

# commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



# F

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 8 de l'ordre du jour**

**CX/FICS 08/17/8  
Septembre 2008**

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMITÉ DU CODEX SUR LES SYSTÈMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION  
DES IMPORTATIONS ET DES EXPORTATIONS ALIMENTAIRES**

**Dix-septième session**

**Cebu (Philippines), 24-28 novembre 2008**

**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉLABORATION D'ORIENTATIONS DESTINÉES  
À LA PRÉVENTION DE LA CONTAMINATION INTENTIONNELLE  
DES DENRÉES ALIMENTAIRES**

**(Préparé par les États-Unis d'Amérique)**

## **HISTORIQUE**

1. La protection des approvisionnements alimentaires mondiaux est un objectif commun des autorités de contrôle des aliments tant pour protéger la santé publique que pour éviter les pertes économiques. La protection des aliments couvre la minimisation de la contamination involontaire (non intentionnelle) des aliments mais aussi la prévention de la contamination intentionnelle. Historiquement, les organismes de réglementation des aliments et les normes alimentaires (dont les textes Codex) se sont dans l'ensemble intéressés à la contamination non intentionnelle tandis que les contrôles portant sur la contamination intentionnelle n'ont pas été formellement abordés. Or, cela permettrait de valoriser les textes Codex existants tout en les rendant plus utiles aux gouvernements nationaux et aux autres parties prenantes.

2. À la 16<sup>e</sup> session du CCFICS (2007), les États-Unis ont soulevé la question de la contamination intentionnelle des denrées alimentaires en tant que domaine de travail possible du Comité. La délégation des États-Unis d'Amérique a expliqué que la contamination intentionnelle des denrées alimentaires est un problème particulier, bien que lié à la sécurité sanitaire des aliments au sens traditionnel du terme, et qu'elle est plus susceptible d'entraîner des perturbations du marché et des pertes humaines. De nombreuses autorités de contrôle des aliments, industries et organisations internationales, telles que l'OMS, ont procédé ces dernières années à l'élaboration d'orientations visant à minimiser les risques liés à la contamination intentionnelle des denrées alimentaires (frelatage intentionnel, adultération économique dangereuse, etc.). Bien que certains textes Codex apportent des éléments d'orientation pouvant être appliqués lors de l'évaluation de la contamination intentionnelle, aucun ne fournit des orientations tangibles et détaillées.

3. La délégation a estimé qu'il serait bon que le Codex envisage l'élaboration de telles orientations, notamment en ce qui concerne l'évaluation de la vulnérabilité à la contamination intentionnelle et les moyens de lutter contre ce problème. Elle a donc proposé d'élaborer un document de travail couvrant : i) la nature de la contamination intentionnelle des denrées alimentaires ; ii) la nature et l'étendue des orientations qui ont été élaborées par les gouvernements, l'industrie et les organisations internationales ; iii) une analyse des textes Codex existants, notamment de ceux abordant la contamination intentionnelle, pour recenser les lacunes existantes ; et iv) une évaluation des activités spécifiques que le CCFICS pourrait mener dans ce domaine, y compris une analyse des raisons qui en feraient l'instance appropriée pour traiter cette question.

4. Plusieurs délégations ont reconnu que la contamination intentionnelle est un sujet important méritant d'être examiné et que les pays devraient évaluer leur vulnérabilité et leur capacité de lutte dans ce domaine. Certains se sont demandés si le CCFICS était l'instance appropriée pour élaborer ces orientations alors que la lutte contre la contamination intentionnelle relève de plusieurs juridictions. Compte tenu du soutien général en faveur de la poursuite des débats sur cette question, le Comité a accepté la proposition de la délégation

des États-Unis d'Amérique d'élaborer un document de travail, tel que décrit plus haut, pour examen à sa prochaine session.

## **NATURE DE LA CONTAMINATION INTENTIONNELLE DES DENRÉES ALIMENTAIRES**

5. La contamination intentionnelle des denrées alimentaires est rarement signalée ; mais les événements de ces dernières années ont attiré l'attention sur la possibilité croissante de rencontrer ce type de problème.

