dans la conception de plans HACCP et dans le choix de limites critiques pour les mesures de contrôle basées sur les dangers.

Le développement du prototype est actuellement en cours et des avancées ont été présentées au groupe de travail du Codex. Une version mise à jour de l'outil sera présentée à la session prochaine du CCFH.

Action de suivi du CCFH

---

[1] L'absence apparente de publications revues par un comité de lecture sur l'efficacité des interventions précises des bandes de volailles commerciales pour ce qui est de l'innocuité alimentaire de la viande des poulets à frire doit être vue dans son contexte. De telles interventions ont été largement utilisées dans de nombreux pays dans le cadre de programmes nationaux de contrôle de la *Salmonella* et, sur une certaine durée, ont été associées à des réductions importantes de la prévalence des pathogènes à l'étape >>> de la production de poulets à frire. Ces pays comprennent la Finlande, la Suède, le Danemark et les Pays-Bas, et l'efficacité de leurs stratégies de contrôle respectives est décrites dans des publications revues par un comité de lecture et dans des rapports nationaux qui comprennent des données de surveillance pour la *Salmonella* dans la volaille. Cf., par exemple, Wegener *et al*., 2003; Maijala *et al.*, 2005; Van der Fels-Klerx *et al.,* 2009.

La FAO et l'OMS demandent des commentaires sur la nécessité d'avis scientifiques supplémentaires afin de continuer l'élaboration de lignes directrices ainsi que des suggestions pour l'amélioration de l'outil d'appui décisionnel pour la gestion des risques basés sur le web.

2. Dangers microbiologiques dans les fruits et légumes frais *(relatif au point 5 de l'ordre du jour)***.**

En 2007, la FAO et l'OMS ont tenu une réunion d'expert pour aborder une demande de la par de la Commission du Codex Alimentarius (CAC) par le biais de la 38e session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) afin de fournir un avis scientifique dans le but d'appuyer le développement d'annexes relatives aux produits de bases pour le « Code de pratiques hygiéniques pour les fruits et légumes frais » de la CCA. La demande a été faite en réaction à l'augmentation du nombre de notification d'incidents d'innocuité alimentaire liés aux fruits et légumes frais et à la santé publique et aux questions commerciales. Une liste des produits de base de fruits et légumes frais suscitant des inquiétudes pour l'innocuité alimentaire dans le monde entier a été dressée et trois niveaux de priorités ont été établis sur la base de critères relatifs aux risques d'innocuité alimentaire. Les légumes à feuilles et les herbes ont été identifiés comme suscitant le plus d'inquiétudes et le CCFH est en train de préparer des lignes directrices de gestion des risques en fonction de cela.

Alors que les épidémies de maladies d'origine alimentaire attribuées aux fruits et légumes frais continuent de se produire depuis 2007, la FAO et l'OMS ont jugé opportun de passer en revue les informations disponibles sur les fruits et les légumes frais et l'innocuité alimentaire depuis la réunion des experts en 2007 afin de déterminer si la liste des fruits et légumes qui suscitent des inquiétudes doit être modifiée ou si les priorités affectées en 2007 restent valides. Cette révision fournirait des avis scientifiques supplémentaires au CCFH sur le développement d'annexes pour le Code de pratiques hygiéniques pour les fruits et légumes frais. Un appel du JEMRA pour des données sur les fruits et légumes frais a été lancé (juin 2009) afin de recueillir des informations auprès des autorités de l'innocuité alimentaire. Avec ces informations et les documents actuellement disponibles dans le domaine publique, un groupe de discussion électronique conjoint de la FAO et de l'OMS sur les dangers microbiologiques dans les fruits et légumes frais s'est réuni afin de passer en revue le risque sur la base de critères, la liste des fruits et légumes frais qui suscitent des inquiétudes et leurs priorités sur la base des inquiétudes relatives à l'innocuité alimentaire dans le monde (août - septembre 2009).

Un rapport incluant des informations mises à jour sur les fruits et légumes frais et l'innocuité alimentaire entre 2007 et 2009 et le résultat du groupe de discussion électronique conjoint de la FAO et de l'OMS sera donné au CCFH.

Action de suivi du CCFH

La FAO et l'OMS demandent des commentaires de la part du Comité sur la nécessité d'avis scientifiques supplémentaires afin de poursuivre le développement d'annexes pour le Code de pratiques hygiéniques pour les fruits et les légumes frais.

