

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
Mars 2007**

PROGRAMME MIXTE FAO/WHO SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITE DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS

Première session

Beijing, Chine, 16 - 20 Avril 2007

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

Soumission du FAO et de l'OMS

1. Ce document souligne les activités en cours entreprises par la FAO, l'OMS relatives à l'octroi de conseils scientifiques et techniques au Codex et aux pays membres qui représentent un certain intérêt pour le CCCF.

Octroi de conseils scientifiques

2. Le FAO et l'OMS ont poursuivi leurs efforts pour l'amélioration du travail du FAO/OMS afin de fournir des conseils scientifiques. Le cadre de travail du FAO/OMS relatif à l'octroi de conseils scientifiques sur la sécurité alimentaire et la nutrition a été affiché sur les sites web du FAO et de l'OMS pour commentaires publics en janvier 2007¹. Ce cadre de travail constitue une compilation de procédures écrites suivies actuellement en relation à l'octroi de conseils scientifiques sur la sécurité alimentaire et la nutrition au Codex et aux pays membres. Il traite des différents types de conseils scientifiques fournis, aussi bien que des principes, des pratiques et des procédures actuels qui constituent la base de ces conseils. L'objectif est d'améliorer les résultats ainsi que la transparence des conseils scientifiques générés par le FAO et l'OMS. Tous les commentaires ont été évalués et un document final sera publié durant 2007.

JECFA Listes d'experts 2007 – 2011

3. En réponse à l'appel pour des experts en chimie, en technique et sur l'exposition publié par le FAO et l'OMS en 2006, le secrétariat du JECFA a reçu et a examiné plus de 60 candidatures pour les champs d'expertise en chimie et dans l'analyse des additifs alimentaires et des contaminants. La composition de la liste sera communiquée sur le site web du JECFA une fois qu'une décision finale aura été prise.

¹ http://www.fao.org/ag/agn/proscad/index_en.stm

Consultation d'experts sur l'emploi du 'chlore actif' dans l'industrie alimentaire

4. Le CCFAC et le CCFH ont demandé au FAO et à l'OMS d'aborder la question de la sécurité d'emploi du 'chlore actif' dans l'industrie alimentaire. Un financement a été rendu disponible pour ce projet et le FAO/OMS sont en train de planifier le projet en plus grand détails, avec le but de maintenir une consultation d'expert internationale à la fin de 2007. Un appel pour les données et un appel pour les experts sera publié sur les sites web du FAO et de l'OMS, ensemble avec un champ d'application défini clairement du projet.

Quatrième atelier international sur les études de l'alimentation totale (TDS)

5. Le quatrième atelier international sur les études de l'alimentation totale s'est tenu du 23 au 27 octobre 2006 à Beijing, co-sponsorisé par l'OMS et L'Institut national de nutrition et de sécurité alimentaire et en coopération avec le FAO. Alors que l'atelier concentre son attention principalement sur les contaminants dans les aliments, un certain nombre de pays ont fait un rapport sur l'emploi de l'étude de l'alimentation totale (TDS) pour évaluer l'exposition à certains additifs alimentaires. L'atelier a été précédé d'une formation d'une semaine pour les pays en voie de développement organisée avec le soutien de l'Autorité de la Nouvelle Zélande pour la sécurité alimentaire (NZFSA), pour les participants de pays souhaitant démarrer un étude de l'alimentation totale dans leurs pays. Cinquante cinq représentants de 27 pays étaient présents. Les objectifs de l'atelier étaient de promouvoir et de soutenir TDS; de faire rapport des développements récents et des résultats dans le champ de TDS; de promouvoir des études de l'alimentation totale fiables et comparables à travers des approches harmonisées et l'échange de "meilleures pratiques" internationales et d'expertise; de discuter de méthodes et de ressources nécessaires pour mener des évaluations d'exposition diététique; pour établir un réseau de contreparties nationales afin d'entreprendre des projets d'études régionaux relatifs à l'alimentation totale; et afin de promouvoir la soumission électronique au GEMS/alimentation et afin d'utiliser les données des études de l'alimentation totale du GEMS/Alimentation. En 2007, des ateliers régionaux sur les études de l'alimentation totale (TDS) sont prévus par les régions d'Afrique (pays francophones), par l'Europe et l'Est Méditerranéen de l'OMS. Le rapport de cette réunion est disponible sur le site web de l'OMS sur <http://www.who.int/foodsafety/chem/gems/en/index3.html>

