



Point 3 de l'ordre du jour

**CX/RVDF 13/21/3
Juillet 2013**

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES RÉSIDUS DE MÉDIC. VÉTÉRINAIRES DANS LES ALIMENTS**

Vingt-et-unième session

Minneapolis, Minnesota, États-Unis d'Amérique, du 26 au 30 août 2013

**QUESTIONS DÉCOULANT DE LA FAO/OMS ET DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS SUR LES
ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA)**

1. Ce document fournit de l'information sur les activités menées par la FAO et l'OMS dans le domaine de la fourniture de conseils scientifiques au Codex et aux pays membres, ainsi que sur les autres activités présentant un intérêt potentiel pour le CCRVDF.

I. Fourniture d'avis scientifiques de la FAO et de l'OMS

1. 78^e réunion du comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA)

2. La 78^e réunion du JECFA aura lieu du 5 au 14 novembre 2013 à Genève (Suisse). L'appel de données a été publié en janvier 2013. Les délégués auront pour tâche d'évaluer l'innocuité des résidus de huit médicaments vétérinaires dans les aliments, dont quatre seront évalués pour la première fois (benzoate d'emamectine, violet de gentiane, lasalocide et chlorhydrate zilpatérol) et quatre seront réévalués (apramycine, derquantel, monépanтел et somatotropine bovine). Les promoteurs n'ont pas fourni de données pour l'apramycine, l'emamectine et le phénylpyrazole.

3. À sa 78^e réunion, le JECFA mettra également en œuvre un projet pilote de validation et d'évaluation de l'incidence des nouvelles approches proposées pour l'évaluation de l'exposition alimentaire aux résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments.

4. Tel que demandé lors de la 20^e session du Comité, le JECFA abordera l'extrapolation des LMR de médicaments vétérinaires pour d'autres espèces et d'autres tissus, et répondra à neuf questions posées par le Comité. Des observations seront également fournies sur l'Avant-projet de politique d'évaluation des risques liés à l'établissement de LMR ou d'autres limites pour le miel.

2. Initiative mondiale en faveur des avis scientifiques relatifs à l'alimentation (GIFSA, Global Initiative for Food-Related Scientific Advice)

5. La GIFSA est un processus établi par la FAO et l'OMS afin de faciliter l'obtention de ressources extrabudgétaires pour les activités relatives aux conseils scientifiques. Les ressources fournies par l'entremise de la GIFSA sont affectées aux activités de manière indépendante et transparente, en tenant compte des critères de hiérarchisation des travaux déjà acceptés par le Codex, la FAO et l'OMS et des besoins particuliers des pays membres de la FAO et de l'OMS. Les contributions accordées par les gouvernements, les organisations et les fondations conformément aux règles de l'OMS et de la FAO continuent d'affluer. La FAO et l'OMS tiennent à exprimer leur reconnaissance à tous les donateurs.

6. Pour plus d'information et de conseils sur la procédure à suivre pour faire un don ou une contribution, veuillez communiquer avec M^{me} Dominique Di Biase, Division de l'assistance aux politiques et de la mobilisation des ressources (Dominique.DiBiase@fao.org; Tél. : + 39 06 57055391) à la FAO, et tritschera@who.int à l'OMS.

II. Autres initiatives en cours liées à la FAO et l'OMS

1. Activités de la FAO et l'OMS sur la résistance aux antimicrobiens (RAM)

7. La quatrième réunion de l'OMS-AGISAR a eu lieu à Aix-en-Provence (France) les 24 et 25 juin 2012. À cette quatrième réunion, l'OMS-AGISAR a finalisé les documents d'orientation du Groupe consultatif de

l'OMS sur la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens (AGISAR), qui seront publiés à cette adresse : http://www.who.int/foodborne_disease/resistance/agisar/en/index.html.