3. Virus dans les aliments.

i) Projet de lignes directrices proposées sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire au contrôle des virus dans les aliments. *(Afférent au point 8 de l'ordre du jour)*

La 40e session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a accepté de démarrer de nouveaux travaux sur les virus dans les aliments et a demandé à la 32e session de la Commission d'accepter également les nouveaux travaux sur le Code de pratiques hygiéniques pour le contrôle des virus dans les aliments. Le Comité a également accepté d'établir un groupe de travail avec à sa tête les Pays-Bas, qui s'est réuni en mars 2009 afin de développer le Code de pratiques hygiéniques pour le contrôle des virus dans les aliments pour circulation à l'étape 3 pour commentaires et prise en considération par la prochaine session de la Commission. A la suite de la demande du Comité, la 32e session de la Commission (du 29 juin au 4 juillet 2009) a approuvé ces nouveaux travaux. Le rapport JEMRA sur **les virus dans les aliments : avis scientifique pour l'appui des activités de gestion des risques : rapport de la réunion** (MRA 13. FAO/OMS 2008), a été entièrement pris en compte par le groupe de travail. Le rapport est disponible sur http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_riskassessment_viruses_en.asp.

Action de suivi du CCFH

Puisque le Comité a décidé d'entreprendre de nouveaux travaux pour aborder les problèmes de virus dans les aliments, la FAO et l'OMS souhaiteraient recevoir des directives explicites concernant tout avis scientifique supplémentaire nécessaire pour la continuation des travaux.

4. **Consultation d'experts sur l'utilisation de « chlore actif » dans le secteur agroalimentaire.**

La FAO et l'OMS ont demandé au CCFAC et au CCFH d'aborder l'innocuité d'utilisation du « chlore actif » dans le secteur agroalimentaire. Un petit groupe d'experts a été identifié et s'est réuni en novembre 2007 afin de clairement définir la portée et les grandes lignes du projet. Les documents de travail ont été préparés comme base pour la discussion lors d'une consultation d'experts internationaux. La réunion conjointe d'experts de la FAO et l'OMS sur les avantages et les risques de l'utilisation des désinfectants contenant du chlore dans la production alimentaire et le traitement des aliments s'est tenue du 27 au 30 mai 2008 à Ann Arbor, Michigan, Etats-Unis d'Amérique.

La réunion des experts s'est basée sur l'expérience de 20 experts venant de 13 pays et a été dédiée à l'évaluation des avantages de la réduction des risques de maladies d'origine alimentaire par le biais de la réduction et du contrôle de la contamination de microorganismes pathogènes par le traitement direct des aliments à l'aide de désinfectants à diverses étapes de la production alimentaire et du traitement, ainsi que la réduction des risques sanitaires potentiels liés à l'ingestion de désinfectants à base de chlore ou non et les sous-produits provenant de la réaction.

Les scénarii de traitement prédominants dans le monde entier pour la volaille, la viande rouge, le poisson et les produits halieutiques, les fruits et légumes frais (y compris les pousses et les produits issus de la culture hydroponique) et les surfaces de contact des aliments ont été utilisés pour l'évaluation des avantages et des risques dans le cadre d'une approche qualitative basée sur des étapes, et des conclusions et des recommandations ont été acceptées. Les résidus identifiés de désinfectants contenant du chlore ou des sous-produits n'ont pas soulevé d'inquiétudes toxicologiques particulières aux expositions estimées, mais des avantages de la réduction des risques microbiologiques ont été identifiés pour certains des scénarii de traitement. Lors de la réunion, des lacunes de données disponibles ont été identifiées et l'accent a été mis sur le fait que le traitement par désinfectant ne doit pas être utilisé pour cacher de mauvaises pratiques hygiéniques. Un passage en revue complet du rapport est nécessaire, une prépublication du rapport n'est prébue que pour la fin 2009. Des informations sur le projet sont disponibles sur http://www.fao.org/ag/agn/agns/chemicals_chlorine_en.asp et http://www.who.int/ipcs/food/active_chlorine/en/index.html.

