



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Cinquante-quatrième session

Nairobi (Kenya)

11-15 mars 2024

QUESTIONS DÉCOULANT DES TRAVAUX DE LA FAO ET DE L'OMS (Y COMPRIS JEMRA)

(préparé par la FAO et l'OMS)

INTRODUCTION

1. Le présent document reprend les avis scientifiques ainsi que les informations et les ressources connexes préparés par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS), en lien avec les points spécifiques de l'ordre du jour de la 54^e session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH).

A) Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA)

A.1 Maîtrise de *Salmonella* et *Campylobacter* dans la chair de poulet (en lien avec le point 11 de l'ordre du jour)

2. La 52^e session du CCFH a demandé aux JEMRA de rassembler des informations scientifiques pertinentes sur *Salmonella* et *Campylobacter* dans la chair de poulet, en préparation de la mise à jour du document intitulé *Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la chair de poulet* (CXG 78-2011). Par conséquent, une réunion des JEMRA sur la maîtrise de *Campylobacter* spp. thermotolérants dans la chair de volaille avant et après récolte a été organisée à Rome (Italie) du 6 au 10 février 2022.

3. Le groupe d'experts a passé en revue les données disponibles sur la maîtrise de *Campylobacter* spp. dans la chaîne de production du poulet de chair, de la production primaire à la post-transformation, y compris la documentation scientifique publiée depuis 2008 et les données soumises en réponse à l'appel à données lancé dans le cadre de cette réunion. Le comité d'experts: 1) a déterminé la qualité et la quantité des preuves de mesures de maîtrise de *Campylobacter*; 2) a évalué l'impact des mesures de maîtrise de *Campylobacter* dans la chaîne de production du poulet de chair; 3) a identifié les interventions fondées sur les dangers spécifiques à *Campylobacter* et les interventions générales visant à maîtriser les micro-organismes pathogènes d'origine alimentaire dans la chaîne de production du poulet de chair avant et après récolte; et 4) a examiné et recommandé des révisions à apporter aux *Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la chair de poulet* (CXG 78-2011), paragraphes 1 à 115, conformément aux preuves scientifiques actuellement disponibles. Les experts ont recommandé le recours à une combinaison de plusieurs interventions (approche multiple) adaptées aux étapes de production et de transformation de façon à réduire la contamination de la chair de poulet par *Campylobacter*.

4. Un **rapport de synthèse sur *Campylobacter*** a été publié [en anglais]¹ et le rapport de réunion est en cours d'élaboration.

5. Le **rapport complet sur *Salmonella*** a été publié [en anglais]².

Mesures de suivi incombant au CCFH

¹ <https://www.fao.org/3/cc4758en/cc4758en.pdf> et <https://www.who.int/publications/m/item/joint-fao-who-expert-meeting-on-the-pre-and-post-harvest-control-of-campylobacter-spp-in-poultry-meat>

² <https://www.fao.org/documents/card/fr?details=cc9026en> et <https://www.who.int/news-room/events/detail/2022/09/12/default-calendar/joint-fao-who-expert-meeting-on-the-pre-and-post-harvest-control-of-non-typhoidal-salmonella-spp.-in-poultry-meat>

6. La 54^e session du CCFH est invitée à prendre en considération les informations susmentionnées lors de l'identification des prochaines étapes concernant la révision potentielle des *Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la chair de poulet* (CXG 78-2011).

A.2 Évaluation des risques microbiologiques liés aux virus dans les aliments (en lien avec le point 10 de l'ordre du jour)

7. En réponse à une requête émanant de la 53^e session du CCFH, la réunion des JEMRA sur l'évaluation des risques microbiologiques liés aux virus dans les aliments – Partie 1: attribution alimentaire, méthodes d'analyse et indicateurs s'est déroulée à Rome (Italie) du 18 au 22 septembre 2023.

8. Le comité d'experts: 1) a passé en revue la documentation et les bases de données de surveillance disponibles, et a pris part à une sollicitation d'expertises, qui a classé les virus d'origine alimentaire en fonction de leur fréquence et de leur gravité; 2) a établi un classement des produits alimentaires pertinents qui s'avèrent les plus préoccupants sur le plan de la santé publique; 3) a mené des discussions sur les méthodes de dépistage des virus utilisées dans le cadre de l'étude des épidémies et d'analyse des produits incluses dans les stratégies de surveillance et de suivi; et 4) a examiné les indicateurs de contamination virale actuels et potentiels.

