

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

F

Point 3 de l'ordre du jour

CX/CF 24/17/3

Février 2024

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS

Dix-septième session
15-19 avril 2024
Panama (ville), Panama

QUESTIONS D'INTÉRÊT DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS (Y COMPRIS LE JECFA)

(Préparées par le Secrétariat mixte FAO/OMS du JECFA)

1. Le présent document fournit des informations sur les activités de la FAO et de l'OMS dans le domaine de la fourniture d'avis scientifiques au Codex, à d'autres agences des Nations Unies (ONU) et aux pays membres de la FAO et de l'OMS revêtant un intérêt pour le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF), et présente une mise à jour depuis la dernière session du Comité en 2023.

Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires

2. Depuis la dernière session du CCCF, deux réunions du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (à savoir JECFA96 et JECFA97) se sont tenues en 2023. Ces réunions portaient sur les additifs alimentaires.
3. Tous les rapports complets disponibles et les monographies détaillées seront accessibles sur les sites pertinents¹ de la FAO et de l'OMS²:
4. Futures réunions:
 - La 98^e session du JECFA devrait se dérouler du 20 au 29 février 2024. La réunion sera consacrée à l'évaluation d'un certain nombre de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments.
 - La 99^e session du JECFA devrait se dérouler du 4 au 13 juin 2024. La réunion sera consacrée à l'évaluation d'un certain nombre d'additifs alimentaires.

L'appel de données pour la JECFA98 et la JECFA99 est disponible sur les sites web de la FAO³ et de⁴ l'OMS:

La réunion du JECFA consacrée aux contaminants (JECFA101), qui devrait se dérouler en octobre 2025, se concentrera sur l'évaluation des dioxines et de l'arsenic. L'appel de données devrait être publié en février 2024.

Demandes d'avis scientifiques

5. Les deux organisations continuent à accorder conjointement la priorité aux demandes d'avis scientifiques en tenant compte des critères proposés par le Codex ainsi que des demandes de conseils des pays membres et de la disponibilité des ressources.
6. En planifiant les réunions du JECFA et en élaborant l'ordre du jour, le Secrétariat conjoint FAO/OMS doit prendre en compte les priorités demandées par le Comité sur les additifs alimentaires (CCFA), le Comité sur les contaminants dans les aliments (CCCF) et le Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF) et, à l'occasion, d'autres comités (tels que le Comité du Codex sur les matières grasses et les huiles [CCFO]). En raison du nombre croissant de demandes d'avis scientifiques par le JECFA, toutes les demandes ne peuvent pas être satisfaites lors de la réunion à venir.
7. Pour faciliter la fourniture de ressources extrabudgétaires pour les activités relatives aux avis scientifiques, veuillez contacter Dr Markus Lipp, de l'Unité de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments de la FAO (jecfa@fao.org) et Dr Moez Sanaa de la Division des nutriments et de la sécurité alimentaire de l'OMS (jecfa@who.int).

¹ <http://www.fao.org/food-safety/resources/publications/en/>

² [https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-\(jecfa\)/publications](https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-(jecfa)/publications)

³ <https://www.fao.org/food-safety/scientific-advice/calls-for-data-and-experts-expert-rosters/en/>

⁴ [https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-\(jecfa\)](https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-(jecfa))

Bases de données sur la consommation alimentaire mondiale et activités en cours pour aider les pays à produire et à utiliser des données à des fins d'analyse des risques

