



COMITÉ DES PÊCHES

SOUS-COMITÉ DU COMMERCE DU POISSON

Dix-neuvième session

11-15 septembre 2023

SÉCURITÉ SANITAIRE ET QUALITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES D'ORIGINE AQUATIQUE

Résumé

Le présent document porte sur les évolutions les plus récentes de la sécurité sanitaire des aliments concernant l'accès au marché des produits aquatiques. Il présente les activités récemment menées par la FAO relatives à la qualité et la sécurité sanitaire des aliments dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture. Il porte sur les activités de la FAO concernant les avis scientifiques fournis à la Commission du Codex Alimentarius et l'appui fourni aux membres en matière de mise en œuvre des normes du Codex.

Suite que le Sous-Comité est invité à donner

- Formuler des recommandations sur de futurs axes de travail qui permettront d'assurer la sécurité sanitaire des aliments dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture dans un environnement en mutation, dans le contexte de la sécurité alimentaire.
- Formuler des observations et dicter des orientations en ce qui concerne les activités de la FAO dans le domaine de la qualité et de la sécurité sanitaire des produits d'origine aquatique, en particulier des avis scientifiques dans le cadre des activités du Codex Alimentarius et concernant le renforcement des capacités aux fins de la mise en œuvre des normes, des directives et des codes d'usages du Codex.
- Proposer d'autres domaines dans lesquels il est possible de collecter et de diffuser des données concernant la sécurité sanitaire et la qualité des aliments.
- Partager l'expérience acquise par les pays concernant des problèmes d'accès au marché rencontrés au niveau national et liés à la sécurité sanitaire des produits d'origine aquatique.

Pour toute question relative au contenu de ce document, prière de s'adresser à:

M^{me} Esther Garrido Gamarro, Spécialiste des pêches
Courriel: esther.garridogamarro@fao.org

FAITS NOUVEAUX CONCERNANT LE PROCESSUS D'ÉTABLISSEMENT DE NORMES AU SEIN DU CODEX ALIMENTARIUS

1. Le Codex Alimentarius a pour objectif de guider et de promouvoir l'élaboration, la mise en œuvre et l'harmonisation de définitions et d'exigences relatives aux produits alimentaires, et de ce fait, de faciliter le commerce international. Les normes du Codex et les textes apparentés sont régulièrement révisés afin de garantir qu'ils sont cohérents et qu'ils tiennent compte des connaissances scientifiques actuelles et d'autres informations pertinentes. Les participants à la dernière session de la Commission du Codex Alimentarius (45^e session) ont remercié la FAO et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) pour les travaux qu'elles mènent sur l'atténuation de la résistance aux antimicrobiens induite par l'alimentation, ainsi que pour leurs travaux sur l'évaluation des risques liés aux aliments, notamment les algues comestibles, et les risques potentiels que posent les microplastiques. Ils se sont également félicités des travaux en cours relatifs à l'évaluation des risques et bénéfiques liés à la consommation d'aliments d'origine aquatique.
2. À sa 45^e session, la Commission a adopté les textes du Codex suivants concernant les produits d'origine aquatique:
 - les directives relatives à la gestion des flambées épidémiques d'origine alimentaire et biologique¹;
 - la révision des principes généraux d'hygiène alimentaire²;
 - les limites maximales (LM) pour le méthylmercure dans l'hoplostète orange et l'abadèche rosé³; et
 - 476 limites maximales de résidus (LMR) pour différentes associations pesticides/produit(s) dans les produits alimentaires⁴.
3. En outre, la Commission est convenue de poursuivre les travaux relatifs aux textes du Codex suivants portant sur les produits d'origine aquatique:
 - la norme sur les huiles de poisson pour inclure l'huile de calanus (révision);
 - les principes et directives sur le recours à l'audit et à la vérification à distance dans les cadres réglementaires (nouveau travail); et
 - l'alignement des textes concernant l'hygiène alimentaire sur les principes généraux révisés sur l'hygiène alimentaire.
4. Le Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche examine la possibilité d'amender la norme sur les sardines et produits du type sardines en conserve pour inclure *S. lemuru* (la sardinelle de Bali) dans la liste des espèces de *Sardinella*⁵. En outre, le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments élabore un document d'information sur lequel se fondera un code d'usages visant à prévenir ou à éviter la ciguatera⁶.
5. D'autres informations sont contenues dans les rapports de la Commission et des comités du Codex⁷.