6. La contamination intentionnelle est schématiquement dans deux catégories. La première est la contamination intentionnelle à des fins économiques. Elle repose généralement sur une décision, souvent prise par les cadres dirigeants, de remplacer ou d'ajouter des ingrédients dans un produit pour augmenter la rentabilité financière. Si la contamination à des fins économiques n'a généralement pas pour objet d'entraîner des maladies, elle peut involontairement le faire lorsqu'un ingrédient est utilisé dans des concentrations suffisantes pour provoquer des maladies ou la mort chez les humains et les animaux. On pensera notamment au remplacement délibéré de concentrés protéiques de riz et de gluten de blé par des matières protéiques végétales contaminées par de la mélamine et des substances analogues. Cet incident a entraîné en 2007 la maladie et la mort de chats et de chiens, le rappel de centaines de marques d'aliments pour animaux domestiques et a suscité des préoccupations quant aux risques potentiels pour la santé humaine.

7. La deuxième catégorie de contamination intentionnelle des denrées alimentaires couvre l'ajout de dangers microbiologiques, chimiques et physiques à des concentrations suffisantes dans l'intention d'entraîner la maladie ou la mort chez les humains ou les animaux ainsi que des pertes économiques. Les exemples de contamination intentionnelle des denrées alimentaires ayant porté préjudice à la vie et entraîné des pertes économiques comprennent :

- En 2002, la mort de 40 adultes et enfants d'âge scolaire et l'hospitalisation de 200 personnes suite à la consommation de petits-déjeuners intentionnellement contaminés par de la mort-aux-rats par un concurrent d'un établissement de restauration rapide ;
- En 1989, la menace de contamination intentionnelle des raisins du Chili par du cyanure, qui a entraîné d'importantes pertes économiques ;
- En 1984, les menaces de contamination des produits d'un fabricant de bonbons pour lui extorquer de l'argent.

8. Les évaluations de sécurité sanitaire des aliments ont permis de prévoir la contamination non intentionnelle, en identifiant les incidents susceptibles de se produire naturellement ainsi que les mesures propres à réduire les dangers. La contamination intentionnelle peut par contre survenir à des points non prévisibles (par exemple, employés utilisant des agents n'intervenant pas naturellement dans la production alimentaire tels que l'arsenic, les rodenticides et d'autres substances chimiques) et ajouter des ingrédients à des fins économiques sans connaître leurs effets néfastes sur la santé humaine et animale. Un système de protection des aliments devrait inclure des mesures visant à éviter la contamination intentionnelle imprévisible ainsi que la contamination non intentionnelle prévisible.

## **MESURES DE PRÉVENTION DE LA CONTAMINATION INTENTIONNELLE**

### Contamination intentionnelle visant à nuire à la santé publique ou à entraîner des pertes économiques

9. Certaines mesures actuellement utilisées à des fins de sécurité sanitaire des aliments dans le cadre de la contamination non intentionnelle offriront également une protection contre les effets de la contamination intentionnelle. On pensera notamment aux mesures utilisées pour détruire les agents pathogènes microbiens tels que *Salmonella* et *Listeria monocytogenes* ou pour détecter des dangers physiques tels que des fragments de métaux ou du verre. Les agents susceptibles d'être utilisés dans le cadre d'une contamination intentionnelle peuvent toutefois être thermostables et ne sont pas systématiquement visés par les tests traditionnels de sécurité sanitaire des aliments et nécessitent donc des mesures de protection différentes.

10. La contamination intentionnelle visant à nuire à la santé publique ou à entraîner des pertes économiques peut intervenir à n'importe quel point de la chaîne alimentaire et inclure la production et le transport des ingrédients bruts, les établissements de transformation et le transport du produit final vers les commerces. Elle peut intervenir par le biais d'un employé ou d'une personne extérieure.

11. Les évaluations de vulnérabilité réalisées par les autorités gouvernementales chargées des aliments et les membres de l'industrie ont recensé les points de la chaîne alimentaire où une contamination pourrait avoir de graves conséquences. Ces évaluations ont proposé des mesures d'atténuation telles que la sécurité physique interne et externe, l'accès restreint aux zones critiques, la sécurité des zones de stockage des ingrédients bruts, le contrôle des substances chimiques et des enquêtes sur les antécédents des employés.