8. Des informations fiables sur la consommation alimentaire, recueillies au niveau individuel, sont nécessaires pour estimer l'exposition alimentaire aux substances chimiques et biologiques dans la population générale et les groupes de populations vulnérables. Pour traiter le problème de l'insuffisance de l'accès à ces données, la FAO et l'OMS ont poursuivi les travaux sur les deux outils suivants (lancés en 2014) afin de développer des bases de données sur la consommation alimentaire mondiale.
9. Le FAO/WHO GIFT (outil FAO/OMS de dissémination de données sur la consommation alimentaire individuelle au niveau mondial)⁵ partage actuellement 53 ensembles de données (dont 15 à l'échelle nationale). La base de données offre non seulement un accès à toutes les microdonnées, mais aussi des statistiques d'ordre alimentaire pratiques dans les domaines de la nutrition, de la diversité alimentaire, de l'impact environnemental et de la sécurité alimentaire. Le FAO/WHO GIFT se sert de FoodEx2 en tant qu'outil de catégorisation, lequel a été amélioré pour pouvoir être utilisé à l'échelle mondiale, à l'issue d'une collaboration entre la FAO, l'OMS et l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA). Le FAO/WHO GIFT offre également un inventaire mondial actualisé des enquêtes quantitatives sur la consommation alimentaire qui ont été réalisées, sont prévues et en cours, avec des informations détaillées sur plus de 320 études. La plateforme est disponible en ligne⁶.
10. Un rapport intitulé «Global Trends in the Availability of Dietary Data in Low and Middle-Income Countries»⁷ copublié par la FAO et l'Intake Center of dietary assessment, détaille la pertinence et la nécessité de données alimentaires dans les pays à faible et moyen revenu, ainsi que des ressources supplémentaires, sont disponibles en ligne aux adresses suivantes⁸:
11. La CIFOCOss (Statistiques synthétiques des données FAO/OMS sur la consommation alimentaire individuelle chronique) contient en 2023 les statistiques synthétiques de 68 ensembles de données contenant au moins deux jours de consommation, et est régulièrement mise à jour. Ces données relatives à la consommation (CIFOCOss) et à la contamination alimentaires (GEMS/Aliments Contaminants) sont désormais disponibles sur la même plateforme et offrent la possibilité d'utiliser un système de catégorisation/description harmonisé (FoodEx2).
12. La base de données GEMS/Aliments continue de soutenir activement le travail du CCCF en apportant son aide à plusieurs groupes de travail électroniques du Codex (GTE) dans la collecte et l'analyse de données de contamination alimentaire mondiale afin d'en dériver des recommandations pour des limites maximales (LM).
13. La 6^e conférence internationale sur les études sur l'alimentation totale (EAT) a été organisée en octobre 2022 par l'OMS et l'Institut fédéral allemand pour l'évaluation des risques (BfR) selon une modalité hybride. La conférence a encouragé le partage d'expérience et d'expertise sur les méthodologies d'évaluation de l'exposition alimentaire, et a été précédée d'un tutoriel pratique en ligne.

Lien entre l'eau et la sécurité alimentaire (accent sur la sécurité chimique)

14. L'utilisation d'une eau de bonne qualité à différents stades du système agroalimentaire (irrigation, élevage, aquaculture, nettoyage, transformation des aliments et eau potable) est cruciale pour la sécurité des aliments. À son tour, ceci influe sur la santé publique et a des répercussions sur le commerce des denrées alimentaires. Actuellement, la présence de plus en plus évidente de diverses substances chimiques et de leurs mélanges dans l'eau est une source d'inquiétude majeure, surtout en l'absence de normes harmonisées pour les paramètres chimiques. L'utilisation accrue de certains composés, comme c'est le cas pour les produits agrochimiques et les composés fluorés synthétiques, peut constituer une menace pour la santé humaine en raison de la contamination des denrées alimentaires.
15. D'autres sources de pollution de l'eau, telles que les produits pharmaceutiques, les produits de soins personnels et les risques liés à la multiplication des activités minières dans le contexte de la demande de l'industrie mondiale de la mobilité, suscitent également des inquiétudes. Les considérations relatives à la sécurité alimentaire dans de tels cas dépendent non seulement de la concentration et de la toxicité des polluants dans l'eau, mais aussi du devenir de ces composés dans les tissus végétaux et animaux. Alors qu'au niveau du Codex, il existe des lignes directrices pour la sécurité microbiologique de l'eau (c'est-à-dire pour l'utilisation et la réutilisation sûres de l'eau dans la production alimentaire (CXG 100-2023)), il n'existe pas de lignes directrices pour la sécurité chimique de l'eau.