¹ https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXG%2B96-2022%252FCXG_096e.pdf (en anglais).

² https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001e.pdf (en anglais).

³ https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/it/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B193-1995%252FCXS_193f.pdf.

⁴ <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/fr/>.

⁵ https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B94-1981%252FCXS_094f.pdf.

⁶ <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/jp/?meeting=CCCCF&session=16> (en anglais).

⁷ <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/fr/>.

AVIS SCIENTIFIQUES ET ORIENTATIONS GÉNÉRALES DONNÉS PAR LA FAO

Efflorescences algales nuisibles

6. Les efflorescences algales nuisibles ont des incidences importantes sur la sécurité alimentaire et la sécurité sanitaire des aliments, car elles peuvent contaminer les organismes aquatiques ou provoquer une mortalité massive de ces organismes. L'amélioration des prévisions relatives aux proliférations d'algues nuisibles pourrait permettre d'élaborer des systèmes d'alerte rapide de l'apparition de tels événements. Des systèmes de surveillance des efflorescences algales nuisibles ont été mis en place dans de nombreux pays. Cependant, le délai d'exécution ou le type de données ne sont peut-être pas appropriés pour permettre de prendre des mesures efficaces en matière de gestion de la sécurité sanitaire des aliments ou à d'autres fins, notamment le transfert de produits aquacoles vers d'autres régions. La mise en place de systèmes de prévision ou d'alerte rapide pourrait contribuer à atténuer les incidences des efflorescences algales nuisibles et à réduire la survenue de ces événements. À cet égard, la FAO, conjointement avec la Commission océanographique intergouvernementale (COI) de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture (UNESCO) et l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA), a dirigé l'élaboration de directives techniques conjointes relatives à la mise en œuvre des systèmes d'alerte rapide contre les efflorescences algales nuisibles, le but étant de guider les autorités compétentes et les institutions pertinentes chargées de la protection des consommateurs ou de la surveillance de l'environnement dans la mise en œuvre, dans leurs zones, de systèmes d'alerte rapide contre les efflorescences algales nuisibles, notamment ayant des incidences sur la sécurité sanitaire des aliments ou la sécurité alimentaire⁸.

Sécurité sanitaire des algues

7. La culture et l'utilisation des algues devraient se développer et, dans un avenir proche, devenir des piliers importants d'une sécurité alimentaire durable et d'une économie aquatique robuste. La présence de risques liés aux algues est conditionnée par de nombreux facteurs. Or, les législations et les documents d'orientation sur la production et l'utilisation des algues sont encore insuffisants. À cet égard, la FAO et l'OMS ont élaboré un document d'information recensant les risques en matière de sécurité sanitaire des aliments que présente la consommation de macroalgues et de plantes aquatiques, document qui sert de base à d'autres travaux. La FAO et l'OMS ont estimé qu'il était utile d'élaborer des orientations du Codex sur ce thème, qu'ils ont présenté au Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche, à sa 35^e session, lequel a alors approuvé que des travaux supplémentaires soient menés dans ce domaine sur la base du document de référence. Le rapport conjoint FAO/OMS de la réunion d'experts sur la sécurité sanitaire des algues a été complété lors d'une réunion d'experts tenue en octobre 2021⁹.

Microplastiques dans les produits alimentaires

8. Étant donné que les produits d'origine aquatique ne sont pas les seuls à contribuer à l'exposition alimentaire aux microplastiques, le Sous-Comité du commerce du poisson, à sa 17^e session, a demandé à la FAO de procéder à une évaluation de l'exposition portant également sur tous les produits alimentaires concernés. Ainsi, la FAO a élaboré un document de référence qui rassemble des informations sur la présence de microplastiques dans tous les produits et sur la contamination par les microplastiques dans les filières alimentaires et la migration des plastiques à partir de matériaux et d'emballages en contact avec les aliments; ce document présente aussi une analyse de la littérature scientifique existante concernant la toxicité des monomères, des polymères et des additifs plastiques les plus courants. Lors d'une réunion d'experts qui s'est tenue à Rome en janvier 2022, le document de référence a été intégré dans le rapport de la FAO intitulé *Microplastics in Food Commodities*

⁸ <https://www.fao.org/documents/card/fr?details=cc4794en> (en anglais).