9. Le comité d'experts s'est penché sur les produits dans une perspective mondiale et a identifié ceux qui présentent le plus lourd fardeau du point de vue de la santé publique mondiale en lien avec des virus spécifiques, qu'il a classés comme suit:

Norovirus	Virus de l'hépatite A	Virus de l'hépatite E
1. Aliments préparés	1. Mollusques et crustacés*	1. Porc
2. Baies surgelées*	1. Baies surgelées*	2. Gibier
2. Mollusques et crustacés*	1. Aliments préparés*	

*Des différences régionales majeures ont été observées.

Remarque: Dans le tableau ci-dessus, le chiffre «1» signifie que l'aliment apparaît plus haut dans le classement que le chiffre «2», et un chiffre égal signifie qu'ils occupent le même rang. Par exemple, «norovirus/aliments préparés» se trouve plus haut dans le classement que «norovirus/baies surgelées», tandis que «norovirus/baies surgelées» se trouve à égalité dans le classement avec «norovirus/mollusques et crustacés», avec des différences régionales majeures.

10. En dépit des progrès réalisés dans les méthodes de détection, leur usage se heurte encore à des difficultés, et plus particulièrement la garantie d'une interprétation juste; l'application à d'autres virus et/ou matrices; l'intégration de technologies de séquençage et leur mise en œuvre dans des pays à revenu faible. Il a été noté que le partage de données de laboratoire et épidémiologiques, à l'échelle nationale, régionale et internationale, peut améliorer la compréhension et la maîtrise des virus d'origine alimentaire.

11. Différents indicateurs de contamination par une zoonose virale d'origine alimentaire ont été étudiés, y compris les bactéries, bactériophages et les virus affectant les végétaux et les animaux. À ce stade, l'usage de ces indicateurs a été principalement analysé dans les eaux environnementales et les mollusques et crustacés, et une utilité variable a été observée. Des recherches complémentaires sont nécessaires pour déterminer s'il existe un indicateur viral adéquat pour d'autres produits alimentaires associés à des infections virales d'origine alimentaire.

12. Un **rapport de synthèse** du la réunion des JEMRA sur l'évaluation des risques microbiologiques liés aux virus dans les aliments a été publié³. Le rapport de réunion est en cours d'élaboration. Une autre réunion des JEMRA visant à étudier les preuves scientifiques relatives à la prévention et aux interventions pour maîtriser les virus dans les aliments est prévue en février 2023.

Mesures de suivi incombant au CCFH

13. La 54^e session du CCFH est invitée à prendre en considération les informations susmentionnées lors de l'identification des prochaines étapes concernant la révision des *Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments* (CXG 79-2012).

A.3 Évaluation des risques microbiologiques liés à *Listeria monocytogenes* dans les aliments (en lien avec le point 12 de l'ordre du jour)

14. La 52^e session du CCFH a demandé aux JEMRA d'élaborer une évaluation complète des risques de la production à la consommation pour *Listeria monocytogenes* dans les aliments, afin d'éclairer toute mise à jour

³ <https://www.fao.org/3/cc8193en/cc8193en.pdf> et <https://www.who.int/publications/m/item/jemra-of-viruses-in-foods-part1-food-attribution-analytical-methods-and-indicators>

des *Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise de Listeria Monocytogenes dans les aliments prêts à consommer* (CXG 61-2007). En réponse à cette requête, les JEMRA ont tenu deux réunions, l'une, du 22 au 28 octobre 2022 et l'autre, du 29 mai au 2 juin 2023.

15. Lors de la première, le groupe d'experts a élaboré des modèles formels pour l'évaluation des risques liés à *L. monocytogenes* dans la laitue, le melon cantaloup, les légumes surgelés et le poisson prêt à consommer, et il a été conclu que ces modèles devaient être programmés, testés et révisés. Il a également souligné les paragraphes des trois annexes des *Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise de Listeria Monocytogenes dans les aliments prêts à consommer* (CXG 61-2007) qui gagneraient à être mis à jour.

16. Lors de la seconde, en 2023, en tenant compte des conclusions de la première réunion, le groupe d'experts a testé et évalué les modèles d'évaluation des risques à l'aune de différents scénarios mettant en jeu des facteurs liés au changement climatique pour caractériser le risque de listériose dû à la consommation de dés de melon cantaloup prêts à consommer, de légumes surgelés et de poisson fumé à froid prêt à consommer. Les conclusions reposant sur la mise en application des modèles d'évaluation des risques sont notamment les suivantes:

- Dés de melon cantaloup prêts à consommer: L'utilisation d'une eau adaptée aux fins prévues lors de la production primaire permet de réduire les risques. Une mauvaise gestion de l'eau de lavage et de l'hygiène de l'environnement au cours de la transformation augmente les risques.
- Légumes surgelés: Une mauvaise gestion de l'hygiène de l'environnement au cours de la transformation (blanchiment et conditionnement) augmente les risques.
- Poisson fumé à froid prêt à consommer: Un taux élevé de *L. monocytogenes* observé dans les poissons lors de leur arrivée augmente les risques. De mauvaises pratiques d'hygiène de l'environnement lors du filetage et du tranchage augmentent les risques.