#### Contamination intentionnelle à des fins économiques

12. La contamination intentionnelle à des fins économiques est vraisemblablement limitée à une étape de transformation à l'intérieur de l'établissement de production plutôt qu'à un autre point de la chaîne alimentaire. La contamination étant probablement connue et approuvée par la direction de l'établissement, un plan de protection des aliments élaboré et suivi par les cadres dirigeants ne constitue sans doute pas un moyen de prévention efficace. Les mesures d'atténuation pourraient toutefois comprendre la sensibilisation des responsables d'établissements aux effets non intentionnels possibles de l'ajout de certains ingrédients ainsi que la formation du personnel pour qu'il s'interroge sur l'utilisation d'ingrédients ou de pratiques inhabituels et les déclare aux autorités.

### **ÉTENDUE DES ORIENTATIONS ÉLABORÉES**

13. Des gouvernements ont élaboré des orientations pour éviter la contamination intentionnelle des denrées alimentaires susceptibles de nuire à la santé publique ou d'entraîner des pertes économiques, à l'intention des autorités compétentes mais aussi de l'industrie concernée, y compris les producteurs et transformateurs, les importateurs et les distributeurs et détaillants de produits alimentaires. Aux États-Unis, par exemple, la *Food and Drug Administration* et le service de sécurité et d'inspection sanitaire du ministère de l'agriculture ont élaboré des orientations destinées aux industries de leur ressort, dont les établissements de transformation de la viande et de la volaille, les fermes laitières et les établissements de transformation du lait ainsi que les autres producteurs, transformateurs et transporteurs de denrées alimentaires. Des orientations spécifiques à ces industries ont également été élaborées pour permettre l'autoévaluation et l'élaboration de plans pour éviter la contamination intentionnelle des denrées alimentaires. Ces agences ont également collaboré étroitement avec l'industrie pour évaluer les points vulnérables des systèmes alimentaires et pour élaborer des stratégies d'atténuation pour protéger les approvisionnements alimentaires.

14. Les organisations internationales ont participé à l'élaboration d'orientations portant sur la protection contre la contamination intentionnelle des aliments. L'organisation mondiale de la santé (OMS) a par exemple publié une monographie appuyant le renforcement des programmes à la base de la production, la transformation et la préparation alimentaires pour lutter contre le terrorisme alimentaire. Elle décrit également le rôle de l'OMS, et son mandat en matière de santé publique, pour répondre aux situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments d'importance pour la santé publique internationale.

15. Les membres du Conseil de coopération économique Asie-Pacifique (APEC) sont convenus que la protection de la chaîne alimentaire contre la contamination intentionnelle était un enjeu important qui mérite d'être la principale initiative de contre-terrorisme menée au sein de l'APEC. Dans le cadre de cette initiative, ces membres ont élaboré et adopté neuf principes volontaires qui définissent le fondement scientifique de la protection de la chaîne alimentaire contre le terrorisme et fournissent un cadre de coopération continue dans ce domaine. En septembre 2007, l'APEC est devenu le premier forum international à définir des orientations en la matière lorsque les dirigeants des 21 économies membres ont adopté ces principes régionaux pour éviter la contamination intentionnelle des denrées alimentaires.

16. La Commission européenne a adopté le 11 juillet 2007 un livre vert sur la préparation à la menace biologique. Ce livre vert vise à susciter un débat et à engager un processus de consultation au niveau européen sur la manière de réduire les risques biologiques et de renforcer les capacités de préparation et de réaction. Il aborde des questions relatives à la contamination intentionnelle possible des approvisionnements alimentaires.

17. Par ailleurs, en 2004 et 2005, les dirigeants du G8 se sont engagés à lutter contre le bioterrorisme en renforçant les capacités nationales et internationales de biosurveillance, en augmentant la protection des approvisionnements alimentaires mondiaux et en améliorant les capacités d'enquête, d'intervention et d'atténuation face au bioterrorisme. En 2005, le groupe d'experts sur le bioterrorisme du G8 a adopté un plan de travail visant l'élaboration d'un exercice théorique de protection des denrées alimentaires. Cet exercice a pour objet d'établir un dialogue entre les pays membres du G8 sur les mécanismes de riposte et les méthodes

d'enquête en cas d'attaque bioterroriste intentionnelle des approvisionnements alimentaires du G8. Cet exercice fournit également la possibilité aux pays membres du G8 de définir des stratégies conjointes de prévention et d'atténuation, des lignes de communication et de notification et des plans conjoints de rétablissement. L'attaque simulée concerne un produit alimentaire largement exporté et/ou importé par tous les pays du G8.