⁹ <https://www.fao.org/3/cc0846en/cc0846en.pdf> (en anglais).

(Microplastiques dans les produits alimentaires), qui sert de base aux futurs exercices d'évaluation des risques et fournit des informations utiles à l'évaluation des options en matière de gestion des risques¹⁰.

Salubrité et qualité de l'eau

9. En 2020, la Commission du Codex Alimentarius, à sa 43^e session, a approuvé l'élaboration de directives de sécurité sanitaire relatives à l'utilisation et au recyclage de l'eau dans la production des aliments, proposée lors de la 51^e session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH). Il a été demandé aux participants aux réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques de fournir des avis scientifiques sur des applications spécifiques au secteur et des études de cas aux fins de la détermination de critères microbiologiques appropriés et adaptés pour l'approvisionnement en eau et l'utilisation et le recyclage de celle-ci dans les produits d'origine aquatique, de leur production primaire à leur vente au détail. L'objectif de l'une de ces réunions conjointes était l'élaboration d'orientations claires et pratiques sur les critères et paramètres pouvant être utilisés pour déterminer si l'eau convient pour l'approvisionnement, l'utilisation et le recyclage en appliquant des méthodes fondées sur les risques dans le secteur des pêches et de l'aquaculture. Le champ d'application des orientations comprend la récolte et la production des produits d'origine aquatique tout au long de la chaîne alimentaire, de la production primaire à la transformation, et inclut les navires de pêche, les sites de production en eau douce, et les installations de transformation. Le rapport de réunion intitulé *Safety and Quality of Water Used in the Production and Processing of Fish and Fishery Products* (Salubrité et qualité de l'eau utilisée dans la production et la transformation du poisson et des produits de la pêche) a été publié en mars 2023¹¹.

Risques et bénéfices de la consommation de poisson

10. De nouvelles données sont disponibles au sujet des risques et des bénéfices de la consommation de poisson. Par conséquent, la FAO et l'OMS procéderont à la mise à jour du *Rapport de la Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur les risques et bénéfices de la consommation de poisson*¹², publié en 2010, en menant une consultation d'experts. L'objectif est de tirer des conclusions concernant les bénéfices et les risques pour la santé liés à la consommation de poisson et de recommander des mesures que les membres devraient prendre pour évaluer et gérer ces risques et les communiquer plus efficacement à la population. Les résultats de la consultation d'experts FAO/OMS qui se tiendra à Rome en octobre 2023 serviront à élaborer un cadre pour l'évaluation des bénéfices et des risques nets de la consommation de poisson pour la santé. Ils guideront également les travaux de la Commission du Codex Alimentarius relatifs à la gestion de ces risques compte tenu des données existantes sur les bénéfices et les risques de la consommation de poisson.

Solutions numériques au contrôle des aliments

11. La complexité des chaînes d'approvisionnement alimentaire et l'importance croissante du commerce mondial sont à l'origine de difficultés en matière de gestion de la sécurité sanitaire des aliments. Déterminer l'origine d'aliments insalubres est complexe et prend du temps. C'est la raison pour laquelle de nombreux pays ont mis en œuvre des systèmes rigoureux de contrôle des importations de produits agroalimentaires, tandis que beaucoup d'autres pays ont besoin d'une assistance pour élaborer de tels systèmes. À cet effet, la FAO a élaboré des directives techniques relatives à la mise en œuvre de systèmes de notification électronique pour le contrôle des aliments (*Technical Guidance for the Implementation of E-Notification Systems for Food Control*¹³), qui donnent des indications sur la conception et la mise en œuvre de tels systèmes, notamment concernant la base juridique, la structure

¹⁰ <https://www.fao.org/documents/card/fr?details=cc2392en> (en anglais).