⁵ <https://www.fao.org/gift-individual-food-consumption/en/>

⁶ <https://www.fao.org/gift-individual-food-consumption/en/>

⁷ <https://www.fao.org/3/cc1351en/cc1351en.pdf>

⁸ <https://www.fao.org/gift-individual-food-consumption/resources/en>

16. La FAO et l'OMS lancent un projet visant à combler les lacunes en matière de connaissances sur la sécurité chimique de l'eau et les contaminants émergents, données sur lesquelles les comités du Codex pertinents pourront s'appuyer lors de leurs futurs travaux. Le projet comprendra:
1. La réalisation d'une étude sur les informations disponibles et les lacunes en matière de connaissances sur les contaminants, émergents et connus, présents dans les sources d'eau, y compris notamment les produits pharmaceutiques, cosmétiques et agrochimiques, les métaux lourds et les composés fluorés synthétiques. Cette étude tiendra également compte des différences entre les dispositions, les pratiques et les technologies de sécurité utilisées pour garantir une bonne qualité de l'eau dans le monde entier. L'attention portée à la sécurité chimique de l'eau est particulièrement pertinente compte tenu de la place importante actuellement accordée à l'économie circulaire et aux diverses applications de l'eau recyclée et réutilisée, par exemple dans le cadre des pratiques agricoles en milieu contrôlé. Cette étude sera réalisée en 2024.
 2. À l'issue de l'étude, une réunion d'experts sera organisée pour discuter des résultats et formuler des recommandations. Celle-ci aura lieu en 2025.

Autres questions potentiellement pertinentes pour le comité

Mise à jour de la FAO

Publication de la FAO sur les conséquences pour la sécurité alimentaire de l'utilisation d'inhibiteurs environnementaux dans l'agroalimentaire

17. À la fin de l'année dernière, la FAO a publié un rapport sur les conséquences pour la sécurité alimentaire de l'utilisation d'inhibiteurs environnementaux dans les systèmes agroalimentaires. Ce rapport a été élaboré dans le cadre des activités du programme de la FAO sur la prospective en matière de sécurité sanitaire des aliments. En tant qu'approche tournée vers l'avenir, la prospective cherche à faciliter la préparation aux défis qui peuvent émerger dans les systèmes agroalimentaires mondialisés et en évolution rapide, dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. Le défi consistant à nourrir une population mondiale en expansion tout en répondant à la crise climatique exige le développement de pratiques et de technologies qui renforcent la durabilité des systèmes agroalimentaires et réduisent les effets néfastes sur l'environnement. L'une de ces approches est l'utilisation d'inhibiteurs environnementaux, qui sont employés pour améliorer l'efficacité de la production des cultures et du bétail tout en réduisant les émissions de gaz à effet de serre, tels que le méthane, ou en limitant la perte d'azote dans les champs cultivés et les pâturages. La présence accidentelle d'inhibiteurs environnementaux dans les denrées alimentaires peut susciter des inquiétudes pour la santé et perturber les échanges commerciaux si des normes ne sont pas établies.
18. Les défis relatifs à l'évaluation des risques pour la sécurité sanitaire des aliments et à la gestion de ces substances sont notamment liés à l'absence de limites maximales de résidus (LMR) harmonisées au niveau international et de définition convenue des inhibiteurs environnementaux, et l'insuffisance des informations relatives à la sûreté de certains composés. Cette publication présente une vue d'ensemble de divers inhibiteurs environnementaux synthétiques et biologiques, ainsi qu'une analyse des conséquences possibles de leur utilisation pour la sécurité sanitaire des aliments. Les cadres réglementaires applicables aux inhibiteurs environnementaux dans certains pays sont présentés comme des exemples d'approches actuelles adoptées au niveau national ou régional. Enfin, les lacunes au niveau des connaissances relatives à la sécurité sanitaire des aliments sont examinées, de même que certains points de vue sur la façon de progresser.
19. Un séminaire en ligne sur ce sujet est prévu le 9 mai de 14h30 à 15h30 (CET). Des précisions seront communiquées en temps utile via la liste de distribution électronique du Codex (Codex-L). La publication est disponible en ligne⁹. De plus amples informations sur les travaux de la FAO en matière de prospective en matière de sécurité sanitaire des aliments sont également disponibles en ligne¹⁰.
- ##### La sécurité alimentaire et l'aide alimentaire
20. Comme indiqué précédemment, la FAO continue de collaborer avec le Programme alimentaire mondial (PAM), le Fonds des Nations Unies pour l'enfance (UNICEF), et Médecins sans frontières pour développer une feuille de route afin de gérer les risques spécifiques auxquels les agences d'aide alimentaire sont confrontées pour garantir des aliments sûrs et nutritifs pour l'aide humanitaire, en tenant compte de la sécurité alimentaire, de la durabilité et de la nutrition.

