COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS F

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

Organisation mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 3b de l'ordre du jour **CX/FH 14/46/4**

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Quarante-sixième session

Lima, Pérou, 17 - 21 novembre 2014

INFORMATION ÉMANANT DE L'ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ ANIMALE (OIE)

(preparé par l'OIE)

1. L'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) souhaite remercier la Commission du Codex Alimentarius (CCA) et le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire de lui donner l'occasion d'apporter sa contribution au processus d'élaboration des normes.

2. Il est fortement recommandé que l'OIE et la CCA adoptent une approche collaborative dans la conduite de leurs activités normatives dans certains domaines-clés en vue de garantir une harmonisation appropriée des normes et des recommandations, tout en s'efforçant d'éviter une duplication des efforts et l'existence de lacunes et de doublons dans lesdites activités.

Harmonisation des approches de l'OIE et de la CCA en matière d'élaboration de normes relatives au continuum de la production alimentaire

3. L'OIE s'est réjoui que lors de sa 37e session la CCA ait approuvé la synthèse des orientations destinées à renforcer la coopération entre le Codex et l'OIE telle qu'elle a été proposée au cours de la 28e réunion du Comité du Codex sur les principes généraux.

4. La participation sur une base régulière de chacune des deux organisations aux activités normatives de l'autre permet d'améliorer la couverture de l'intégralité du continuum de la production alimentaire par des normes officielles. Un phénomène particulièrement évident dans le récent travail des deux organisations sur *Salmonella* chez les volailles (viande de poulet), et dans l'actuel travail sur *Trichinella* et sur *Salmonella* chez les porcs (viande de porc) et les bovins (viande de bœuf) dont l'approche englobe l'ensemble de la chaîne alimentaire.

Actions normatives de l'OIE afférentes à la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production

Trichinella

5. Adoptée au cours de la Session générale de mai 2013, la version amendée du chapitre 8.15. du *Code sanitaire pour les animaux terrestres (Code terrestre)* relatif à l'infection à *Trichinella* spp. renferme des recommandations sur la prévention de l'infection à *Trichinella* chez le porc domestique au niveau des exploitations agricoles et sur la garantie de la sécurité au plan sanitaire des viandes et des produits à base de viande de suidés et d'équidés. Il permet d'établir chez les porcs élevés dans des conditions de gestion contrôlées un « compartiment à risque négligeable » en partant de conditions claires et objectives pour la reconnaissance de ce statut sanitaire.

6. L'OIE a activement participé à la mise au point de l'avant-projet de directives pour le contrôle des parasites zoonotiques spécifiques dans la viande : *Trichinella* et a pris acte de la décision de la CCA d'adopter l'avant-projet à l'étape 5 à condition que l'examen des sections 7.3. et 9. se poursuive.

7. L'OIE voudrait souligner le fait qu'au cours de la phase de révision des sections susmentionnées, les mandats de l'OIE et du Codex doivent être respectés et que les propositions d'amendement au texte de cette section ne doivent pas entrer en contradiction avec les dispositions prévues par le chapitre de l'OIE, lequel décrit les conditions régissant l'établissement et le maintien d'un compartiment à risque négligeable d'infection à *Trichinella* chez le porc domestique élevé dans des conditions de gestion contrôlées. Au vu de leurs missions respectives, l'OIE comprend que l'objet de la section intitulée « Suivi et révision » est de garantir le niveau choisi de protection des consommateurs et non pas la vérification du compartiment à risque négligeable, sujet qui est traité dans le chapitre de l'OIE.

Salmonella chez les porcs et les bovins

8. Au cours de la réunion de février 2014 de la Commission des normes sanitaires de l'OIE pour les animaux terrestres (Commission du Code), il a été décidé que l'OIE mette au point des recommandations sur la gestion et le contrôle de *Salmonella* chez les porcs et les bovins avant l'abattage pour venir compléter l'avant-projet de directives pour le contrôle de *Salmonella* spp. non typhiques dans la viande de bœuf et de porc, avec comme objectif d'assurer une approche globale de la chaîne alimentaire en matière de gestion des risques liés à la présence de salmonelles chez ces espèces.

9. En septembre 2014, l'OIE a convoqué un groupe ad hoc associant des experts, un représentant de la FAO et un représentant du Secrétariat du Codex qui a été chargé de la mise au point d'un chapitre sur la prévention et le contrôle de *Salmonella* chez le porc. Le chapitre a pour objet de contribuer à la réduction des maladies véhiculées par les aliments chez l'homme grâce au contrôle et, dans la mesure du possible, à la réduction de la prévalence de l'infection à *Salmonella* chez le porc, et doit être lu en parallèle avec les directives du Codex en cours de préparation.

10. La Commission du Code dont les membres se sont réunis en septembre 2014 a procédé à l'examen du projet de chapitre : le projet révisé a été annexé au rapport de la réunion de septembre (voir annexe 23) et adressé aux États membres en vue de recueillir leurs commentaires. Ce rapport sera accessible sur le site web de l'OIE au début du mois de novembre (http://www.oie.int/fr/normes-internationales/commissions-specialisees-et-groupes/commission-du-code-et-rapports/rapports-tahsc) .