Surveillance des polluants organiques persistants (POPs) : 4ème OMS-étude coordonnée du lait humain

6. En réponse à la convention de Stockholm sur les polluants organiques persistants (POPs), l'OMS a lancé sa 4^{ème} étude coordonnée de l'OMS relative au lait humain qui comprend maintenant l'ensemble des douze polluants organiques persistants couverts par la Convention. Afin d'évaluer les changements dans les teneurs de polluants organiques persistants dans le temps ainsi que cela est requis par l'article 16 de la Convention, L'OMS a renforcé son protocole existant ainsi que les directives pour améliorer la fiabilité et la comparabilité des résultats. On peut accéder à la dernière version de la directive du protocole par le site Web de l'OMS sur la sécurité de l'alimentation à <http://www.who.int/foodsafety/chem/pops/en/index.html>. Présentement un total de 11 pays a soumis des échantillons combinés et 17 autres pays ont indiqué être intéressés de procéder de la même façon. La quatrième ronde demeure ouverte et les pays souhaitant participer ou désireux d'obtenir davantage d'informations devraient contacter le secrétariat de l'OMS à propos de l'étude par e-mail à popsmilk@who.int ou par télécopie à +41 22 791 4807.

Projet sur la prévention de la contamination par les mycotoxines du café

7. En Mai 2006 le FAO a achevé un projet global pour indiquer la teneur du problème de la contamination du café par les mycotoxines et afin de protéger la santé des consommateurs de café. Démarré en 2000, le projet intitulé, "Amélioration de la qualité du café à travers la prévention de la formation de moisissure", a été formulé en collaboration avec l'Organisation internationale du Café (ICO) ainsi que l'Industrie européenne du café, et a été exécuté par le FAO au Brésil, en Colombie, en Côte d'Ivoire, en Inde, en Indonésie, au Kenya et à l'Uganda. Le Financement a été fourni par le Fonds commun pour les produits de base (CFC), avec le cofinancement du gouvernement des Pays-Bas ainsi que l'Institut pour les informations scientifiques sur le café (ISIC). Davantage d'informations sur le projet, les ressources de formation ainsi que les directives sur la prévention de la formation de moisissure dans le café est disponible sur www.coffee-ota.org.

Autres capacités renforcement des activités

8. Le FAO et l'OMS ont récemment été engagés dans le développement d'un certain nombre de manuels, de directives et de matériels de formation pour faciliter l'effort de renforcement des capacités. Ces matériels comprennent ce qui suit:

- Une vidéo de formation du FAO pour l'échantillonnage de produit en vue de l'analyse des mycotoxines
- "Analyse des risques de sécurité des aliments – Un Guide pour les autorités nationales sur la sécurité alimentaire" ; une publication commune du FAO/OMS;
- Amélioration de la Sécurité et de la qualité des fruits et des légumes frais manuel de formation et base de données de ressource (disponible à partir des pages web du FAO sur http://www.fao.org/ag/agn/food/food_fruits_en.stm ou en tant que CD-ROM en anglais, espagnol, français et chinois);
- Document d'orientation du FAO/OMS pour les gouvernements sur l'application du HACCP, dans les petits commerces et les commerces insuffisamment développés (SLDBs). Le document sera disponible prochainement sur http://www.fao.org/ag/agn/food/quality_haccp_en.stm.

Ces outils, une fois finalisés, seront publiés sous une forme multilingue pour un emploi plus large par les pays membres.