⁹ [Les conséquences pour la sécurité alimentaire de l'utilisation d'inhibiteurs environnementaux dans l'agroalimentaire \(fao.org\)](#)

¹⁰ [Prospective | Sécurité alimentaire et qualité | Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture \(fao.org\)](#)

21. La FAO a également fourni à ces agences des conseils en matière d'évaluation des risques concernant le 3-monochloropropane 1,2-diol, le glycidol et leurs esters d'acides gras dans les compléments nutritifs à base de lipides et les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi. Le rapport est en cours de finalisation et devrait être publié prochainement.

Publication de la FAO sur Systèmes d'alerte précoce en matière de sécurité sanitaire des aliments

22. Les systèmes d'alerte précoce jouent un rôle essentiel dans la réduction des risques liés à divers dangers. L'aptitude et la capacité à identifier les signaux précoces et les risques émergents en matière de sécurité sanitaire des aliments, et à fournir une alerte précoce en temps utile, qui permettrait d'atténuer les risques à venir qui y sont associés, sont vitales pour les autorités et les organisations nationales et internationales chargées de la sécurité sanitaire des aliments. Avec le développement rapide de systèmes modernes, alimentés par des données nombreuses, diverses et en temps réel, ainsi que les progrès réalisés dans les techniques d'intelligence artificielle et d'apprentissage automatique, des méthodes et des modèles numériques de plus en plus testés et validés sont désormais disponibles pour l'alerte précoce et l'analyse dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, ce qui permet de passer d'une gestion réactive à une gestion proactive des risques.
23. Un article scientifique intitulé «[Making food systems more resilient to food safety risks by including artificial intelligence, big data, and internet of things into food safety early warning and emerging risk identification tools](#)» et un document technique intitulé «[Early warning tools and systems for emerging issues in food safety](#)» ont été publiés dans le but de mieux faire connaître les outils numériques novateurs fondés sur des données probantes et de fournir des informations pour favoriser leur utilisation à plus grande échelle dans les différents pays. Ces deux publications sont le fruit d'une collaboration entre la FAO et le Wageningen Food Safety Research.

Risques et bénéfices de la consommation de poisson (FAO/OMS)

24. Depuis la dernière évaluation réalisée par la FAO/OMS en 2010, on dispose de nouvelles preuves concernant les risques et les bénéfices de la consommation de poisson. C'est pourquoi la FAO et l'OMS ont convoqué une consultation d'experts pour examiner les nouvelles preuves et mettre à jour les conclusions et recommandations du rapport 2010¹¹, si nécessaire. Cette consultation d'experts a eu lieu en octobre 2023. La consultation a tiré un certain nombre de conclusions sur les avantages et les risques pour la santé, associés à la consommation de poisson, et recommandé une série de mesures que les membres devraient prendre pour mieux les évaluer et les gérer, en communiquant plus efficacement ces risques et avantages à leurs citoyens. Le document qui a servi de référence pour la consultation d'experts, ainsi que le rapport de la consultation d'experts seront publiés en 2024. Le rapport de synthèse est disponible sur les sites web de la FAO¹² et de¹³ l'OMS.

Surveillance des mollusques bivalves

25. Le commerce international a constitué l'un des principaux moteurs de la rapide croissance de l'industrie de production de mollusques bivalves au cours des six dernières décennies. Cependant, seul un nombre très limité de pays disposent de programmes de surveillance efficaces des mollusques bivalves. À cet égard, face à la nécessité de mettre en place un guide international pour la mise en œuvre de programmes sanitaires pour les mollusques bivalves, la FAO et l'OMS ont élaboré le guide technique conjoint FAO/OMS pour le développement des aspects liés aux zones de croissance des programmes sanitaires pour les mollusques bivalves, récemment mise à jour par la FAO et son Centre de référence sur le contrôle sanitaire des bivalves, le Centre pour l'environnement, la pêche et l'aquaculture (Cefas) du Royaume-Uni. La seconde édition est disponible en anglais, en espagnol¹⁴ et en français¹⁵.
26. Ce guide sert également de base à l'élaboration d'un cours d'apprentissage électronique conjoint FAO-Cefas sur les programmes sanitaires pour les mollusques bivalves composé de quatre modules. Ce cours s'adresse aux décideurs politiques, aux praticiens du développement et aux gestionnaires de programmes, aux chercheurs et aux spécialistes sectoriels, aux éleveurs de mollusques bivalves, aux formateurs et aux agents de vulgarisation. Les trois premiers modules sont disponibles en ligne: «Growing area risk profile»¹⁶, «Growing area assessment