11. L'OIE réunira à une date ultérieure dans le courant de l'année un autre groupe ad hoc d'experts qui aura la charge de préparer un projet de nouveau chapitre sur la prévention et le contrôle de *Salmonella* chez les bovins.

12. L'OIE entend continuer à participer activement aux travaux du Codex tournés vers la préparation d'un avant-projet de directives pour le contrôle de *Salmonella* spp. non typhiques dans la viande bovine et porcine pour garantir la couverture de l'intégralité du continuum de la production alimentaire par les normes et les lignes directrices mises au point par les deux organisations à ce sujet.

Contrôle des parasites véhiculés par les aliments

13. L'OIE participe également au développement de l'avant-projet de directives pour l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire dans le cadre du contrôle des parasites véhiculés par les aliments et salue la référence croisée aux textes pertinents de l'OIE.

Classement par ordre de priorité des agents pathogènes susceptibles de faire l'objet de futures normes de l'OIE

14. L'OIE, par l'intermédiaire de son groupe de travail sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production, procède à l'heure actuelle à l'analyse de la nécessité et de la possibilité de l'élaboration d'un schéma d'orientation par l'OIE sur le contrôle d'*Escherichia coli* vérotoxigénique et de la toxine de type Shiga produisant *E. coli* chez les animaux servant à la production alimentaire dans le but de réduire les maladies véhiculées par les aliments.

15. Née de la nécessité d'assurer une approche globale de la chaîne alimentaire en matière de gestion des risques liés à la présence d'*Escherichia coli* vérotoxigénique et de la toxine de type Shiga produisant *E. coli* et de la diversité au plan mondial des systèmes de production animale, l'idée a été formulée, à titre de recommandation, qu'une approche coordonnée de l'OIE et du Codex est essentielle à l'amélioration significative de la gestion des risques qui leur sont liés chez les animaux servant à la production alimentaire. C'est pourquoi, si le Codex devait entreprendre de nouvelles actions à ce sujet, l'OIE souhaiterait y prendre part afin de garantir que l'approche englobe l'ensemble de la chaîne alimentaire.

Collaboration

16. La collaboration entre l'OIE et la CCA ne doit pas être mise en œuvre seulement au plan international. L'OIE invite activement ses Délégués nationaux à collaborer avec les Délégués nationaux du Codex, en particulier lors des discussions au plan national sur l'harmonisation des normes pertinentes en cours d'élaboration par les deux organisations (par exemple, les textes respectifs sur *Trichinella* et *Salmonella*).

17. L'OIE s'est félicité d'avoir convié deux co-présidents du Groupe de travail du Codex sur les directives pour le contrôle des parasites zoonotiques spécifiques dans la viande à rejoindre les membres du groupe ad hoc de l'OIE lors d'une réunion dédiée à la préparation d'un chapitre sur *Trichinella*. L'OIE continuera à inviter des présidents ou des experts de groupes de travail du Codex à participer aux travaux des groupes ad hoc de l'OIE, chaque fois que possible, car il estime qu'il s'agit d'un moyen important d'assurer l'alignement des travaux normatifs des deux organisations.

Informations d'arrière-plan

18. L'OIE et la CCA représentent deux des trois organisations internationales à vocation normative reconnues par l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires de l'Organisation mondiale du commerce. Dans le cadre de l'Accord SPS, l'OIE est responsable de l'élaboration de normes dans le domaine de la santé animale (y compris les maladies zoonotiques), et la Commission du Codex Alimentarius dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. En ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale, des dangers pour la santé humaine peuvent survenir sur l'exploitation ou à n'importe quel stade de la chaîne de production alimentaire. Depuis 2001 et à la demande de ses Membres, le mandat de l'OIE comprend l'établissement de normes relatives à la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale, à savoir la maîtrise des risques pouvant survenir entre l'exploitation et la première transformation.

19. En 2002, l'OIE a constitué un Groupe de travail permanent sur ce thème dans le but d'améliorer la coordination et l'harmonisation des activités à caractère normatif menées par l'OIE et la CCA. Le Secrétaire du Codex et son président, bénéficiant du statut d'observateur, sont conviés à assister à la réunion annuelle de ce Groupe de travail et à prendre part aux discussions. Au travers de ce mécanisme et grâce à la participation de l'une aux procédures de normalisation de l'autre, l'OIE et la CCA collaborent sur le terrain de la mise au point de normes couvrant l'intégralité du continuum de la production d'aliments en veillant à éviter lacunes, doublons et contradictions au niveau des normes sanitaires et phytosanitaires.

20. Les questions liées à la sécurité sanitaire des aliments continueront de figurer parmi les thèmes d'action prioritaires de l'Office. L'active collaboration entre l'OIE et la CCA et ses Comités, ainsi qu'avec d'autres organismes internationaux, se poursuivra pour promouvoir la sécurité sanitaire des échanges internationaux de produits d'origine animale.