17. La réunion d'experts a également conclu que les facteurs liés au changement climatique peuvent favoriser une augmentation de l'occurrence, la prolifération et la survie de *Listeria monocytogenes* au cours de différents stades de la chaîne de production alimentaire, comme testé dans les modèles, et peuvent accroître considérablement le risque de listériose.

18. Des **rapports de synthèse** ont été publiés^{4, 5} et les rapports des réunions sont en cours d'élaboration.

Mesures de suivi incombant au CCFH

19. La 54^e session du CCFH est invitée à prendre en considération les informations susmentionnées lors de l'identification des prochaines étapes concernant la révision potentielle des *Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise de Listeria monocytogenes dans les aliments prêts à consommer* (CXG 61-2007).

B) Consultation mixte d'experts de la FAO/OMS ad hoc sur l'évaluation des risques liés aux allergènes alimentaires (en lien avec le point 13 de l'ordre du jour)

20. En réponse aux demandes formulées par le CCFH et le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) d'avis scientifique sur les allergènes alimentaires et de preuves concernant la compréhension du problème par les consommateurs, la FAO et l'OMS ont organisé une série de réunions d'experts sur l'évaluation des risques liés aux allergènes alimentaires depuis 2020. Pour en savoir plus sur les réunions d'experts partie 1 (liste d'allergènes alimentaires prioritaires), partie 2 (seuils) et partie 3 (étiquetage de précaution), reportez-vous aux précédents documents que les JEMRA ont fournis au CCFH⁶.

21. La réunion d'experts partie 4 s'est déroulée à Rome (Italie) du 14 au 18 novembre 2022. Le comité d'experts a élaboré les recommandations concernant les dérivés d'allergènes alimentaires et a établi un cadre pour l'évaluation des exemptions d'étiquetage relatives aux dérivés d'allergènes alimentaires prioritaires. Un diagramme des opérations a été conçu et testé à l'aune des exemptions d'étiquetage relatives aux dérivés

⁴ <https://www.fao.org/3/cc2966en/cc2966en.pdf> et <https://www.who.int/news-room/events/detail/2022/10/24/default-calendar/joint-fao-who-expert-meeting-on-microbiological-risk-assessment-of-listeria-monocytogenes-in-foods>

⁵ <https://www.fao.org/3/cc6993en/cc6993en.pdf> et https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/jemra-listeria-part2-meeting-summary-and-conclusion.pdf?sfvrsn=3da7cbf2_3

⁶ https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-52%252Ffh52_03f.pdf et https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-53%252FWorking%2Bdocuments%252Ffh53_03f.pdf

d'allergènes précédemment concédées dans différents pays ou régions et il s'est révélé efficace pour l'examen de futures décisions d'exemption.

22. Le comité d'experts a recommandé que le processus présenté dans le diagramme des opérations soit utilisé pour orienter les futures élaboration et évaluation d'exemptions de dérivés. L'établissement de la sécurité sanitaire sur la base de cette approche fondée sur la valeur probante des preuves dépend de la prise en compte de la qualité des données, du résultat de l'évaluation de l'exposition pour toutes les utilisations auxquelles les ingrédients (indiqués pour l'exemption) sont destinés et d'un contrôle par les autorités compétentes (le cas échéant). Lorsque la sécurité sanitaire est établie, l'exemption peut être justifiée.

23. En mars 2023, la partie 5 de la réunion d'experts s'est déroulée en ligne pour travailler sur les seuils d'allergènes alimentaires ne figurant pas sur la liste prioritaire. Ces allergènes alimentaires incluent certains fruits à coque (noix du Brésil, noix de macadamia ou noisetier d'Australie ou pignons de pin), le soja, le céleri, le lupin, la moutarde, le sarrasin et l'avoine. Une vue d'ensemble des données disponibles et des DRf (doses de référence) (ou les raisons pour lesquelles il n'a pas été possible de dériver de DRf) ont été fournies pour ces allergènes alimentaires spécifiques. Ces DRf ont été dérivées conformément aux directives décrites dans la partie 2 de la consultation mixte d'experts de la FAO/OMS *ad hoc* sur la dérivation d'une DRf pour les allergènes alimentaires prioritaires.

24. Le 23 mars 2023, le Codex a organisé un webinaire sur les allergènes alimentaires, au cours duquel la FAO et l'OMS ont présenté les résultats des parties 1 à 4 des réunions d'experts pour permettre une meilleure compréhension de cette question. La vidéo est disponible sur la page web de la 47^e session du CCFL⁷.