¹¹ <https://www.fao.org/documents/card/fr?details=cc4356en> (en anglais).

¹² <https://www.fao.org/documents/card/fr?details=e38f7e8d-a28f-5e91-93ee-389b006c4248%2f>.

¹³ <https://www.fao.org/documents/card/fr?details=CC0850EN%2f> (en anglais).

et les paramètres opérationnels du système, ainsi que les exigences en matière d'infrastructure et de ressources humaines.

Contrôle sanitaires de mollusques bivalves

12. Le commerce international est le principal moteur de la croissance rapide qu'a connue la production de mollusques bivalves au cours des six dernières décennies. Cependant, un très petit nombre de pays ont des programmes efficaces pour la surveillance de ces mollusques. La FAO et l'OMS ont répondu au besoin d'orientations internationales relatives à la mise en œuvre de tels programmes en publiant conjointement le *Guide technique pour l'élaboration du volet zones conchylicoles des programmes de contrôle sanitaire des mollusques bivalves*¹⁴. Pour s'assurer de l'utilité de ces orientations, la FAO, le Centre de référence de la FAO pour le contrôle sanitaire des bivalves et le Centre des sciences de l'environnement, de la pêche et de l'aquaculture (Cefas) du Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord ont mis à jour leur contenu, et la deuxième édition est disponible en anglais, en espagnol et en français. Les orientations ont également servi de base à l'élaboration d'un cours de formation en ligne sur le contrôle sanitaire des bivalves, qui s'adresse aux décideurs, aux spécialistes du développement, aux gestionnaires de programmes, aux spécialistes et chercheurs du secteur, aux conchyliculteurs, aux formateurs et aux agents de vulgarisation¹⁵. Le cours est actuellement traduit en espagnol et en français, et la version française du premier module est déjà disponible¹⁶.

Sécurité sanitaire des aliments issus de cultures cellulaires

13. La production d'aliments issus de cultures cellulaires, c'est-à-dire l'élaboration de produits agricoles d'origine animale directement à partir de cultures cellulaires, a été explorée en tant que solution durable pouvant se substituer aux systèmes de production conventionnels. À mesure que la production d'aliments issus de cultures cellulaires se développe, il devient plus urgent de se pencher sur la sécurité sanitaire des aliments. Ainsi, la FAO, en collaboration avec l'OMS, a publié le rapport intitulé *Food Safety Aspects of Cell-based Food* (Aspects liés à la sécurité sanitaire des aliments issus de cultures cellulaires) afin de collaborer avec les membres et les parties prenantes pertinentes en mettant en commun les connaissances actuelles pour définir des moyens concrets d'informer les consommateurs et autres parties prenantes sur les aspects de la sécurité sanitaire des produits alimentaires issus de cultures cellulaires, y compris ceux d'origine aquatique, à prendre en considération¹⁷.

Allergènes alimentaires

14. En collaboration avec l'OMS, la FAO a organisé une série de consultations d'experts conjointes ad hoc sur l'évaluation des risques liés aux allergènes alimentaires afin de mettre à jour les avis disponibles concernant ces allergènes. Les résultats et conclusions de ces consultations ont été communiqués au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) et au CCFH et doivent servir à l'élaboration de normes et directives sur la sécurité sanitaire des aliments convenues au niveau international concernant la gestion des allergènes alimentaires, notamment dans les produits d'origine aquatique, en tant que groupe. Toutes les conclusions et recommandations sont mises à la disposition du public et peuvent servir à l'élaboration de politiques et de pratiques optimales ainsi qu'à la conduite de travaux de recherche. Les rapports intitulés *Risk Assessment of Food Allergens – Part 1: Review and Validation of the Codex Alimentarius Priority Allergen List through Risk Assessment and Risk Assessment of Food Allergens* (Évaluation des risques des allergènes alimentaires – Partie 1: Examen et validation de la liste des allergènes prioritaires du Codex Alimentarius au moyen de l'évaluation des risques) et *Risk Assessment of Food Allergens – Part 2: Review and Establish Threshold Levels in Foods for the Priority Allergens are available* (Évaluation des risques des

¹⁴ <https://www.fao.org/documents/card/en/c/CB5072FR>.