¹¹ [Rapport de la Consultation mixte FAO/OMS d'experts sur les risques et les avantages de la consommation de poisson. Rome, 25-29 janvier 2010](#)

¹² [Rapport de la Consultation mixte FAO/OMS d'experts sur les risques et les bénéfices de la consommation de poisson – Résumé et conclusions. Rome, Italie, 9-13 octobre 2023](#)
[jecfa-summary-risks-and-benefits-of-fish-consumption.pdf \(who.int\)](#)

¹³ <https://doi.org/10.4060/cb5072fr>

¹⁴ <https://fao.org/documents/card/en/c/cb5072en/> version en langue espagnole

¹⁵ <https://fao.org/publications/card/es/c/CB5072ES/>

¹⁶ <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=481>

and review»¹⁷ et «Growing Area Monitoring»; des versions en français (Contrôle sanitaire des mollusques bivalves: profil de risques des zones de production conchylicole¹⁸, Contrôle sanitaire des mollusques bivalves: évaluation et examen des zones de production conchylicole¹⁹) et en espagnol (Saneamiento de moluscos bivalvos: perfil de riesgo de la zona de cría²⁰, Saneamiento de moluscos bivalvos: evaluación y revisión de la zona de cría²¹) sont en cours d'élaboration pour les deux premiers modules.

27. Ces quatre dernières années, en collaboration avec le Cefas, son Centre de référence sur le contrôle sanitaire des bivalves, la FAO²² a organisé un certain nombre d'activités de renforcement des capacités pour donner des conseils sur les protocoles de laboratoire pertinents, l'accréditation et l'application de méthodes d'analyse pour les tests réalisés sur les mollusques bivalves. Les activités annuelles peuvent être trouvées dans les rapports annuels²³.

Systèmes d'alerte précoce pour les efflorescences d'algues nuisibles (HAB)

28. Les HAB ont des répercussions importantes sur la sécurité sanitaire des aliments et la sécurité alimentaire, du fait de la contamination ou de la mortalité massive d'organismes marins. Disposer de systèmes de prévision ou d'alerte précoce adaptés pourrait contribuer à atténuer les effets des HAB et à réduire l'occurrence de ces épisodes. Des systèmes de surveillance ont été mis en place pour surveiller les efflorescences d'algues nuisibles dans de nombreux pays. Cependant, le délai ou le type de données peuvent ne pas être suffisants pour prendre des mesures efficaces de gestion de la sécurité sanitaire des aliments ou d'autres mesures telles que le transfert de produits de l'aquaculture vers d'autres zones.
29. À cet égard, la FAO a supervisé l'élaboration d'un guide technique conjoint FAO-AIEA-COI relatif à la mise en œuvre de systèmes d'alerte précoce contre les efflorescences d'algues nuisibles²⁴. Ce document aidera les autorités compétentes et les institutions concernées par la protection des consommateurs ou la surveillance de l'environnement à mettre en œuvre des systèmes d'alerte précoce pour les HAB présentes dans des zones spécifiques, qui risquent d'affecter la sécurité sanitaire des aliments ou la sécurité alimentaire.

30. Groupe d'experts intergouvernemental mixte FAO/COI-UNESCO chargé d'étudier les efflorescences d'algues nuisibles

En raison du changement climatique, il est désormais plus difficile de prévoir les HAB, ce qui a un impact sur la sécurité sanitaire des aliments, la sécurité alimentaire et sur l'environnement. Au cours des sept dernières années, la FAO et la COI-UNESCO ont établi un partenariat très productif dans de nombreux domaines liés aux HAB. Un secrétariat conjoint COI-FAO a été créé afin que le Groupe d'experts intergouvernemental chargé d'étudier les efflorescences d'algues nuisibles (IPHAB) dispose d'une structure de collaboration plus solide et plus flexible. Initialement créé en 1991 en tant que cadre organisationnel d'un partenariat mondial, l'IPHAB de la COI-FAO rassemble des décideurs, des responsables des politiques, des gestionnaires, des scientifiques, des organisations internationales et des organisations non gouvernementales (ONG) et a pour objectif de répondre au problème des microalgues nuisibles. Vous trouverez de plus amples informations sur cette collaboration et sur le premier groupe d'experts mixte dans le rapport de la dernière session²⁵.