8. La 5^e réunion du Groupe consultatif de l'OMS sur la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens (OMS-AGISAR) se tiendra du 3 au 5 septembre 2013 à Bogota, en Colombie. L'objectif de cette réunion est de faire le point sur les progrès réalisés dans les activités relatives au confinement de la RAM et d'élaborer une nouvelle version de la liste de l'OMS sur les antimicrobiens d'importance critique pour la médecine humaine. http://www.who.int/foodborne_disease/resistance/cia/en/index.html
9. Des projets pilotes de l'OMS-AGISAR sur la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens sont en cours en Amérique latine (Colombie, Uruguay, Costa Rica, Paraguay, Panama), en Afrique (Burkina Faso, Cameroun, Éthiopie, Tanzanie, Sénégal), en Asie (Cambodge, Vietnam, Inde) et en Europe (Kosovo).
10. La FAO et l'OMS poursuivent leurs travaux relatifs à une série d'activités visant à fournir des conseils scientifiques et à développer des capacités adéquates parmi la communauté de la médecine vétérinaire et de la sécurité alimentaire dans le but de surmonter les difficultés liées à l'utilisation des antimicrobiens destinés aux animaux à différentes étapes de la chaîne alimentaire, à la montée des agents pathogènes résistants et aux préoccupations en santé publique qui en découlent.
11. La troisième réunion technique ad hoc des points de contact de la FAO, de l'OIE et de l'OMS sur les activités de collaboration liées à la résistance aux antimicrobiens (RAM) a eu lieu les 22 et 23 août 2012 au siège de la FAO à Rome. Cette réunion faisait suite à la deuxième réunion qui s'est tenue le 5 août 2011 au siège de l'OMS à Genève. Les points de contact chargés de la RAM au sein de ces trois organisations réfléchissent aux moyens qui leur permettraient de travailler plus étroitement sur les activités de renforcement des capacités. La FAO, l'OIE et l'OMS déploient des efforts pour participer aux activités de l'un et de l'autre. Il s'agit d'une première étape qui prévoit notamment d'améliorer les travaux conjoints sur les laboratoires, l'épidémiologie et le renforcement des capacités de lutte contre la RAM dans les différents pays.
12. L'OMS a organisé, avec la participation de la FAO, la « Consultation technique sur les stratégies de surveillance mondiale de la résistance aux antimicrobiens (RAM) » les 18 et 19 décembre 2012; les travaux se poursuivent en vue d'élaborer une stratégie.
13. La FAO et l'OMS se sont engagées à travailler avec les principaux partenaires internationaux, les gouvernements membres et les exploitants de la chaîne alimentaire pour lutter contre la RAM. Étant donné la relative facilité avec laquelle la RAM peut se propager à l'intérieur des pays et d'un pays à l'autre dans le contexte de la mondialisation grandissante, des mesures proactives s'imposent pour aider les pays en développement à renforcer leurs systèmes de lutte contre les risques liés à la RAM.

2. Outil en ligne pour l'aide à la prise de décisions concernant la maîtrise de *Campylobacter* et de *Salmonella* dans la chair de poulet

14. En réponse à la demande présentée à la 40^e session du CCFH, la FAO et l'OMS ont mis au point un outil en ligne de gestion du risque à l'appui des approches fondées sur le risque pour la maîtrise de certains agents pathogènes dans la viande de poulet. La version espagnole de cet outil est disponible au: <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/food-safety-quality/publications-tools/en/>. À la demande des pays, il a été entrepris d'élaborer des documents d'aide à la formation sur l'utilisation de cet outil, sur les besoins en matière de données et sur l'interprétation des résultats, et ce afin de faciliter son utilisation à l'échelle nationale.

3. Consultation d'experts FAO-OMS sur les parasites

15. En réponse à une demande formulée à la 42^e session du CCFH (décembre 2010) en ce qui regarde de cerner les groupes de parasite-aliments les plus préoccupants du point de vue de l'hygiène alimentaire, la FAO et l'OMS ont convoqué une réunion d'experts qui a eu lieu du 3 au 7 septembre 2012 pour élaborer un système de classement des parasites d'origine alimentaire. À cette réunion, une première liste de 95 parasites d'origine alimentaire a été élaborée à partir des données pertinentes, et 24 parasites ont été cernés grâce à un processus documenté par étapes. Les experts ont également isolé des vecteurs pour chacun des 24 parasites et ont classé les combinaisons de parasites-aliments selon une approche multicritères. Le rapport préliminaire de cette réunion est disponible en ligne.