25. Un **rapport de synthèse** sur la partie 4 a été publié⁸, tandis que le rapport de réunion est en cours d'élaboration. Le rapport de réunion sur la partie 5 a été publié⁹.

Mesures de suivi incombant au CCFH

26. La 54^e session du CCFH est invitée à prendre en considération les informations susmentionnées lors de l'identification des prochaines étapes concernant la mise à jour du *Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire* (CXC 80-2020) et à harmoniser les travaux et la formulation/terminologie entre les différents comités du Codex.

C) AUTRES INFORMATIONS CONNEXES

Questions émanant conjointement de la FAO et de l'OMS

C.1 Alerte précoce, préparation et réaction aux incidents de sécurité sanitaire des aliments par la FAO/OMS (en lien avec le point 13 de l'ordre du jour)

27. Le Secrétariat du Réseau international conjoint FAO/OMS des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN)¹⁰ continue d'encourager des échanges rapides d'informations lors des incidents de sécurité sanitaire des aliments, de partager des informations relatives aux questions de sécurité sanitaire des aliments à l'échelle mondiale, de promouvoir des partenariats et d'aider les pays à renforcer leurs capacités en matière de gestion des urgences de sécurité sanitaire des aliments.

28. En 2022, et au cours du premier semestre 2023, l'INFOSAN a joué un rôle crucial en facilitant les échanges d'informations au cours de 298 incidents internationaux de sécurité sanitaire des aliments. Pendant cette période, un total de 169 incidents internationaux de sécurité sanitaire des aliments déclarés par le biais d'INFOSAN ont été associés à des dangers biologiques, *Salmonella* spp. et *Listeria monocytogenes* ayant été identifiés comme les principaux dangers généraux et biologiques impliqués dans les événements INFOSAN. Historiquement, les incidents internationaux de sécurité sanitaire des aliments communiqués par le biais d'INFOSAN ont été, de façon prédominante, associés à des dangers biologiques.

Questions émanant de la FAO

C.2 Boîte à outils BPH et HACCP pour la sécurité sanitaire des aliments (en lien avec le point 9 de l'ordre du jour)

29. À l'occasion de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments 2023, la FAO a mis en ligne un nouveau site Internet intitulé «Boîte à outils Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et HACCP pour la

⁷ <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/fr/?meeting=CCFL&session=47>

⁸ <http://www.fao.org/3/cc3825en/cc3825en.pdf> et <https://www.who.int/publications/m/item/ad-hoc-joint-fao-who-expert-consultation-on-risk-assessment-of-food-allergens-part-4-review-and-establish-exemptions-for-the-food-allergens>

⁹ <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc8387en> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240083332>

¹⁰ <https://www.who.int/groups/fao-who-international-food-safety-authorities-network-infosan/about>

sécurité sanitaire des aliments»¹¹. Cette boîte à outils contient des orientations sur la mise en pratique des BPH et des principes HACCP décrits dans l'édition revue des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* du Codex (CXC 1-1969)¹². Son contenu a été élaboré pour un public expérimenté en matière de production, transformation et manipulation des aliments, de formation à la gestion de la sécurité sanitaire des aliments et de contrôle des aliments. Le matériel d'orientation est plus particulièrement destiné aux autorités compétentes, entreprises du secteur alimentaire, universitaires, organisations assurant des formations en matière de sécurité sanitaire des aliments et du renforcement des capacités dans le domaine de la gestion des aliments.

30. La boîte à outils rassemble les connaissances acquises au fil de décennies d'expérience de mise en œuvre de programmes de renforcement des capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments par la FAO dans les pays en développement et a été élaborée en collaboration avec l'université de Guelph (Canada)¹³. La boîte à outils et le matériel thématique sont conçus pour être consultés sur des appareils portables. Le contenu du site Internet est disponible en anglais, arabe, chinois, espagnol, français et russe; les documents d'orientation sont disponibles en anglais et des traductions seront réalisées après réception des premiers avis.

Questions émanant de l'OMS

C.3 FERG: Charge de morbidité d'origine alimentaire (en lien avec le point 13 de l'ordre du jour)

31. L'OMS prend une part active à l'initiative consistant à estimer la charge de morbidité d'origine alimentaire à l'échelle nationale, régionale et mondiale entraînée par certains dangers et vise d'ici 2025 la publication des estimations des nombre de maladies, décès et nombre d'années de vie corrigées du facteur invalidité (AVCI). L'OMS est conseillée par son groupe consultatif technique nommé «Groupe de référence sur l'épidémiologie des maladies d'origine alimentaire (FERG)» pour 2021-2025 et a organisé trois réunions au cours de la période de novembre 2022 à décembre 2023^{14,15,16}. La 7^e réunion d'experts est prévue à Abou Dhabi (Émirats arabes unis) du 5 au 7 février 2024.