5. Projet d'annexe sur les mesures de contrôle pour le *V. parahaemolyticus* et le *V. vulnificus* chez les mollusques *(afférent au point 8 de l'ordre du jour)***.**

Le Comité est d'accord avec la proposition de développement d'une annexe sur les mesures de contrôle pour le *V. parahaemolyticus* et le *V. vulnificus* chez les mollusques pour le projet proposé de Code de pratiques hygiéniques pour les espèces de *Vibrio* pathogène dans les fruits de mer. Le groupe de travail physique avec à sa tête le Japon, s'est réuni du 26 au 29 mai 2009 à Kyoto au Japon, uniquement pour développer cette Annexe pour circulation à l'étape 3 pour commentaires et considération par la prochaine session du Comité. Les rapports JEMRA sur **l'évaluation des risques de *Vibrio cholerae* choleragène O1 et O139 dans les crevettes d'eaux chaudes dans le commerce international** (MRA 9. FAO/OMS, 2005), et **l'évaluation des risques de *Vibrio vulnificus* dans les huîtres crues** (MRA 8. FAO/WHO, 2005) ont été mis à la disposition des membres du groupe de travail et peuvent être consultés sur : http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_riskassessment_vibrio_en.asp.

Le projet de rapport JEMRA sur le *V. parahaemolyticus* a également été mis à la disposition des membres du groupe de travail.

6. Les publications JEMRA : récents suppléments à la série d'évaluation des risques microbiologiques de la FAO de l'OMS.

i) Récemment publié

- **Evaluation de l'exposition aux dangers microbiologiques dans les aliments : lignes directrices.** Série d'évaluation des risques microbiologiques 7 - FAO/OMS (2008)
- **Virus dans les aliments : avis scientifique pour l'appui des activités de gestion des risques : rapport de la réunion.** Série d'évaluation des risques microbiologiques 13. FAO/OMS (2008)

- **Dangers microbiologiques dans les herbes et les légumes à feuilles frais : rapport de la réunion.** Série d'évaluation des risques microbiologiques 14. FAO/OMS (2008)
- ***Enterobacter sakazakii* (*Cronobacter* spp.) dans la formule de suivi : rapport de la réunion.** Série d'évaluation des risques microbiologiques 15. FAO/OMS (2008)

ii) A suivre

- **Evaluation des risques des espèces de *Campylobacter* dans les poulets à frire : résumé interprétatif.** Série d'évaluation des risques microbiologiques 11. FAO/OMS
- **Evaluation des risques des espèces de *Campylobacter* dans les poulets à frire : rapport technique.** Série d'évaluation des risques microbiologiques 12. FAO/OMS
- **Caractérisation des dangers microbiologiques dans les aliments : lignes directrices.** Série d'évaluation des risques microbiologiques 17. FAO/OMS
- **Réunion technique de la FAO et l'OMS sur la Salmonella et le Campylobacter dans la viande de poulet : rapport de réunion.** Série d'évaluation des risques microbiologiques 19. FAO/OMS

B) ACTIVITES DE SUIVI DES TRAVAUX PRECEDENTS DU COMITE

1. Expansion de l'outil d'échantillonnage basé sur le web pour le *Enterobacter sakazakii* (*Chronobacter* spp).

En janvier 2006, le JEMRA a réuni un panel d'experts afin de passer en revue et de mettre en œuvre un outil d'évaluation des risques concernant l'infection des nourrissons par l'*E. sakazakii*. Un élément clef de l'évaluation des risques est un module qui examine de manière explicite les plans d'échantillonnage pour les préparations pour nourrissons en poudre et leur efficacité. Toutefois, l'outil d'échantillonnage est complètement applicable à d'autres combinaisons de pathogènes. Par conséquent, un outil d'échantillonnage autonome est en cours de développement pas le JEMRA. L'outil comprend une interface basée sur Internet permettant aux utilisateurs d'interagir avec le modèle par le biais de tout navigateur Internet. Une mise à jour sur le statut de l'outil d'échantillonnage basé sur le web comprend des descriptions élargies et améliorées des plans d'échantillonnage en général, des descriptions des outils à disposition (outil d'échantillonnage générique et outil de performance de l'industrie) et aide à l'utilisation des outils dans le contenu du site web et des outils web. La documentation technique a été élaborée et sera ajoutée au site sous peu.

C) AUTRES QUESTIONS CONNEXES

1. Innocuité alimentaire EMPRES.

La FAO a fait une priorité clef de fournir des systèmes de gestion d'urgences pour la chaîne alimentaire. Le Cadre de gestion de crises de la chaîne alimentaire (FCC) de la FAO se base sur l'expertise technique et opérationnelle de la FAO pour les maladies animales, la protection des plantes et l'innocuité alimentaire et sur ses relations de travail de longue date avec les gouvernements et les organisations régionales afin de créer un continuum d'innocuité dans la chaîne alimentaire et d'assurer que les systèmes, les normes et les capacités sont en place pour la prévision, la prévention ou la réaction aux urgences. Une des unités qui intègrent le FCC est l'Unité de prévention des urgences et des avertissements précoces, qui se trouve au sein des divisions techniques pertinentes et les résultats sont donnés à l'EMPRES. Cela est fait par le biais de services essentiels qui impliquent la détection et les avertissements précoces et l'évaluation des risques d'innocuité alimentaire sur la totalité de la chaîne alimentaire. Les programmes EMPRES ont été établi à l'origine pour les programmes sanitaires pour les animaux et phytosanitaires (EMPRES santé animale et EMPRES protection des plantes), et la FAO a indiqué que la prochaine priorité est la compasant innocuité alimentaire de l'EMPRES.

