



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Quarante-septième session

Boston, Massachusetts, États-Unis d'Amérique, 9 - 13 novembre 2015

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

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

Les relations entre l'OIE et le Codex revêtent une importance toute particulière au vu des risques susceptibles de survenir à la ferme ou à tout stade ultérieur du continuum de la production alimentaire et de menacer ainsi la santé humaine et la sécurité sanitaire des aliments. Il est nécessaire de ce fait que la gestion desdits risques soit coordonnée de telle sorte qu'ils puissent être détectés et combattus au(x) stade(s) approprié(s). L'élaboration des normes touchant aux domaines de la santé animale et de la santé publique vétérinaire, en y incluant la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production, est sous la responsabilité de l'OIE lorsqu'il s'agit de gérer les risques surgissant au niveau de la ferme jusqu'à la transformation primaire, et est sous la responsabilité du Codex lorsqu'il s'agit de prendre en charge les étapes allant de la transformation primaire jusqu'au consommateur. Les activités de normalisation de l'OIE et du Codex en matière de sécurité sanitaire des aliments et de commerce international sont par conséquent interdépendantes, et les normes ainsi mises au point par les deux organisations doivent être complémentaires.

La participation régulière de chacune des deux organisations aux activités normatives de l'autre permet d'améliorer la couverture, par des normes et directives officielles, de l'intégralité du continuum de la production alimentaire et d'éviter lacunes, doublons ou éventuelles contradictions dans les normes et les lignes directrices des deux organisations. Un phénomène particulièrement évident dans les travaux récemment menés par les deux organisations sur *Salmonella* chez les volailles et dans la viande de poulet et sur *Trichinella* chez les porcs et les bovins et dans la viande de porc et de bœuf, lesquels sont parfaitement harmonisés et couvrent l'ensemble des risques reconnus pour la santé animale, la santé humaine et la sécurité sanitaire des aliments et encourus de la ferme à la fourchette.

Harmonisation des approches de l'OIE et du Codex en matière d'activités normatives afférentes au continuum de la production alimentaire

L'OIE a constitué le Groupe de travail sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production en 2002 afin d'améliorer la coordination et l'harmonisation des activités de normalisation de l'OIE et du Codex. Le Secrétaire du Codex, ou l'un de ses représentants, et le Président du Codex, qui bénéficie d'un statut d'observateur, assistent régulièrement à la réunion annuelle du Groupe de travail sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production. Par le biais de ce mécanisme et grâce à leur participation réciproque aux procédures normatives, l'OIE et le Codex collaborent étroitement à l'élaboration de normes couvrant l'ensemble de la chaîne de production alimentaire, en veillant à éviter lacunes, doublons et contradictions. Les Membres de l'OIE sont extrêmement favorables à cette collaboration.

La collaboration entre l'OIE et le Codex ne doit pas être recherchée uniquement au niveau international. L'OIE encourage ses Délégués nationaux à collaborer avec leurs homologues du Codex, en particulier pour débattre à l'échelon national de l'alignement des normes pertinentes en cours d'élaboration par l'organisation partenaire.

L'OIE invite le président ou des experts émanant de groupes de travail du Codex à se joindre à ses groupes *ad hoc* lorsque la démarche est pertinente, car elle estime que cette participation à leurs travaux est un moyen important d'assurer l'alignement des normes en cours d'élaboration par les deux organisations.

L'OIE participe également au développement de l'avant-projet de lignes directrices pour l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des parasites d'origine alimentaire et salue l'inclusion de renvois aux textes pertinents de l'OIE.

Travaux normatifs de l'OIE sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production

En mai 2015, l'Assemblée mondiale des Délégués a adopté un nouveau texte qui traite de l'infection à *Taenia solium* ayant pour vocation à être intégré dans l'édition 2015 du *Code sanitaire pour les animaux terrestres (Code terrestre)* (voir chapitre 15.3.). Ce chapitre a pour objet de réduire les risques d'infection tant chez l'homme que chez l'animal par *T. solium* et d'enrayer sa propagation internationale. Il contient des recommandations relatives à la prévention, au contrôle et à la surveillance de l'infection à *Taenia solium* chez les porcs, qui sont complétées par des préconisations sur les importations de viande de porc.

Au cours de leur réunion de février 2014, les membres de la Commission des normes sanitaires pour les animaux terrestres (Commission du Code) s'étaient mis d'accord pour que l'OIE mette au point des recommandations sur la gestion et le contrôle des salmonelles chez les porcs et les bovins avant la phase d'abattage dont l'objet serait de compléter les projet de Directives du Codex pour le contrôle de *Salmonella* spp. dans la viande de bœuf et de porc, afin d'assurer une approche globale de la chaîne alimentaire en matière de gestion des risques liés à la présence de salmonelles chez ces espèces.

