

---

# CODE D'USAGES CONCERNANT LES MESURES PRISES À LA SOURCE POUR RÉDUIRE LA CONTAMINATION CHIMIQUE DES ALIMENTS

---

**CAC/RCP 49-2001**

1. Ce document traite des principales sources de substances chimiques présentes dans l'environnement qui, du fait qu'elles peuvent contaminer les aliments et constituer un danger pour la santé humaine, ont été examinées par le CCFAC et la Commission du Codex Alimentarius à des fins de réglementation. Outre les contaminants environnementaux, les aliments peuvent contenir des substances chimiques utilisées comme pesticides, médicaments vétérinaires, additifs alimentaires ou auxiliaires technologiques. Toutefois, ces substances étant étudiées ailleurs dans le système du Codex, elles ne sont pas incluses ici, ni les mycotoxines ni les toxines naturelles.
2. Ce document vise principalement à faire prendre davantage conscience des sources de contamination chimique des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale, et des mesures prises à la source pour empêcher cette contamination. Cela signifie que les mesures recommandées dans ce document pourraient ne pas relever directement des autorités chargées du contrôle des aliments ni du Codex.
3. Les autorités nationales chargées du contrôle des denrées alimentaires devraient informer les autorités nationales et les organisations internationales compétentes, des problèmes réels ou potentiels de contamination des aliments et les encourager à prendre les mesures préventives appropriées. Cela devrait entraîner une baisse des niveaux de contamination chimique et pourrait rendre moins nécessaire, à long terme, d'établir et de maintenir des limites maximales Codex pour les substances chimiques dans les aliments.
4. Différentes méthodes peuvent être utilisées pour s'assurer que les concentrations de contaminants chimiques dans les denrées alimentaires sont aussi faibles que raisonnablement possible d'atteindre et ne dépassent jamais les limites maximales considérées comme acceptables/tolérables du point de vue sanitaire. Ces méthodes consistent essentiellement en a) mesures visant à supprimer ou à maîtriser la source de contamination, b) mesures visant à réduire les concentrations de contaminants, et c) mesures visant à identifier et à séparer les aliments contaminés des aliments propres à la consommation humaine. L'aliment contaminé est ensuite rejeté en tant qu'aliment, à moins qu'il ne puisse être soumis à un nouveau traitement qui le rende propre à la consommation humaine. Ces diverses

méthodes peuvent parfois être associées: c'est le cas, par exemple, des émissions provenant d'une source précédemment incontrôlée ayant entraîné une pollution de l'environnement par une substance persistante comme les PCB ou le mercure. Lorsque des eaux de pêche ou des terres agricoles ont été fortement polluées par des émissions locales, il peut être nécessaire de condamner les zones concernées, c'est-à-dire d'interdire la vente de denrées alimentaires provenant des zones polluées et de déconseiller la consommation de tels aliments.

5. Le contrôle des produits finis ne sera jamais assez étendu pour garantir des niveaux de contaminants inférieurs aux limites maximales établies. La plupart du temps, les contaminants chimiques ne peuvent être retirés des denrées alimentaires et il n'existe aucun moyen de rendre un lot contaminé propre à la consommation humaine. La méthode qui consiste à maîtriser, voire à supprimer la contamination des aliments à la source, autrement dit la méthode préventive, a l'avantage d'être habituellement plus efficace pour réduire ou supprimer le risque d'effets toxiques, exige moins de ressources pour contrôler les aliments et évite d'avoir à rejeter des aliments contaminés.
6. Les opérations liées à la production, à la transformation et à la préparation des aliments devraient être analysées en vue d'identifier les dangers et d'évaluer les risques associés. Ceci devrait permettre d'identifier des points critiques pour la maîtrise des risques et de mettre au point un système pour surveiller la production à ces points (système d'analyse des risques: points critiques pour leur maîtrise ou HACCP). Il est important d'exercer une surveillance attentive de toute la chaîne production-transformation et distribution, dans la mesure où l'innocuité et la qualité de l'aliment à d'autres égards ne peuvent pas être assurées par une inspection à l'extrémité de la chaîne.
7. La pollution de l'air, de l'eau et des terres arables peut entraîner la contamination des cultures vivrières et fourragères, des animaux destinés à l'alimentation humaine et des eaux de surface et souterraines utilisées comme sources d'eau de boisson ou d'eau pour la production et la transformation des aliments. Les autorités nationales et les organisations internationales concernées devraient être informées des problèmes réels ou potentiels de contamination des aliments et encouragées à prendre des mesures afin de:
  - contrôler les émissions de polluants par l'industrie (industries chimiques, extraction minière, industries métallurgiques et fabrication du papier), et celles provenant d'essais d'armement;
  - contrôler les émissions dues à la production d'énergie (y compris les usines nucléaires) et aux moyens de transport;

- contrôler l'évacuation des déchets domestiques et industriels, solides et liquides, y compris les décharges terrestres, l'évacuation des eaux d'égout et l'incinération des ordures municipales;
- contrôler la production, la vente, l'utilisation et l'évacuation de certaines substances rémanentes toxiques comme les composés d'organohalogènes (PCB, ignifuges bromés, etc.) et les composés de plomb, de cadmium et de mercure;
- s'assurer qu'avant d'être introduites sur le marché, et plus particulièrement si elles risquent d'être lâchées dans l'environnement en quantités importantes, les nouvelles substances chimiques ont été soumises à des tests appropriés afin de vérifier leur acceptabilité du point de vue sanitaire et écologique;
- remplacer les substances rémanentes toxiques par des produits plus acceptables sur les plans sanitaire et écologique.