Au cours de la 32e Commission du Codex Alimentarius, une manifestation secondaire sur l'innocuité alimentaire EMPRES et le FCC s'est tenue le 3 juillet 2009 avec de nombreux délégués du Codex et les objectifs et les mécanismes du programme ont été partagés et ont fait l'objet d'une discussion. Du 31 août au 1er septembre 2009, l'atilier/le séminaire EMPRES d'innocuité alimentaire a été organisé pour la discussion du sujet sur « l'identification, la prioritisation et la gestion des menaces à l'innocuité alimentaire émergentes ». La différence entre les systèmes d'identification précoce de « prévision » et les systèmes d'identification précoces « réactifs » pour les risques liés à l'innocuité alimentaire ont fait l'objet d'une discussion pour identifier les différents rôles et les synergies essentielles entre les systèmes, y compris

l'intéraction positive avec le réseau conjoint de la FAO et de l'OMS des autorités d'innocuité alimentaire (INFOSAN).

L'EMPRES compte annoncer un appel aux experts sur un large éventail de sujets relatifs à l'innocuité alimentaire y compris les risques microbiologiques dans les aliments et aliments pour animaux afin de dresser une liste d'experts en innocuité alimentaire pour l'EMPRES en vue de répondre aux divers besoins dans ce domaine de travail. Pour de plus amples informations, veuillez vous rendre sue notre site web qui comptera bientôt un lien vers le programme sur : http://www.fao.org/ag/agn/agns/ ou envoyer un courrier électronique à l'adresse suivante : EMPRES-FS@fao.org.

2. Initiative GIFSA (Initiative internationale pour l'avis scientifique sur les aliments).

En tentant de satisfaire une demande croissante d'avis scientifiques alors que les défis dans les domaines de l'innocuité alimentaire et de la nutrition continuent d'émerger, la FAO et l'OMS ont mis en place l'initiative GIFSA (Global Initiative for Food-related Scientific Advice). L'initiative a été lancée lors de 30e session de la Commission du Codex Alimentarius du 2 au 7 juillet afin d'assurer le financement durable des programmes de la FAO et de l'OMS pour la fourniture d'avis scientifiques à la Commission du Codex Alimentarius et aux pays membres. Par le biais de cette initiative, la FAO et l'OMS visent à accroître la sensibilisation chez les pays membres sur la fourniture d'avis scientifiques, à chercher de manière active des contributions financières et en nature au près des pays membres, à renforcer les collaborations afin d'assurer la disponibilité des experts nationaux pour leur contributions aux réunions scientifiques et à faciliter la soumissions de données scientifiques pertinentes à la FAO et à l'OMS comme base pour les évaluations des risques et les avis scientifiques. La promotion du respect des délais et de l'efficience tout en assurant la continuation du plus haut niveau d'intégrité et de qualité est un outil considéré comme étant important. Les contributions seront acceptées de la part de gouvernements, organisations et fondations conformément aux règles de la FAO et de l'OMS. La FAO et l'OMS ont établi des comptes séparés dans chaque organisation afin de faciliter la réception de contributions.

Les gouvernements des Etats-Unis et d'Italie ont été remerciés pour les ressources qui ont été fournies à la GIFSA à ce jour pour le soutien de la fourniture d'avis scientifique en 2008. Pour de plus amples informations, veuillez consulter les sites web de la FAO (http://www.fao.org/ag/agn/agns/advice_en.asp) et de l'OMS (http://www.who.int/foodsafety/codex/gifssa/en/index.html).

3. Autres activités connexes de la FAO et de l'OMS.

Pour les autres activités connexes de la FAO et l'OMS, veuillez vous référer au document « questions soulevées à la FAO et à l'OMS » préparé lors de la 32e session de la Commission du Codex Alimentarius, disponible sous forme électronique à l'adresse suivante : ftp://ftp.fao.org/codex/CAC/CAC32/al3209Fe.pdf.