

# commission du codex alimentarius



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 4(a) de l'ordre du jour

CX/CF 07/1/3 add.1 rev.

Avril 2007

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS

Première session

Beijing, Chine, 16 - 20 avril 2007

### INFORMATIONS RELATIVES AUX QUESTIONS DÉCOULANT DE LA FAO, DE L'OMS ET D'AUTRES ORGANISATIONS INTERGOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES

#### Soumissions de la FAO et l'OMS

#### Information relative au suivi d'une requête formulée par la Commission du Codex Alimentarius concernant l'avis scientifique sur les risques sanitaires et les bénéfices sanitaires associés à la consommation de poisson et autres fruits de mer

1. La FAO et l'OMS ont étudié la requête formulée par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-neuvième session d'organiser une consultation d'expert FAO/OMS sur les risques sanitaires et les bénéfices sanitaires associés à la consommation de poisson et autres fruits de mer. La planification des travaux est actuellement en cours et des groupes de travail internes à la FAO et à l'OMS ont été établis. C'est une requête ambitieuse car les principes et la méthodologie en matière d'évaluation des bénéfices et des risques nutritionnels et sanitaires liés à la consommation d'une catégorie d'aliments si vitale et si large restent encore à définir. Par conséquent, il a été convenu de procéder par étape et de solliciter l'expertise de personnes qui ont travaillé dans ce domaine. Dans un premier temps, le secrétariat FAO/OMS a décidé d'inviter un petit groupe d'experts pour recueillir leur avis sur l'approche à utiliser pour répondre à la requête du CCFAC et définir les étapes futures possibles et le champ d'application des travaux à accomplir, en tenant compte du mandat préparé par le CCFAC (ALINORM 06/29/12) à sa trente-huitième session. Le petit groupe d'experts a déjà été identifié et la réunion doit se tenir à Rome en mai-juin 2007. Les présidents du CCCF et du CCFFP seront invités à participer à cette réunion.

#### *Évaluation des risques sanitaires associés à la consommation de poisson et autres fruits de mer*

2. Les contaminants présents dans le poisson et autres fruits de mer qui sont au centre de cette étude sont le méthylmercure, les dioxines et les PCB de type dioxine, vu que le poisson et autres fruits de mer sont la principale source d'exposition à ces contaminants. Ces contaminants ont fait l'objet d'une évaluation des risques auprès de divers organismes d'experts, parmi lesquels le JECFA, et les risques sanitaires pour l'homme ont été bien cernés, y compris les populations dont le risque est plus élevé. Le niveau de la contamination par le méthylmercure, la dioxine et les PCB de type dioxine dans les différentes espèces de poisson a été profondément étudié. La bioaccumulation a lieu le long de la chaîne alimentaire. Par contre, comme il n'existe pas de définition unanime des groupes de poisson, par exemple, les poissons gras, les poissons prédateurs, il sera nécessaire de s'entendre sur ces définitions avant d'évaluer le mode de contamination propre à chacun de ces groupes.

***Évaluation des bénéfices sanitaires associés à la consommation de poisson et autres fruits de mer***

3. Le poisson et autres fruits de mer sont d'importantes sources d'aliments et contiennent des quantités substantielles d'un certain nombre de nutriments, notamment les protéines, la vitamine D, la vitamine B12, l'iode, le sélénium et la longue chaîne des acides gras n-3 (AGPI n-3), l'acide  $\alpha$ -linoléique (18:3n-3), l'acide eicosapentaénoïque (20:5n-3, EPA) et l'acide docosahexaénoïque (22:6n-3, DHA). Des études ont été menées sur les corrélations possibles entre la consommation de poisson et la prévalence des différents types de cancer et des maladies cardiovasculaires. D'autres études se sont penchées sur le rôle du DHA et de l'iode dans le développement du cerveau et du système nerveux, notamment lors de la croissance du fœtus. La connaissance des bénéfices sanitaires est encore limitée pour ce qui est des constituants comme les protéines, les nucléotides, les phospholipides, le taurine et la coenzyme Q<sub>10</sub>, tous présents en quantités substantielles dans le poisson. Les experts, lors de la /des réunion(s), si cette option est retenue pour formuler l'avis scientifique, examineront l'information pertinente et actualisée relative aux constituants présents dans le poisson et les fruits de mer qui se sont révélés bénéfiques pour la santé. Ils examineront à la fois le potentiel de réduire les risques des maladies chroniques d'origine alimentaire et le potentiel de contribuer à la santé générale et au bien-être nutritionnel des populations en garantissant une alimentation qui répond aux besoins nutritionnels vitaux.

***Comparaison entre les risques sanitaires et les bénéfices sanitaires associés à la consommation de poisson et autres fruits de mer***

4. L'information tirée des études portant sur les risques sanitaires et les bénéfices sanitaires pourrait être utilisée par la (les) réunion(s) d'experts pour formuler les recommandations concernant l'ingestion du poisson et autres fruits de mer. Pour certains nutriments et autres constituants, l'évaluation des risques et des bénéfices représentera un continuum, depuis l'ingestion insuffisante jusqu'à l'ingestion excessive. Un certain nombre d'études a examiné les bénéfices et les risques associés à la consommation de poisson et autres fruits de mer sans spécifiquement cibler un constituant particulier (par ex. les acides gras n-3). Ces études permettraient cependant de fournir la base des examens des bénéfices et des risques liés à la consommation de poisson et autres fruits de mer. Les recommandations formulées devront être simples et compréhensibles, et tenir compte de tous les groupes de population. Le cas échéant, les enfants, les femmes enceintes/allaitantes et les autres groupes vulnérables devront faire l'objet d'un examen particulier. La comparaison entre les risques et les bénéfices est la partie la plus ambitieuse, car elle nécessite une méthodologie qui devra être développée pour permettre d'évaluer quantitativement les risques sanitaires et les bénéfices sanitaires liés à la consommation de poisson et autres fruits de mer.