32. Une liste des dangers, pour lesquels une estimation de la charge de morbidité d'origine alimentaire sera générée pour être publiée en 2025, a été approuvée par le FERG et l'OMS¹⁷. Cette liste comprend 14 agents de maladies diarrhéiques, 8 agents de maladies non diarrhéiques, 11 agents parasitaires et 8 produits chimiques et toxines.

33. En vue d'attribuer la source de la transmission d'origine alimentaire à des aliments spécifiques dans le cadre du processus d'estimation requis, une étude de jugement expert structurée mondiale est en cours d'élaboration active pour la seconde fois afin de mettre à jour les résultats précédents^{18,19}. L'université technique de Delft, à Delft (Pays-Bas) s'est vu confier la tâche de diriger les travaux après avoir été sélectionnée par le biais de la procédure d'appel d'offres ouvert²⁰, et à ce jour, plus de 100 experts et 30 conseillers ont été recrutés via des appels d'offres ouverts^{21,22}. Le processus de sollicitation d'expertises proprement dit est prévu pour le premier trimestre 2024.

34. Un appel²³ à données relatives aux études d'épidémies d'origine alimentaire pour identifier les sources des agents pathogènes d'origine alimentaire a été publié en novembre 2023 dans le but de recueillir des données sur les épidémies nationales dérivées de la surveillance nécessaire en matière de santé publique pour déterminer le rôle relatif des différentes sources supposées dans les infections d'origine alimentaire.

¹¹ <https://www.fao.org/good-hygiene-practices-haccp-toolbox/fr>

¹² <https://www.fao.org/documents/card/fr?details=cc6125en>

¹³ <https://www.uoguelph.ca/foodscience/>

¹⁴ <https://www.who.int/news-room/events/detail/2022/11/15/default-calendar/fourth-meeting-of-the-who-foodborne-disease-burden-epidemiology-reference-group-2021-2024>

¹⁵ [https://www.who.int/news-room/events/detail/2023/06/15/default-calendar/fifth-meeting-of-the-who-foodborne-disease-burden-epidemiology-reference-group-\(ferg\)-2021-2025](https://www.who.int/news-room/events/detail/2023/06/15/default-calendar/fifth-meeting-of-the-who-foodborne-disease-burden-epidemiology-reference-group-(ferg)-2021-2025)

¹⁶ [https://www.who.int/news-room/events/detail/2023/12/05/default-calendar/sixth-meeting-of-the-who-foodborne-disease-burden-epidemiology-reference-group-\(ferg\)-2021-2025](https://www.who.int/news-room/events/detail/2023/12/05/default-calendar/sixth-meeting-of-the-who-foodborne-disease-burden-epidemiology-reference-group-(ferg)-2021-2025)

¹⁷ https://cdn.who.int/media/docs/default-source/foodborne-diseases/ferg/ferg-6th-meeting-presentation-2023.pdf?sfvrsn=165dbd0_3

¹⁸ <https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0145839>

¹⁹ <https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0183641>

²⁰ https://cdn.who.int/media/docs/default-source/foodborne-diseases/ferg/ferg-satf-001-tor.pdf?sfvrsn=3ade1f0f_3

²¹ <https://www.who.int/news-room/articles-detail/call-for-experts-on-source-attribution-of-foodborne-disease-hazards>

²² <https://extranet.who.int/dataformv3/index.php/782137?lang=en>

²³ <https://www.who.int/news-room/articles-detail/call-for-data-on-foodborne-outbreak-investigations-for-source-attribution-on-foodborne-pathogens>

35. Afin de faciliter le processus de consultation des pays conformément aux principes de données de l'OMS²⁴, une page spéciale a été établie pour communiquer mutuellement avec les États membres de l'OMS. Les points focaux nationaux officiellement désignés pour les États membres respectifs se sont vu accorder un accès à la page du portail des pays réservé aux membres consacré aux estimations de la charge de morbidité d'origine alimentaire. Ils recevront plusieurs documents techniques, des données de départ, des estimations préliminaires à examiner et les estimations finales avant leur publication. L'OMS demandera également de saisir des données, dans la mesure du possible, *via* le portail.

36. En plus de déterminer la charge de morbidité d'origine alimentaire pour la santé publique, la Banque mondiale et l'OMS sont convenues d'estimer conjointement le fardeau économique des maladies d'origine alimentaire, en capitalisant sur les précédents travaux publiés en 2019²⁵. Un appel à experts²⁶ sur la valorisation de la santé a été publié en décembre 2023 dans le but de rassembler l'expertise nécessaire pour ces travaux, et une consultation d'experts visant à déterminer la méthodologie d'estimation est en cours d'organisation pour cette année.