4. Système Mondial de surveillance – Surveillance de la contamination des aliments et programme d'estimation (GEMS/Food)

16. Les groupes de régimes GEMS/Food reposent sur les données d'approvisionnement alimentaire de la FAO et correspondent à la consommation moyenne par habitant. L'OMS a commandé une mise à jour de la classification basée sur une technique statistique plus précise ainsi que sur les plus récentes données dont

dispose la FAO (2002-2007). Cette nouvelle analyse a permis de créer 17 groupes de régimes qui sont publiés sur le site de l'OMS et qui peuvent servir à l'évaluation de l'exposition alimentaire. <http://www.who.int/foodsafety/chem/gems/en/index1.html>

5. Travaux de la FAO et de l'OMS sur la méthode d'évaluation des risques

17. La FAO et l'OMS ont organisé un atelier sur l'évaluation de l'innocuité des résidus de pesticides à Beijing le 5 mai 2013 et ont donné à cette occasion un aperçu de la façon dont la Réunion mixte de la FAO et l'OMS sur les résidus de pesticides (JMPR) s'y prend pour évaluer les risques liés aux pesticides et estimer les limites maximales de résidus, afin de permettre au CCPR de fixer des limites maximales de résidus dans le cadre des principes d'analyse des risques appliqués par ce Comité; il a notamment été question de l'établissement des tableaux du Codex et des listes prioritaires de pesticides à faire évaluer ou réévaluer par la JMPR en vue de la révision, du maintien ou du retrait des LMR/pesticides du Codex. Cet atelier visait à renseigner les membres du Codex sur les procédures mises en place pour évaluer l'innocuité des pesticides et fixer des LMR Codex, ainsi que sur les lacunes et les préoccupations, dans le cadre du débat récurrent sur la révision des principes d'analyse des risques appliqués par le CCPR.

6. Réseau mondial de l'OMS sur les infections d'origine alimentaire

18. L'OMS a donné des cours de formation à l'échelle nationale et internationale sur la surveillance et le dépistage des maladies entériques infectieuses d'origine alimentaire et autre, par le biais du Réseau mondial sur les infections d'origine alimentaire (GFN, Global Foodborne Infections Network). Le GFN a mené diverses activités de formation partout dans le monde, notamment le projet de surveillance des salmonelles en Chine et des activités de formation sur la RAM qui devraient avoir lieu en novembre en Corée.

19. Le GFN élabore actuellement une approche d'évaluation basée sur les besoins qui permettra de concentrer les activités de renforcement des capacités au moyen de la formation, du mentorat et des communications ciblées. Des projets de mise en œuvre post-formation, qui vont des activités de surveillance intégrée aux études sur la charge de morbidité à l'échelle nationale, sont actuellement en cours. La surveillance intégrée en laboratoire est encouragée, de même que la collaboration intersectorielle entre les disciplines de santé humaine et vétérinaire et l'alimentation, et ce partout dans le monde. Actuellement, la FAO et l'OMS s'efforcent d'accroître leur collaboration par l'intermédiaire du GFN, notamment en définissant des objectifs et des moyens communs pour atteindre ces objectifs de façon complémentaire. Pour plus d'information, voir : www.who.int/gfn.

7. FOSCOLLAB : Plate-forme mondiale de données et d'informations en sécurité des aliments

20. L'OMS a lancé en février 2013 le projet FOSCOLLAB, une plateforme de données et d'information visant à guider l'évaluation de risques et la prise de décision en matière de sécurité alimentaire. En intégrant de multiples sources de données fiables, FOSCOLLAB permet d'accéder rapidement à l'information sur la sécurité alimentaire, en intégrant des données et de l'information provenant des domaines de la production animale et de l'agriculture, de l'alimentation et de la santé humaine. FOSCOLLAB contribue ainsi à résoudre les difficultés d'accès aux sources d'information en temps opportun et permet d'améliorer l'évaluation des risques et la prise de décisions par les professionnels et les autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments. <http://www.who.int/foodsafety/foscollab/en/index.html>