¹⁵ <https://elearning.fao.org/course/view.php?lang=en&id=481> (en anglais).

¹⁶ <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=913>.

¹⁷ <https://www.fao.org/documents/card/fr?details=cc4855en> (en anglais).

allergènes alimentaires – Partie 2: Examen et établissement de seuils pour les allergènes prioritaires dans les aliments)^{18,19} sont disponibles.

Résistance aux antimicrobiens

15. La FAO s'est engagée à lutter contre la résistance aux antimicrobiens au moyen de l'approche «Une seule santé», notamment dans le cadre de l'Alliance quadripartite chargée de la résistance aux antimicrobiens, qui vise à renforcer le partenariat établi de longue date avec l'Organisation mondiale de la santé animale (OMSA), l'OMS et le Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE), et grâce au lancement en 2022 de la Plateforme de partenariat multipartite sur la résistance aux antimicrobiens²⁰. Pour appuyer la mise en œuvre du Plan d'action de la FAO contre la résistance aux antimicrobiens 2021-2025, quatre nouveaux centres de référence de la FAO sur la résistance aux antimicrobiens et la biosécurité en aquaculture ont été désignés (novembre 2022): 1) l'Institut de recherche halieutique de la rivière des Perles et 2) l'Institut de recherche halieutique de la mer Jaune, tous deux relevant de l'Académie chinoise des sciences halieutiques; 3) l'Université de Nitte, en Inde; et 4) l'Université d'État du Mississippi, aux États-Unis d'Amérique. Les centres de référence sont censés fournir une assistance technique et des conseils sur les politiques concernant les activités et programmes relatifs à la résistance aux antimicrobiens et à l'utilisation des antimicrobiens en aquaculture, en se fondant notamment sur les normes du Codex relatives à la sécurité sanitaire des aliments.

QUESTIONS RELATIVES AUX MESURES SANITAIRES ET PHYTOSANITAIRES DANS LE SECTEUR DES PÊCHES ET DE L'AQUACULTURE – ANALYSE DES NOTIFICATIONS D'IMPORTATIONS DE PRODUITS D'ORIGINE AQUATIQUE

16. La diversité des cadres d'inspection et des exigences en la matière visant à assurer la protection des consommateurs dans les pays importateurs est à l'origine de l'une des difficultés majeures auxquelles se heurtent les exportateurs de produits d'origine aquatique. Les exportateurs ont souvent des difficultés à comprendre les contrôles à l'importation, ce qui se traduit par des produits alimentaires refusés, retenus ou détruits. Depuis 2016, la FAO analyse les notifications d'importation des principaux pays importateurs et les mettent à la disposition du public afin de promouvoir la transparence et diffuser les informations. Les données ainsi obtenues sont réparties en six catégories de risques: les risques chimiques, les risques microbiologiques, l'histamine, les toxines, les parasites et une vaste catégorie dénommée «autres causes». L'analyse peut être consultée sur le site web GLOBEFISH de la FAO, et les données brutes sur les notifications d'importations sont mises à la disposition du public sur FishStatJ^{21,22}. Le site web GLOBEFISH et FishStatJ indiquent les refus, les retenues, les rappels et les problèmes signalés par les autorités compétentes en Australie de 2019 à 2022 et dans l'Union européenne, au Japon et aux États-Unis d'Amérique de 2016 à 2022.

Notifications d'importation des produits d'origine aquatique en 2022

17. En 2022, l'Australie a enregistré 80 notifications d'importation de produits d'origine aquatique via le plan d'inspection des aliments importés du Gouvernement australien. Le nombre des notifications d'importation a augmenté, passant de 61 en 2021 à 80 en 2022. La plupart des notifications d'importation étaient liées à des problèmes chimiques (37 cas) et, en second lieu, à des niveaux d'histamine supérieurs aux limites maximales (25 cas) et à des problèmes microbiologiques (18 cas). Dans la catégorie des causes chimiques, le problème principal était la présence de fluoroquinolones (16 cas). Le principal problème microbiologique était la présence d'*Escherichia coli*.