C.4 Résolution de l'Assemblée mondiale de la santé et mise à jour de la stratégie mondiale de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments (en lien avec les points 5, 11 et 13 de l'ordre du jour)

37. La stratégie mondiale de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments 2022-2030 a été adoptée par la 75^e Assemblée mondiale de la santé de l'OMS en mai 2022 (Résolution AMS 75(22))²⁷. Elle met à jour la précédente stratégie de façon à traiter des enjeux actuels et émergents, intégrer de nouvelles technologies et inclure des approches innovantes pour renforcer les systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments. Cette demande émanant d'États membres reconnaît que la sécurité sanitaire des aliments reste une priorité de santé publique qui joue un rôle crucial pour atteindre les objectifs de développement durable de l'agenda 2030.

38. Pour l'élaboration de cette stratégie, l'OMS a reçu le soutien du groupe consultatif technique sur la sécurité sanitaire des aliments: une alimentation à moindre risque pour une meilleure santé, a mené une vaste consultation auprès d'experts scientifiques, de conseillers régionaux de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments, des partenaires internationaux tels que la FAO et l'OMSA, ainsi que des États membres, et a organisé une consultation publique. Les cadres et stratégies régionaux de sécurité sanitaire des aliments ont également été pris en considération, ainsi que les recommandations et directives du Codex Alimentarius et les Priorités stratégiques de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments.

39. La stratégie mondiale de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments a été élaborée pour orienter et aider les États membres dans leurs efforts d'établissement des priorités, planification, de mise en œuvre, de suivi et d'évaluation régulière des actions entreprises en vue de réduire la charge de morbidité d'origine alimentaire par le renforcement continu des systèmes de sécurité sanitaire des aliments et la promotion d'une coopération mondiale.

40. La stratégie de l'OMS propose 3 indicateurs. L'indicateur de résultat, pour la mesure de l'impact, est l'incidence des maladies diarrhéiques d'origine alimentaire estimée pour 100 000 – fraction attribuable de diarrhée due à une contamination alimentaire. Cet indicateur est calculé à partir des cas liés à cinq agents pathogènes: *Campylobacter* spp., *E. coli* entéropathogènes – EPEC, *E. coli* entérotoxigènes – ETEC, *E. coli* producteurs de shiga-toxines – STEC et *Salmonella enterica* non typhiques. L'indicateur de résultat en matière de santé concernant l'incidence de maladies diarrhéiques d'origine alimentaire estimé pour 100 000 a été établi avec l'objectif mondial de réduire de 40 % la moyenne mondiale d'ici 2030. Les méthodes précises de calcul et de mise en œuvre sont en cours d'élaboration.

41. L'OMS a également proposé des indicateurs de capacité pour suivre l'avancement de la mise en œuvre de la stratégie mondiale pour la sécurité sanitaire des aliments par les États membres. Les deux indicateurs de progression sont issus de i) l'outil d'évaluation externe conjointe (EEC) pour la capacité de sécurité sanitaire des aliments (Surveillance des maladies et de la contamination d'origine alimentaire) et ii) de l'outil d'autoévaluation pour l'établissement de rapports annuels par les États Parties (SPAR) du RSI (mécanisme de collaboration multisectorielle pour les événements liés à la sécurité alimentaire). La mise en œuvre de la stratégie est alignée sur les priorités et plans de travail des bureaux régionaux de l'OMS. Des objectifs mondiaux ont été établis pour 2030 pour ces deux indicateurs, à savoir un score moyen à l'échelle mondiale de 3,4 pour l'indicateur de l'EEC et 100 % de pays présentant une capacité de 80 % pour l'indicateur du SPAR.

42. L'OMS prépare actuellement une feuille de route et des documents techniques pour aider les États membres à mettre en œuvre la stratégie et les bureaux régionaux de l'OMS travaillent avec leurs États

²⁴ <https://www.who.int/data/principles>

²⁵ <https://openknowledge.worldbank.org/entities/publication/83a34062-c6c8-5edf-857c-62a643c16bb8>

²⁶ <https://www.who.int/news-room/articles-detail/call-for-experts-on-health-valuation>

²⁷ [https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA75/A75\(22\)-fr.pdf](https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA75/A75(22)-fr.pdf)

membres à l'évaluation des systèmes de contrôle des aliments et à l'élaboration de feuilles de route et plans de travail nationaux pour guider la mise en œuvre de la stratégie.