¹⁷ <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=629>

¹⁸ Cours: Contrôle sanitaire des mollusques bivalves: profil de risques des zones de production conchylicole (fao.org)

¹⁹ Cours: Contrôle sanitaire des mollusques bivalves: évaluation et examen des zones de production conchylicole (fao.org)

²⁰ <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=911>

²¹ <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=912>

²² Rapports annuels et programmes de travail du Centre de référence de la FAO: <https://www.cefas.co.uk/icoe/seafood-safety/designations/fao-reference-centre-for-bivalve-mollusc-sanitation/fao-reference-centre-work-programmes-and-annual-reports/>

²³ Rapports annuels et programmes de travail du Centre de référence de la FAO - [Cefas \(Centre pour l'environnement, la pêche et l'aquaculture\)](https://www.cefas.co.uk/icoe/seafood-safety/designations/fao-reference-centre-for-bivalve-mollusc-sanitation/fao-reference-centre-work-programmes-and-annual-reports/)

²⁴ Guide technique conjoint FAO-AIEA-COI relatif à la mise en œuvre de systèmes d'alerte précoce contre les efflorescences d'algues nuisibles.

²⁵ [Comité des pêches. Sous-comité du commerce du poisson. Dix-neuvième session, 11-15 septembre 2023 - Résumé analytique, Décisions et recommandations de la 16^e session du groupe international d'experts de la Commission océanographique intergouvernementale \(COI\)-FAO chargé d'étudier les efflorescences d'algues nuisibles](https://www.cefas.co.uk/icoe/seafood-safety/designations/fao-reference-centre-for-bivalve-mollusc-sanitation/fao-reference-centre-work-programmes-and-annual-reports/)

Microplastiques

31. Le rapport de la FAO sur les «Microplastiques dans les denrées alimentaires»²⁶ a été présenté au Sous-Comité du commerce du poisson lors de sa 19^e session, en 2023²⁷. Le Sous-Comité a souligné la nécessité de disposer de tests normalisés et a demandé à la FAO de jouer un rôle dans l'élaboration de ces normes. À cet égard, la FAO explore différentes possibilités en vue de faire avancer le processus.

Mise à jour de l'OMS

Travaux de l'OMS sur la dioxine et les composés de type dioxine

32. Du 17 au 21 octobre 2022, l'OMS a organisé une consultation d'experts *ad hoc* à Lisbonne, Portugal, au cours de laquelle les facteurs d'équivalence toxique (FET) fixés en 2005 par l'OMS pour les composés de type dioxine, y compris certains polychlorobiphényles (PCB), ont été réévalués.
33. Les experts invités se sont accordés sur le fait que la base de données REP actualisée indiquait la nécessité de réévaluer les valeurs FET 2005 de l'OMS pour les dioxines, les furanes et les PCB de type dioxine. Il a en outre été décidé que la méthode bayésienne devait être appliquée pour valider la base de données REP, ce qui a permis d'accroître la confiance et le degré de certitude des résultats de la consultation d'experts de 2022.
34. Les résultats, les détails et les valeurs des FET de l'OMS de 2022 actualisées pour les dioxines et les composés de type dioxine issus de cette consultation d'experts ont été publiés dans *Regulatory Toxicology and Pharmacology* en janvier 2024²⁸.

Fonds fiduciaire FAO-OMS du Codex 2

35. Le Fonds fiduciaire du Codex (FFC) continue d'étendre sa portée mondiale puisque les demandes de financement de sept pays supplémentaires (Botswana, Îles Cook, Kiribati, Lesotho, Îles Salomon, Tadjikistan et Vanuatu) ont été approuvées, portant à 59 le nombre total de pays bénéficiaires du FFC2. Pendant le huitième cycle de candidatures, qui s'est achevé en décembre 2023, 11 pays ont soumis des demandes de soutien de projets.
36. Le FFC a produit et lancé trois vidéos mettant en lumière les résultats de projets avancés ayant bénéficié du FFC (l'Azerbaïdjan, le Honduras et le projet conjoint Bhoutan-Inde-Népal).
37. Début 2023, l'évaluation à mi-parcours du FFC a été achevée et a confirmé la pertinence et l'efficacité continues du Fonds fiduciaire. En outre, les évaluations post-mise en œuvre menées dans des pays qui se sont affranchis de l'aide du FFC ont confirmé que les résultats escomptés avaient été atteints.