18. En 2022, l'Union européenne a enregistré 220 notifications d'importation dans le Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. La plupart des notifications

¹⁸ <https://www.fao.org/documents/card/fr?details=CB9070EN> (en anglais).

¹⁹ <https://www.fao.org/documents/card/fr?details=cc2946en> (en anglais).

²⁰ <https://www.fao.org/antimicrobial-resistance/quadrupartite/the-platform/fr/>.

²¹ <https://www.fao.org/in-action/globefish/import-notifications/en/> (en anglais).

²² <https://www.fao.org/fishery/fr/statistics/software/fishstatj>.

étaient associées à la catégorie «autres causes» (91 cas); venaient ensuite les causes microbiologiques (52 cas), les causes chimiques (45 cas) et la présence d'histamine à un niveau supérieur aux limites maximales (15 cas). La cinquième cause de notification d'importation était la présence de parasites (11 cas, dont 10 liés à *Anisakis*) et de toxines (6 cas). Dans la catégorie des «autres causes», les principaux problèmes étaient liés à un mauvais contrôle de la température (46 cas, qui correspondent à 50 pour cent des cas enregistrés dans cette catégorie et à 21 pour cent de l'ensemble des notifications d'importation). Le principal problème microbiologique était la présence de *Listeria monocytogenes* (26 cas) et le principal problème chimique était des niveaux de mercure supérieurs aux limites maximales (22 cas enregistrés). Dans les six notifications d'importation dues à des toxines, les biotoxines marines le plus souvent rencontrées étaient les toxines lipophiles (4 cas). Deux cent vingt notifications ont été enregistrées en 2022 et 221 en 2021.

19. En 2022, au Japon, le Ministère de la santé, du travail et de la protection sociale a enregistré 114 notifications d'importation de produits d'origine aquatique. La plupart des notifications étaient liées à des problèmes microbiologiques (81 cas); venaient ensuite les causes chimiques (32 cas) et la présence de toxines (un cas). La présence de coliformes était le principal problème microbiologique (45 cas, soit 56 pour cent des cas ayant des causes microbiologiques et 40 pour cent du nombre total de notifications en 2022). Le principal problème chimique était lié à la présence de furazolidone (10 cas). Sur les 32 cas ayant une cause chimique, 20 étaient dus à des antibiotiques, notamment la furazolidone (10 cas), l'enrofloxacin (9 cas) et la doxycycline (un cas). La seule biotoxine marine détectée dans les produits était celle causant l'intoxication diarrhéique par les mollusques (un seul cas). Le nombre total de notifications d'importation est passé de 121 en 2021 à 114 en 2022.

20. En 2022, les États-Unis d'Amérique ont enregistré 787 notifications d'importation de produits d'origine aquatique dans le système de refus d'autorisation d'importation de l'agence de contrôle des aliments et médicaments (Food and Drug Administration, FDA). La majeure partie des notifications relevaient de la catégorie des «autres causes» (428 cas); venaient ensuite celles relevant de la catégorie des problèmes microbiologiques (243 cas). La troisième cause de notification était d'ordre chimique (93 cas), et venaient ensuite les niveaux d'histamine supérieurs aux limites maximales (23 cas). Dans la catégorie des «autres causes», le principal problème était posé par les produits impropres à la consommation humaine (378 cas, qui représentent 88 pour cent des cas enregistrés dans cette catégorie et 48 pour cent du nombre total de notifications d'importation de produits d'origine aquatique en 2022). Le principal problème microbiologique était la présence de *Salmonella* (201 cas) et le principal problème chimique était la présence de résidus de médicaments vétérinaires (43 cas). Les notifications d'importation ont diminué de 2021 à 2022, passant de 1 012 à 787 notifications.