### **ANALYSE DES TEXTES CODEX EXISTANTS**

18. Les textes Codex existants fournissent de nombreuses orientations pouvant être appliquées pour évaluer la contamination intentionnelle et les vulnérabilités des denrées alimentaires. Les textes élaborés par le CCFICS comprennent des dispositions relatives à certains aspects des systèmes de contrôle des denrées alimentaires, des certificats et des interventions en cas d'urgence. Les textes élaborés par les autres organes subsidiaires du Codex (par exemple, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire) fournissent des informations sur certaines mesures de contrôle (par exemple, mesures liées au contrôle des agents pathogènes microbiens, à la prévention de la contamination chimique/microbiologique/physique, au rappel des denrées alimentaires), qui s'appliquent essentiellement à la contamination non intentionnelle mais pourraient également s'appliquer à certains cas de contamination intentionnelle. Toutefois, aucun texte Codex n'aborde directement la contamination intentionnelle des denrées alimentaires ni ne fournit d'orientations substantielles ou détaillées dans ce domaine, y compris sur les aspects mentionnés au paragraphe 20.

### **ÉVALUATION DES TRAVAUX SPÉCIFIQUES À MENER PAR LE CCFICS**

19. L'élaboration de principes et orientations du Codex sur la contamination intentionnelle des denrées alimentaires devrait fournir des informations utiles aux gouvernements et à l'industrie alimentaire. Les principes relatifs à la contamination intentionnelle des denrées alimentaires pourraient couvrir les aspects suivants :

- La contamination intentionnelle des denrées alimentaires en tant que problème particulier, bien que lié à la contamination non intentionnelle des aliments ;
- La contamination intentionnelle des denrées alimentaires en tant que responsabilité commune des gouvernements et de l'industrie ;
- Le besoin de communication efficace et opportune entre les parties prenantes ;
- L'importance de la prévention, de la préparation, de la riposte et du rétablissement ; et
- L'importance de mesures d'atténuation conformes au profil de risque et à la vulnérabilité.

20. Des orientations générales permettraient une sensibilisation accrue au problème et devraient couvrir les domaines suivants : origine des ingrédients ; gestion et supervision des activités des établissements alimentaires y compris celles liées à la transformation, à l'entreposage, au transport et à la distribution ; stratégies de rappel ; activités de laboratoire ; sécurité des installations ; sécurité de l'approvisionnement en eau et en énergie ; sécurité informatique ; et évaluation de l'efficacité des mesures visant à éviter la contamination non intentionnelle des denrées alimentaires. Les orientations aborderaient également les approches de l'évaluation de la vulnérabilité.

21. Les travaux entrepris pour élaborer des principes et orientations concernant la prévention de la contamination intentionnelle des denrées alimentaires devraient tenir compte des informations rassemblées sur cette question par les pays, l'OMS, l'APEC et d'autres organisations le cas échéant.

### **LE CCFICS EST L'INSTANCE LA MIEUX QUALIFIÉE POUR TRAVAILLER SUR LA CONTAMINATION INTENTIONNELLE DES DENRÉES ALIMENTAIRES**

22. Les États-Unis notent que les orientations sur la prévention de la contamination intentionnelle des denrées alimentaires portent essentiellement sur les systèmes. Bien que des mesures de contrôle spécifiques puissent être appliquées pour maîtriser les dangers dus à la contamination intentionnelle des denrées alimentaires et qu'elles puissent être identiques ou semblables à celles utilisées pour maîtriser les dangers microbiologiques, chimiques et physiques et relèvent à cet égard d'autres comités généraux du Codex, tels que le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire et le Comité du Codex sur les contaminants présents dans les aliments, les orientations proposées dans le présent document de travail concernent le système global,

quelle que soit la nature du danger microbien ou chimique concerné. Les compétences nécessaires pour mener à bien ce travail sont généralement liées aux systèmes de contrôle des denrées alimentaires, à savoir celles du CCFICS.