C.5 Décision de l'Assemblée mondiale de la santé concernant les marchés alimentaires traditionnels (en lien avec le point 8 de l'ordre du jour)

43. La 75^e Assemblée mondiale de la santé, qui s'est tenue en mai 2022²⁸, a demandé au Directeur général de l'OMS de mettre à jour les orientations provisoires pour la réduction des risques pour la santé publique associés à la vente de mammifères sauvages vivants sur les marchés alimentaires traditionnels de façon à répondre à des questions relatives au champ d'application de ces orientations, y compris les espèces visées par le document (les mammifères uniquement ou les mammifères et d'autres espèces) ainsi que les animaux de fermes ou les animaux sauvages vivants.

44. Les États membres sont invités à élaborer des plans pour aider les pays à mettre en œuvre les orientations provisoires pour la réduction des risques pour la santé publique associés à la vente de mammifères sauvages vivants sur les marchés alimentaires traditionnels – lutte anti-infectieuse.

45. La 75^e Assemblée mondiale de la santé a demandé à l'OMS d'établir un rapport sur l'avancement de la mise à jour des orientations provisoires pour la réduction des risques pour la santé publique associés à la vente de mammifères sauvages vivants sur les marchés alimentaires traditionnels – lutte anti-infectieuse et les plans d'aides nationaux tous les deux ans jusqu'en 2030.

46. L'OMS a sélectionné 19 experts de sujets liés aux marchés alimentaires pour former le Groupe d'élaboration des lignes directrices qui assiste la mise à jour du document. Sa première réunion, qui s'est tenue en novembre 2023, s'est penchée sur le champ d'application et les sujets des examens systématiques étayant les recommandations.

C.6 Élaboration d'outils d'évaluation des risques microbiologiques (en lien avec les points 11 et 12 de l'ordre du jour)

47. À la suite des deux consultations des JEMRA sur les mesures de maîtrise de *Salmonella* et *Campylobacter* dans la chair de poulet décrites dans les sections ci-dessus, l'OMS s'attachera à élaborer des outils d'évaluation des risques microbiologiques en mettant à jour et en combinant les modèles d'évaluation des risques mis au point en 2011 (l'outil de gestion des risques en ligne pour la maîtrise de *Salmonella* et *Campylobacter* dans la chair de poulet²⁹) pour ces deux agents pathogènes. Des outils de modélisation pour l'évaluation quantitative des risques de la ferme à la table pouvant s'appliquer aux paramètres de gestion des risques de différents contextes nationaux seront créés. Ces outils devraient être alimentés de données nationales et régionales et inclure des facteurs émergents tels que la résistance aux antimicrobiens et ceux liés au changement climatique selon une approche du type Une seule santé.

48. À la suite des consultations des JEMRA sur *Listeria monocytogenes*, les modèles d'évaluation quantitative des risques approuvés pour les dés de melon cantaloup prêt à consommer, les légumes surgelés et le poisson prêt à consommer sont en cours d'intégration dans un outil de gestion des risques en ligne. Les outils et le matériel connexe seront livrés à la mi-2024 et des activités de promotion sont prévues pour les présenter aux utilisateurs potentiels et initier ces derniers.

D) PUBLICATIONS

49. Toutes les publications de la série Évaluation des Risques Microbiologique (MRA) et de la série Sécurité sanitaire et qualité des aliments (FSQ) sont disponibles sur les sites de la FAO (<https://www.fao.org/food-safety/resources/publications/fr/>) et de l'OMS ([https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-meetings-on-microbiological-risk-assessment-\(jemra\)](https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-meetings-on-microbiological-risk-assessment-(jemra))).

Publications récentes :

Rapports complets

- Risk assessment of food allergens, part 1: Review and validation of Codex Alimentarius priority allergen list through risk assessment: meeting report. Série Sécurité sanitaire et qualité des aliments n° 14. Disponible sur les sites: <https://www.fao.org/3/cb9070en/cb9070en.pdf> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240042391>
- Risk assessment of food allergens, part 2: Review and establish threshold levels in foods for the priority allergens: meeting report. Série Sécurité sanitaire et qualité des aliments n° 15. Disponible sur les

²⁸ [https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA75/A75\(23\)-fr.pdf](https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA75/A75(23)-fr.pdf)

²⁹ <https://tools.fstools.org/poultryRMTTool/>

sites: <https://www.fao.org/documents/card/fr?details=cc2946en> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240065420>