EXIGENCES EN MATIÈRE D'IMPORTATIONS ET RÉGLEMENTATION RELATIVE À LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET LA QUALITÉ DES ALIMENTS APPLICABLE AUX PRODUITS D'ORIGINE AQUATIQUE

21. À sa 18^e session, le Sous-Comité du commerce du poisson a souligné qu'il était important de disposer d'informations claires sur les cadres d'inspection et les exigences en la matière ainsi que sur les processus d'approbation des importations, afin de faciliter le commerce international, et a vivement encouragé la FAO à continuer d'œuvrer dans ce domaine. À cet égard, la FAO a élaboré des résumés des cadres de réglementation sur la sécurité sanitaire des aliments à l'intention des principaux pays importateurs, et a réparti les informations dans les catégories suivantes: «Exigences générales relatives aux importations», «Exigences concernant les additifs, les contaminants, les antimicrobiens et les résidus», «Exigences d'ordre microbiologique et organique», «Exigences concernant l'étiquetage et l'emballage», et «Exigences en matière de traçabilité». Le site web de GLOBEFISH fournit des

informations propres aux pays concernant les produits d'origine aquatique et les mollusques bivalves^{23,24}.

ÉVOLUTIONS RÉCENTES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE QUALITÉ DES PRODUITS D'ORIGINE AQUATIQUE À LA FAO

Officialisation de la collaboration avec la COI-UNESCO

22. Le changement climatique rend plus difficile la prévision des efflorescences algales nuisibles, ce qui a des incidences sur la sécurité alimentaire, la sécurité sanitaire des aliments et l'environnement. Au cours des six dernières années, la FAO et la COI-UNESCO ont collaboré de manière très productive dans le cadre d'un partenariat dans de nombreux domaines liés aux efflorescences algales nuisibles. Ainsi, des progrès importants ont été accomplis dans la réalisation du programme de la FAO concernant la sécurité sanitaire des aliments, ce qui contribue à des avancées dans les domaines prioritaires du Programme de la FAO suivants: amélioration en matière de nutrition et amélioration en matière d'environnement. Un secrétariat conjoint COI-FAO a été créé afin que le Groupe d'experts intergouvernemental sur les efflorescences algales nuisibles (IPHAB) dispose d'une structure de collaboration plus robuste et plus souple²⁵. L'IPHAB, initialement créé par la COI et la FAO en 1991 en tant que cadre organisationnel d'un partenariat mondial, 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 (COFI:FT/XIX/2023/Inf.8).

Activités de renforcement des capacités

23. La FAO a poursuivi ses activités de renforcement des capacités concernant la sécurité sanitaire et la qualité des produits d'origine aquatique, notamment:

- en aidant les membres à mettre en œuvre les normes et autres textes du Codex et les exigences internationales pour satisfaire aux impératifs des marchés concernant les mesures sanitaires et phytosanitaires dans le cadre de diverses initiatives (Fidji, Géorgie, Samoa, Sénégal, Tonga et Zambie);
- en organisant, avec d'autres institutions, des programmes de formation pour faire connaître les exigences, pour l'accès au marché, concernant la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, la traçabilité et l'étiquetage, notamment avec le Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes (CIHEAM) et le Cefas²⁶;
- en appuyant l'organisation de cours et conférences internationaux favorisant la participation des pays en développement, comme le Congrès mondial des produits de la mer²⁷;
- en diffusant, sur le site web GLOBEFISH de la FAO et sur FishStatJ, des informations sur les exigences réglementaires et des données relatives aux notifications d'importation.

24. De plus amples informations sur les activités particulières de renforcement des capacités sont fournies dans le document portant la cote COFI:FT/XIX/2023/Inf.7.

²³ <https://www.fao.org/in-action/globefish/countries/food-safety-regulation-for-fishery-and-aquaculture-products/en> (en anglais).

²⁴ <https://www.fao.org/in-action/globefish/countries/regulatory-framework-for-bivalve-molluscs/en/> (en anglais).

²⁵ <https://hab.ioc-unesco.org/ioc-intergovernmental-panel-on-harmful-algal-blooms-iphab/> (en anglais).

²⁶ <https://www.cefas.co.uk/icoe/seafood-safety/designations/fao-reference-centre/work-programmes-and-annual-reports/> (en anglais.)

²⁷ <https://www.wsc2023.com> (en anglais).