## **RECOMMANDATIONS**

23. Les États-Unis encouragent le CCFICS à examiner favorablement l'élaboration de principes et orientations sur la prévention de la contamination non intentionnelle des denrées alimentaires. De telles orientations compléteront les informations existantes sur les systèmes de contrôle des importations et des exportations alimentaires en matière de contamination involontaire/non intentionnelle des aliments, en renforçant considérablement l'étendue des capacités de protection de la sécurité sanitaire des aliments offertes par ces systèmes.

24. Le Comité est invité à examiner les recommandations portant sur l'élaboration de principes et d'orientations sur la prévention de la contamination intentionnelle des denrées alimentaires, tels que décrits dans le document de projet reproduit à l'Annexe 1 pour approbation en tant que nouveau travail par la Commission du Codex Alimentarius à sa 32<sup>e</sup> session en 2009.

## Descriptif de projet

### Proposition de nouveau travail – Comité sur les systèmes d’inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires

#### PROPOSITION D’ÉLABORER DES PRINCIPES ET DIRECTIVES SUR LA PRÉVENTION DE LA CONTAMINATION INTENTIONNELLE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

##### 1. Objectif et champ d’application de la norme

La norme a pour objectif de fournir des orientations aux gouvernements et aux autres parties intéressées sur la prévention de la contamination intentionnelle des denrées alimentaires concernant : a) la contamination intentionnelle à des fins économiques qui entraîne des dommages ; et b) la contamination intentionnelle dans le but d’entraîner des dommages.

##### 2. Pertinence et actualité

Bien qu’elle soit rarement mentionnée, de récents incidents ont attiré l’attention sur la possibilité croissante d’une contamination intentionnelle des denrées alimentaires pouvant avoir de graves effets néfastes sur la santé publique et/ou entraîner d’importantes pertes économiques. Par exemple, la contamination à des fins économiques d’aliments pour animaux domestiques par de la mélamine et des substances analogues a entraîné en 2007 la maladie et la mort de chats et de chiens et suscité des préoccupations quant aux risques pour la santé humaine associés à la consommation de matières protéiques végétales potentiellement contaminées. Bien que les textes Codex soient axés sur la prévention et le contrôle de la contamination non intentionnelle des denrées alimentaires, il n’existe aucune orientation Codex abordant spécifiquement la contamination intentionnelle de ces produits. L’élaboration des directives proposées est à la fois pertinente et opportune compte tenu du potentiel de tels problèmes et de leur existence.

##### 3. Principales questions à traiter

Les travaux comprendront l’élaboration de principes et d’orientations générales concernant la prévention de la contamination intentionnelle des denrées alimentaires et plus particulièrement : a) la contamination intentionnelle à des fins économiques qui entraîne des dommages ; et b) la contamination intentionnelle dans le but d’entraîner des dommages. Les principes devraient couvrir des aspects tels que : la distinction entre la contamination intentionnelle des denrées alimentaires et la contamination non intentionnelle ; l’importance de la prévention, de la préparation, de la riposte et du rétablissement ; l’importance de mesures d’atténuation conformes au profil de risque et à la vulnérabilité ; le besoin de communication efficace et opportune entre les parties prenantes. Les orientations générales, qui selon les cas seront spécifiques aux différents types de contamination intentionnelle, pourraient fournir des informations couvrant les domaines suivants : origine des ingrédients ; gestion et supervision des activités des établissements alimentaires y compris celles liées à la transformation, à l’entreposage, au transport et à la distribution ; stratégies de rappel ; activités de laboratoire ; sécurité des installations et sécurité informatique ; et évaluation de la vulnérabilité.

##### 4. Évaluation au regard des *Critères régissant l’établissement des priorités des travaux*

###### *Critère général*

La protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement.

L’élaboration de principes et directives sur la prévention de la contamination intentionnelle des denrées alimentaires contribuera à la protection du consommateur du point de vue de la santé et de la sécurité sanitaire des aliments car elle évitera la présence intentionnelle de dangers pour la santé publique d’origine alimentaire. Les orientations seront élaborées pour permettre une application souple par les pays en fonction de l’état de développement de leurs systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments.

### ***Critères applicables aux questions générales***

- a) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler

Plusieurs pays ont élaboré ou sont en train d'élaborer des orientations dans le domaine de la prévention de la contamination intentionnelle des denrées alimentaires. L'élaboration d'orientations Codex dans ce domaine devrait contribuer à l'harmonisation internationale des orientations élaborées à l'échelon national.