En septembre 2014, l'OIE a convoqué un groupe ad hoc d'experts, auquel se sont joints un représentant de la FAO et un autre membre du Secrétariat du Codex, dans le but de préparer un projet de chapitre sur la prévention, la détection et le contrôle des salmonelles dans les troupeaux de porcs (chapitre 6.X.). Ce projet a pour objet de contribuer à la réduction des affections transmises par les aliments chez l'homme tout en contrôlant et, dans la mesure du possible, réduisant la prévalence des infections par les salmonelles chez les porcs ; ce document vient compléter les Directives du Codex en cours d'élaboration. Les membres de la Commission du Code réunis en septembre 2014 ont revu le projet de chapitre et en ont diffusé la version amendée aux États membres en vue de recueillir leurs commentaires. Le texte figure en annexe au rapport de la réunion de septembre 2014 de la Commission.

En décembre 2014, l'OIE a convoqué un groupe *ad hoc* d'experts, auquel se sont joints des représentants de la FAO et du Secrétariat du Codex ainsi que le co-président du groupe de travail du Codex concerné par le sujet traité, dans le but de préparer un projet de chapitre sur la prévention et le contrôle des salmonelles dans les systèmes de production de bovins tournés vers des activités commerciales (chapitre 6.X.). Ce projet de chapitre a pour objet de prévenir et contrôler les salmonelles chez les bovins et par là-même de réduire la charge de la maladie chez cette espèce animale et le risque d'affections chez l'homme à la faveur d'une contamination par les aliments, de même que de faire baisser le nombre de cas d'infection chez l'homme résultant d'un contact, direct ou indirect, avec des bovins. Le projet de chapitre vient compléter les Directives du Codex en cours d'élaboration. Il a été revu par les membres de la Commission du Code réunis en février 2015 et sa version amendée a été distribuée aux États membres en vue de recueillir des commentaires. Le texte figure en annexe au rapport de la réunion de février 2015 de la Commission.

En septembre 2015, la Commission du Code a analysé les commentaires émanant d'États membres sur les deux projets de chapitres mentionnés ci-dessus et les a transférés au groupe ad hoc concerné dont la prochaine réunion est prévue en décembre 2015. Les membres de la Commission qui se réuniront en février 2016 comptent examiner le rapport du groupe ad hoc, et diffuseront les versions amendées des projets de chapitres aux États membres pour recueillir des commentaires. Les textes figureront en annexe au rapport de la réunion de février 2016 de la Commission.

L'OIE apprécie le haut niveau de collaboration instaurée entre l'OIE et le Codex sur l'ensemble des projets de norme, ce qui permettra de mettre en place une approche intégrée de la chaîne alimentaire. L'OIE encourage ses Délégués à collaborer avec leurs délégations nationales au Codex pour garantir l'alignement des normes traitant des salmonelles en cours d'élaboration dans les deux organisations internationales.

Les projets de chapitres peuvent être consultés sur le site Internet de l'OIE comme suit :

http://www.oie.int/fileadmin/Home/fr/Internationa_Standard_Setting/docs/pdf/F_TAHSC_Sept_2014_Partie_B.pdf (voir Annexe XXIII); et

http://www.oie.int/fileadmin/Home/fr/Internationa_Standard_Setting/docs/pdf/F_TAHSC_Feb_2015_PartB.pdf (voir Annexe XXVII)

Les futures normes sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production

Considérant que les rôles et responsabilités des vétérinaires et des Services vétérinaires dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments ont connu des développements et des changements considérables depuis l'adoption, en 2008, du chapitre 6.1. y afférent et que le chapitre 6.2. traitant de la maîtrise des dangers biologiques significatifs pour la santé animale et pour la santé publique par l'inspection *ante mortem* et *post mortem* des viandes n'a été l'objet d'aucune révision depuis son adoption, en 2006, la Commission du Code est convenu de réexaminer et mettre à jour le texte de ces deux chapitres.

L'OIE, par le biais du Groupe de travail sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production, a reconnu que la toxine de type Shiga produisant *E. coli* (STEC) était un agent pathogène de premier plan nécessitant l'élaboration d'une norme internationale coordonnée par l'OIE et le Codex afin de garantir l'adoption d'une approche englobant l'ensemble de la chaîne alimentaire dans le cadre de son contrôle. L'OIE se penchera sur la question de la STEC dès que le Codex aura entamé de nouveaux travaux sur cet agent pathogène.

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 le Codex 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.