



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

#### Quarante-huitième session

Los Angeles, Californie, États-Unis d'Amérique, 7 – 11 novembre 2016

#### INFORMATION EMANANT DE L'ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE ANIMALE (OIE)

1. 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.
2. 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.
3. 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

4. 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.
5. 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.
6. 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.

7. 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 les salmonelles chez les porcs et les bovins**

8. Les travaux à caractère normatif de l'OIE établissant deux nouveaux chapitres sur les salmonelles chez les porcs et les bovins ont été initiés à la fin de l'année 2014. Les deux projets de chapitre, intitulés « Prévention, détection et contrôle des salmonelles dans les systèmes de production commerciale de porcs » (chapitre 6.Y.) et « Prévention, détection et contrôle des salmonelles dans les systèmes de production commerciale de bovins » (chapitre 6.X.), ont été développés par des groupes ad hoc d'experts de l'OIE, comprenant notamment un représentant de la FAO et un autre du Secrétariat du Codex.

9. Les deux projets de chapitre ont pour objet de contribuer à la réduction des maladies véhiculées par les aliments chez l'homme grâce au contrôle et, dans la mesure possible, à la réduction de la prévalence de l'infection par les salmonelles respectivement chez les porcs et chez les bovins, et doivent être lus parallèlement aux Directives sur la maîtrise des *Salmonella* spp. non typhiques dans la viande de bœuf et la viande de porc (CAC/GL 87-2016).

10. Ces projets de chapitre ont été transmis aux États membres de l'OIE pour recueillir leurs observations, à deux reprises. En septembre 2015, la Commission des normes sanitaires pour les animaux terrestres (la Commission du Code) a procédé à l'examen des observations reçues, a opéré des amendements pertinents et a retourné les textes amendés pour commentaire en annexe du rapport de sa réunion de septembre 2016 dans la perspective d'une possible présentation pour adoption durant la 85<sup>e</sup> Session générale en mai 2017.

11. Les projets de chapitre préparés par l'OIE qui figurent en annexes 10 et 11 du rapport de la réunion de septembre 2016 de la Commission du Code peuvent être consultés sous le lien suivant :

12. <http://www.oie.int/fr/normes-internationales/commissions-specialisees-et-groupes/commission-du-code-et-rapports/rapports-tahsc/> ()

13. L'OIE apprécie le haut niveau de collaboration instaurée entre l'OIE et le Codex au cours de la phase de développement de ces normes, ce qui permettra de mettre en place une approche intégrée de la chaîne alimentaire en matière de prévention et de contrôle des salmonelles chez les porcs et les bovins et dans les viandes qui en sont issues.

#### **Autres normes en cours de développement dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production**

14. Compte tenu du fait que des changements et avancées considérables ont été enregistrés au niveau des rôles et des responsabilités des vétérinaires et des Services vétérinaire dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments depuis l'adoption du chapitre 6.1. intitulé « Le rôle des Services vétérinaires dans la sécurité sanitaire des denrées alimentaires » en 208 et du chapitre 6.2. intitulé « Maîtrise des dangers biologiques significatifs pour la santé animale et pour la santé publique par l'inspection *ante mortem* et *post mortem* des viandes » en 2006, la Commission du Code a accepté de procéder à leur révision et à leur actualisation.

15. Le Groupe de travail sur le bien-être animal a révisé et amendé le chapitre 6.1. au cours de sa réunion de 2015 et le projet de chapitre amendé qui a été annexé au rapport de la réunion de février 2016 de la Commission du Code a été circulé auprès des États membres pour commentaire. Les commentaires émanant des États membres seront examinés par le Groupe de travail lors de sa prochaine réunion prévue en décembre prochain.

16. Les questions liées à la sécurité sanitaire des aliments continueront de figurer parmi les thèmes d'action prioritaires de l'Organisation. 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.