- b) Portée des travaux et détermination des priorités dans les différents domaines d'activité

Les travaux s'appliqueront à tous les aliments et ingrédients alimentaires et couvriront l'élaboration de principes et d'orientations générales, tel que décrit à la rubrique « Principales questions à traiter ». Les diverses sections du document seront élaborées simultanément.

- c) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par l'(les) organisme(s) international (aux) intergouvernemental (aux) pertinent(s)

Les travaux tiendront compte des orientations portant sur la prévention de la contamination intentionnelle des denrées alimentaires élaborées par les pays et les entités régionales dont les États-Unis et la Communauté européenne. Les travaux réalisés par des organisations internationales telles que l'OMS et l'APEC seront également pris en compte.

### **5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

Ces travaux sont conformes aux objectifs stratégiques suivants.

#### Objectif 1 : Promouvoir des cadres réglementaires cohérents

Les cadres réglementaires en matière de sécurité sanitaire des aliments tiennent compte de l'impact sur la santé publique découlant de la contamination intentionnelle et non intentionnelle des denrées alimentaires. Les orientations Codex en matière de sécurité sanitaire des aliments n'abordent pas spécifiquement la contamination non intentionnelle des denrées alimentaires ; l'élaboration d'orientations Codex et leur utilisation par les gouvernements contribueront donc à promouvoir des cadres réglementaires cohérents.

#### Objectif 2 : Favoriser l'application la plus vaste et la plus cohérente possible des principes scientifiques et de l'analyse des risques

À l'instar de l'élaboration d'orientations visant la prévention de la contamination non intentionnelle des aliments, des orientations portant sur la prévention de la contamination intentionnelle des denrées alimentaires doivent s'appuyer, dans plusieurs domaines, sur les données scientifiques existantes sur le contrôle des dangers microbiens, chimiques et physiques. Les orientations élaborées dans le cadre du projet contribueront ainsi à l'application la plus vaste et la plus cohérente possible des principes scientifiques. D'autre part, les programmes de contrôle liés à la prévention de la contamination intentionnelle des denrées alimentaires font partie intégrante des programmes d'évaluation, de gestion et de communication des risques et contribuent donc à favoriser l'application la plus vaste et la plus cohérente possible de l'analyse des risques

### **6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex**

Les textes Codex existants fournissent de nombreuses orientations pouvant être appliquées pour évaluer et contrôler la contamination intentionnelle et les vulnérabilités des denrées alimentaires. Les textes élaborés par le CCFICS comprennent des dispositions relatives à certains aspects des systèmes de contrôle des denrées alimentaires, des certificats et des interventions en cas d'urgence. Les textes élaborés par les autres organes subsidiaires du Codex (par exemple, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire) fournissent des informations sur certaines mesures de contrôle (par exemple, mesures liées au contrôle des agents pathogènes microbiens, à la prévention de la contamination chimique/microbiologique/physique, au rappel des denrées alimentaires), qui s'appliquent essentiellement à la contamination non intentionnelle mais pourraient également s'appliquer à certains cas de contamination intentionnelle. Toutefois, aucun texte Codex n'aborde directement la contamination intentionnelle des denrées alimentaires ni ne fournit d'orientations substantielles ou détaillées dans ce domaine, y compris sur les aspects mentionnés au paragraphe « Principales questions à traiter ».

**7. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

Aucun besoin anticipé.

**8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures, afin que celles-ci puissent être programmées**

Aucun besoin anticipé.

**9. Le calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux, y compris la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5, et la date proposée pour l'adoption par la Commission ; le délai d'élaboration ne devrait pas normalement dépasser cinq ans**

Le calendrier suivant est proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux, en supposant que la fréquence des réunions du CCFICS reste inchangée.

- Examen du présent document de travail par le CCFICS à sa 17<sup>e</sup> session en 2008.
- Si les nouveaux travaux sont recommandés, approbation par la Commission du Codex Alimentarius à sa 32<sup>e</sup> session en 2009.
- Élaboration d'un avant-projet de document pour examen à l'étape 3 par le CCFICS en 2009.
- Adoption de la norme à l'étape 5 par la CCA en 2011.
- Adoption de la norme à l'étape 8 par la CCA en 2012 ou 2013.