Atelier OMS/OPS sur les décisions fondées sur des données probantes en matière de gestion des risques liés à la sécurité alimentaire

38. En juin 2023, l'OMS/OPS a organisé un atelier régional sur les décisions fondées sur des données probantes en matière de gestion des risques liés à la sécurité alimentaire, l'accent étant mis sur la fixation de limites maximales (LM) de contaminants chimiques dans les aliments. L'atelier s'est tenu en Équateur et a réuni 27 responsables gouvernementaux de 13 pays: L'Argentine, le Brésil, le Chili, le Costa Rica, Cuba, l'Équateur, El Salvador, le Guatemala, le Honduras, Panama, le Paraguay, le Pérou et l'Uruguay. À cette occasion, les participants ont pu comprendre l'importance, la pertinence et le contexte du risque de sécurité alimentaire au niveau national et international dans l'élaboration des normes Codex et la manière de les appliquer dans le contexte national et régional

Gestion des produits chimiques et des pesticides

39. En mai 2023, la 76^e Assemblée mondiale de la santé a adopté la résolution WHA76.17 sur «L'impact des produits chimiques, des déchets et de la pollution sur la santé humaine». Par le biais de cette résolution, il a été demandé au Directeur général, entre autres, de publier un rapport relatif aux incidences des produits chimiques, des déchets et de la pollution sur la santé humaine, ainsi qu'aux lacunes existantes en matière de données, y compris dans le cadre de l'approche «Une seule santé»²⁹.

²⁶ [Microplastiques dans les denrées alimentaires \(fao.org\)](https://www.fao.org/microplastics)

²⁷ <https://www.fao.org/about/meetings/cofi-sub-committee-on-fish-trade/session19-documents/en/>

²⁸ The 2022 world health organization re-evaluation of human and mammalian toxic equivalency factors for polychlorinated dioxins, dibenzofurans, and biphenyls, RTP Volume 146, janvier 2024, 10525.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0273230023001939>

²⁹ https://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA76/A76_R17-en.pdf

40. La résolution WHA76.17 demandait également au Directeur général de plaider en faveur d'approches multisectorielles et multipartites pour lutter contre les effets de la pollution sur la santé et d'élaborer une campagne de sensibilisation sur les effets des produits chimiques, des déchets et de la pollution sur la santé, notamment en tant que contaminants de l'eau potable et des aliments, ainsi que pour prévenir les décès par suicide dus à l'utilisation de pesticides hautement dangereux.
41. L'OMS travaille conjointement avec le Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE) à la mise à jour du rapport «State of the Science of Endocrine Disrupting Chemicals, 2012», conformément à la résolution UNEA5/7 de l'Assemblée des Nations Unies pour l'environnement. Ce rapport actualisé devrait être publié en 2025.
42. L'OMS travaille conjointement avec la FAO, le PNUE, le Programme des Nations Unies pour le développement (PNUD) et l'Organisation internationale du travail (OIT) à la mise en place d'une Alliance mondiale sur les pesticides hautement dangereux, conformément à la résolution V/11 de la 5^e Conférence internationale sur la gestion des produits chimiques (ICCM5) qui s'est tenue en septembre 2023 à Bonn (Allemagne), parallèlement à l'accord de l'Accord de Bonn et du Cadre mondial sur les produits chimiques³⁰. L'Alliance mondiale vise à devenir opérationnelle dans le courant 2024.
43. L'OMS a convoqué la 3^e réunion du réseau OMS d'évaluation des risques chimiques en décembre 2023. Le réseau comprend 97 institutions concernées par l'évaluation des risques chimiques provenant de 55 pays. La 3^e réunion en présentiel du réseau a examiné les activités de collaboration entreprises par le réseau depuis la précédente réunion en présentiel, en 2017, a parlé des développements dans le domaine de l'évaluation des risques chimiques et a proposé de nouvelles activités de collaboration pouvant être prises par le réseau à l'avenir.

³⁰ <https://staging.saicm.org/page/text-global-framework-chemicals>