



Point 3b de l'ordre du jour

CX/FH 11/43/3-Add.1  
Octobre 2011

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

#### Quarante-troisième session

Miami, États-Unis d'Amérique, 5 - 9 décembre 2011

#### INFORMATION EMANANT DE L'ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE ANIMALE (OIE)

L'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) tient à exprimer ses remerciements à la Commission du Codex Alimentarius (CCA) et au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire pour lui avoir donné l'opportunité de participer au processus d'élaboration des normes.

#### A. Informations générales

1. En 2011, l'OIE a continué à travailler sur un texte relatif aux pratiques d'hygiène et de sécurité biologique dans les élevages de volailles qui sont destinées à prévenir chez l'homme les maladies transmises par les aliments. Après avoir fait l'objet d'un amendement, le chapitre 6.4. « Procédures de sécurité biologique dans le cadre de la production de volailles » a été adopté par l'Assemblée mondiale des Délégués lors de la 79<sup>e</sup> Session générale en mai 2011 ([http://www.oie.int/fr/normes-internationales/code-terrestre/acces-en-ligne/?htmlfile=chapitre\\_1.6.4.htm](http://www.oie.int/fr/normes-internationales/code-terrestre/acces-en-ligne/?htmlfile=chapitre_1.6.4.htm)). L'OIE a pris note du fait que la CCA a adopté les directives relatives à la maîtrise de *Campylobacter* et *Salmonella* spp. dans la chair de poulet lors de la 34<sup>e</sup> Session, et reconnaît la collaboration efficace issue de l'harmonisation des normes de l'OIE et du Codex relatives à la salmonellose chez les volailles.
2. Concernant les futures activités normatives prioritaires relatives aux maladies bactériennes, l'OIE examine actuellement la littérature scientifique traitant de *Salmonella* spp. chez les animaux autres que les volailles dont la chair ou les produits sont destinés à la consommation humaine (les suidés, les bovins et les petits ruminants) et d'*Escherichia coli* vérotoxigénique (ECVT) chez les animaux dont la chair ou les produits sont destinés à la consommation humaine. L'objectif visé consiste à déterminer l'utilité et la possibilité de mettre au point des lignes directrices sur la maîtrise de ces agents pathogènes pendant la phase de production afin de réduire l'incidence des maladies d'origine alimentaire. L'OIE, par l'entremise du Groupe de travail sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production, examinera ces rapports lors de sa réunion en novembre 2011 et formulera des recommandations pour la suite.

#### B. Point 6 de l'ordre du jour : avant-projet de directives pour le contrôle des parasites zoonotiques dans la viande : *Trichinella spiralis* et *Cysticercus bovis* (CX/FH 11/43/6)

3. L'OIE a convoqué un groupe ad hoc d'experts pour aborder la question des zoonoses parasitaires. L'OMS, la FAO et le Codex ont été conviés à prendre part aux travaux de ce groupe ad hoc. Lors de sa première réunion en octobre 2010, le Groupe a mis à jour le chapitre 8.13. du *Code terrestre* relatif à la trichinellose dans le but de mettre davantage l'accent sur les mesures de contrôle à appliquer au niveau de la ferme afin d'aider à prévenir les maladies transmises par les aliments chez l'homme. Le texte mis à jour comportait des recommandations sur les importations de viandes fraîches et de produits à base de viande de porcs sauvages et domestiques et d'équidés domestiques et sauvages. Après avoir fait l'objet d'amendements, le projet de chapitre 8.13. a été examiné par la Commission

des normes sanitaires pour les animaux terrestres, puis transmis aux Pays Membres de l'OIE pour commentaires, en annexe au rapport de février 2011.

4. A l'occasion de la tenue de sa deuxième réunion en septembre 2011, le Groupe ad hoc a modifié le texte du projet de chapitre en s'appuyant sur les commentaires des Pays Membres de l'OIE. Après avoir fait l'objet d'amendements, le nouveau projet de texte a été examiné par la Commission du Code, puis transmis aux Pays Membres de l'OIE pour commentaires, à l'annexe XXXV du rapport de septembre 2011, en vue de compiler une nouvelle série de commentaires.
5. La préparation d'un nouveau chapitre du *Code terrestre* sur la cysticerose porcine est inscrite à l'ordre du jour des travaux à venir du Groupe ad hoc.
6. L'OIE se réjouit d'avoir eu l'opportunité de participer aux travaux du Groupe de travail physique du Codex sur les Directives pour le contrôle des parasites zoonotiques dans la viande : *Trichinella spiralis* et *Cysticercus bovis*, en juillet 2011.
7. Il est fortement recommandé d'adopter une approche conjointe des activités normatives de l'OIE et de la CCA tournées vers des sujets-clés, dans l'objectif d'assurer une harmonisation adaptée des normes et des recommandations afin d'empêcher les duplications d'efforts, les chevauchements et les lacunes.

### Informations d'arrière-plan

8. L'OIE et la CCA sont deux des trois organisations responsables de l'établissement de normes internationales reconnues par l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS) de l'Organisation mondiale du commerce (OMC). Aux termes de l'Accord SPS, l'OIE est chargée d'élaborer des normes dans le domaine de la santé animale (y compris des zoonoses) et la CCA est investie des mêmes responsabilités dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. En ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale, les dangers pour la santé publique peuvent survenir à la ferme ou à tout stade ultérieur du continuum de la production alimentaire. Depuis 2001, le mandat de l'OIE couvre, à la demande de ses Membres, l'établissement de normes relatives à la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production, à savoir la gestion des risques de la ferme à la première transformation des aliments.
9. En 2002, l'OIE a créé un groupe de travail sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production en vue d'améliorer la coordination et l'harmonisation des activités d'établissement de normes de l'OIE et de la CCA. Le Secrétaire du Code et, à titre d'observateur, le Président du Codex participent régulièrement à la réunion annuelle du Groupe de travail. Ainsi, grâce à ce mécanisme et à la participation de chaque organisation aux procédures d'établissement de normes de l'autre, l'OIE et la CCA collaborent étroitement à l'élaboration de normes ayant trait à l'ensemble du continuum de la production alimentaire, prenant ainsi soin d'éviter tout écart, duplication et contradiction entre les normes sanitaires et phytosanitaires de ces deux organisations de référence de l'OMC.
10. L'OIE continuera à traiter en priorité les questions qui se rattachent à la sécurité sanitaire des aliments dans le cadre des activités d'établissement de normes et à travailler en étroite coopération avec la CCA et ses organes subsidiaires, ainsi qu'avec d'autres organismes internationaux, afin de promouvoir un commerce international d'animaux et de produits d'origine animale qui soit sûr.