- Risk assessment of food allergens, part 3: Review and establish precautionary labelling in foods of the priority allergens: meeting report. Série Sécurité sanitaire et qualité des aliments n° 16. Disponible sur les sites: <https://www.fao.org/documents/card/fr?details=cc6081en> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240072510>
- Risk assessment of food allergens, part 5: Review and establish threshold levels for specific tree nuts (Brazil nut, macadamia nut or Queensland nut, pine nut), soy, celery, lupin, mustard, buckwheat and oats: meeting report. Série Sécurité sanitaire et qualité des aliments n° 23. Disponible sur les sites: <https://www.fao.org/documents/card/fr?details=cc8387en> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240083332>
- Safety and quality of water use and reuse in the production and processing of dairy products: meeting report. Série Évaluation des Risques Microbiologiques (MRA) n° 40. Disponible sur le site: <https://www.fao.org/documents/card/fr?details=cc4081en> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240066588>
- Safety and quality of water used in the production and processing of fish and fishery products: meeting report. Série Évaluation des Risques Microbiologiques (MRA) n° 41. Disponible sur les sites: <https://www.fao.org/documents/card/fr?details=cc4081en> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240066281>
- Prevention and control of microbiological hazards in fresh fruits and vegetables – Part 1 & 2: General principle: meeting Report. Série Évaluation des Risques Microbiologiques (MRA) n° 42. Disponible sur les sites: <https://www.fao.org/documents/card/fr?details=cc8490en> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240082083>
- Prevention and control of microbiological hazards in fresh fruits and vegetables - Part 3: Sprouts: meeting Report. Série Évaluation des Risques Microbiologiques (MRA) n° 43. Disponible sur les sites: <https://www.fao.org/documents/card/fr?details=cc8490en> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240067677>
- Prevention and control of microbiological hazards in fresh fruits and vegetables - Part 4: Specific Commodity: meeting report. Série Évaluation des Risques Microbiologiques (MRA) n° 44. Disponible sur les sites: <https://www.fao.org/documents/card/fr?details=cc7460en> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240077959>
- Measures for the control of *Salmonella* spp. in poultry meat: meeting report. Série Évaluation des Risques Microbiologiques (MRA) n° 45. Disponible sur les sites: <https://www.fao.org/documents/card/fr?details=cc9026en> et <https://iris.who.int/handle/10665/375710?locale-attribute=fr&>

Rapports de synthèse

- The summary report of JEMRA meeting on the pre- and post-harvest control of *Campylobacter* spp. in poultry meat. Disponible sur les sites: <https://www.fao.org/3/cc4758en/cc4758en.pdf> et <https://www.who.int/publications/m/item/joint-fao-who-expert-meeting-on-the-pre-and-post-harvest-control-of-campylobacter-spp-in-poultry-meat>
- The summary report of JEMRA meeting on Microbiological Risk Assessment of *Listeria monocytogenes* in foods. Disponible sur les sites: <https://www.fao.org/3/cc2966en/cc2966en.pdf> et <https://www.who.int/publications/m/item/jemra-of-listeria-monocytogenes-in-foods>
- The summary report of JEMRA meeting on Microbiological Risk Assessment of *Listeria monocytogenes* in foods. Part 2: Risk Assessment Models. Disponible sur les sites: <https://www.fao.org/3/cc6993en/cc6993en.pdf> et <https://www.who.int/publications/m/item/jemra-of-listeria-monocytogenes-in-foods-part-2-risk-assessment-models>
- The summary report of JEMRA meeting on microbiological risk assessment of viruses in foods. Part 1: food attribution, analytical methods, and indicators. Disponible sur les sites: <https://www.fao.org/3/cc8193en/cc8193en.pdf> et <https://www.who.int/publications/m/item/jemra-of-viruses-in-foods-part1-food-attribution-analytical-methods-and-indicators>
- The summary report of *Ad hoc* Joint FAO/WHO Expert Consultation on Risk Assessment of Food Allergens Part 4: Review and establish exemptions for the food allergens. Disponible sur les sites: <https://www.fao.org/3/cc3825en/cc3825en.pdf> et <https://www.who.int/publications/m/item/ad-hoc-joint-fao->

[who-expert-consultation-on-risk-assessment-of-food-allergens-part-4-review-and-establish-exemptions-for-the-food-allergens](#)

Les publications à venir comprennent:

- Measures for the control of *Campylobacter* spp. in poultry meat: meeting report. Série Évaluation des Risques Microbiologiques (MRA) n° 46.
- Risk assessment of *Listeria monocytogenes* in foods: Part 1: Formal models: meeting report. Série Évaluation des Risques Microbiologiques (MRA) n° 47.
- Risk assessment of *Listeria monocytogenes* in foods: Part 2: Risk Assessment: meeting report. Série Évaluation des Risques Microbiologiques (MRA) n° 48.
- Microbiological risk assessment of viruses in foods. Part 1: Food attribution, analytical methods and indicators: meeting report. Série Évaluation des Risques Microbiologiques (MRA) n° 49.
- Risk assessment of food allergens, Part 4: Establishing exemptions from mandatory declaration for priority food allergens: meeting report. Série Sécurité sanitaire et qualité des aliments n° 17.