

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation  
mondiale de la Santé

F

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

Point 5 de l'ordre du jour

CX/FH 22/52/5  
Août 2021

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

EN LIGNE

28 février – 4 mars et 9 mars 2022

### AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LA GESTION D'ÉPIDÉMIES BIOLOGIQUES D'ORIGINE ALIMENTAIRE

#### Observations en réponse à la lettre circulaire CL 2021/04/OCS-FH

*Observations de l'Argentine, de l'Australie, du Canada, de la Colombie, de Cuba, de l'Équateur, du Japon, du Kenya, du Mexique, du Pérou, des Philippines, de la Thaïlande, de la Tunisie, des Émirats arabes unis, des États-Unis d'Amérique, de l'Uruguay et de l'ENCA*

1. Ce document regroupe les observations reçues par l'intermédiaire du Système de mise en ligne des observations du Codex Alimentarius (OCS) en réponse à la lettre circulaire CL 2021/04/OCS-FH publiée en février 2021. Dans l'OCS, la compilation des observations se fait dans l'ordre suivant : les observations générales sont énumérées en premier, suivies des observations portant sur des sections particulières.

#### Remarques explicatives concernant l'annexe

2. Les observations soumises par l'entremise de l'OCS figurent dans l'[annexe I](#) du présent document, sous forme de tableau.

<b>OBSERVATIONS GÉNÉRALES</b>	
<b>Observations</b>	<b>Membre/Observateur</b>
<p>L'Argentine apprécie l'opportunité qui lui est offerte de soumettre ses observations et tient à féliciter le groupe de travail électronique pour les travaux effectués sur ce document.</p> <p>En réponse à la lettre circulaire CL 2021/4 concernant l'avant-projet de Directives pour la gestion d'épidémies biologiques d'origine alimentaire, n'ayant aucune observation à émettre, l'Argentine soutient l'avancement dudit document.</p>	<b>Argentine</b>
<p>Il semblerait que la confidentialité du partage d'informations entre les réseaux ne s'applique aux données de surveillance et aux méthodes d'analyse. Il convient de noter que tout partage d'informations au cours d'une épidémie d'origine alimentaire est soumis à des règles de confidentialité au niveau local, national ou international. Des autorisations peuvent se révéler nécessaires pour partager certaines informations. Nous suggérons d'ajouter au projet de document une clause de confidentialité générale en matière de partage d'informations à moins qu'elle n'apparaisse déjà à un autre emplacement.</p>	<b>Australie</b>
<p>Cuba soutient, <i>a priori</i>, le document Avant-projet de directives pour la gestion d'épidémies biologiques d'origine alimentaire à l'étape 6 et n'a pas d'observation à formuler au sujet des définitions, des méthodes d'analyse, de l'évaluation rapide et de l'évaluation de l'épidémie, ni au sujet de la combinaison des données épidémiologiques et de laboratoire et des annexes, qui, de manière générale, couvrent en grande partie les discussions de la réunion précédente, la cinquante et unième session du CCFH.</p>	<b>Cuba</b>
<p>L'Équateur salue le travail réalisé par le groupe de travail électronique sur le document « PROJET DE DIRECTIVES POUR LA GESTION D'ÉPIDÉMIES BIOLOGIQUES D'ORIGINE ALIMENTAIRE » et considère que les critères et autres informations mentionnées sont, de manière générale, correctement structurés, raison pour laquelle nous n'avons pas d'observations à formuler quant aux définitions, méthodes d'analyse, évaluation rapide et évaluation de l'épidémie, la combinaison des données épidémiologiques et de laboratoire et les annexes. Nous sommes donc favorables à la poursuite des travaux conformément aux résolutions correspondantes.</p>	<b>Équateur</b>
<p>Le Kenya salue et prend note de la décision prise par la quarante-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius d'adopter le projet de Directives pour la gestion d'épidémies biologiques à l'étape 5 et de le faire avancer à l'étape 6 pour recueillir des observations supplémentaires.</p> <p>Le Kenya soutient le document dans son ensemble et est donc favorable à son avancement à l'étape suivante.</p>	<b>Kenya</b>
<p>Définitions – Les Philippines soutiennent les modifications que la cinquante et unième session du CCFH est convenue d'apporter aux définitions.</p> <p>Paragraphe 80 – Les Philippines sont favorables à l'énoncé « De solides preuves épidémiologiques peuvent indiquer de manière suffisamment significative une épidémie d'origine alimentaire, même en l'absence de résultats de laboratoire issus d'un échantillonnage permettant de garantir une réponse épidémique. »</p> <p>Annexe 1 – Les Philippines appuient la proposition d'annexe I Structure des réseaux gérant les épidémies d'origine alimentaire, qui comprend tous les principaux acteurs impliqués dans les épidémies d'origine alimentaire.</p>	<b>Philippines</b>
<p>De manière générale, la Thaïlande est favorable à la majeure partie du projet de document. Néanmoins, nous souhaiterions formuler des observations particulières au sujet de l'annexe I.</p>	<b>Thaïlande</b>

<p>1. L'examen du projet a révélé que les observations évoquées lors de la cinquante et unième session du CCFH ont été prises en compte, tenant compte des observations des différents pays. Par contre il est très important d'inclure la notion de critère ou de seuil réglementaire. (au niveau des définitions)</p> <p>2. Tenant compte de l'importance des méthodes analytiques constituant un outil essentiel pour la détection et l'étude de l'épidémie ; il est recommandé de rajouter des exigences quant aux choix des méthodes et des laboratoires (performances et compétences minimales applicables).</p> <p>3. La révision a apporté plus de clarté ce qui facilitera la mise en application du guide et l'harmonisation des procédures d'intervention intra et inter pays.</p> <p>4. La structure graphique (Annexe I) a apporté de la valeur ajoutée au texte inscrit et elle a défini d'une manière simplifiée les principes de la circulation de l'information au niveau des autorités compétentes locales, nationales et internationales. Cependant, les principes de passage de l'information entre les exploitants du secteur alimentaire (producteurs, fabricants, importateurs, utilisateurs intermédiaires de matières premières, grossistes, restaurateurs, distributeurs, ...) ; et l'administration ne sont pas incluses.</p> <p>Sur le point 45, il a été mis en évidence l'importance de remontée des informations issues de la surveillance et du suivi continu par contre le modèle de transmission de l'information reste non schématisé.</p> <p>En fait, en application de la réglementation relative à l'hygiène des denrées alimentaires, chaque exploitant du secteur alimentaire doit mettre en place un plan de maîtrise sanitaire PMS adapté à son activité pour sécuriser son système de production et mettre sur le marché des produits sains et sûrs.</p> <p>Dans le cadre du PMS, un plan d'autocontrôle doit être défini et mis en œuvre afin de valider, surveiller et vérifier l'efficacité des mesures de maîtrise préventives prises à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.</p> <p>Les opérateurs doivent impliquer une méthode de travail basée sur les principes d'identification permanente des dangers et doit aussi répondre aux obligations appliquées en matière de notification.</p> <p>5. Annexes II et III : pas d'observations particulières</p> <p>6. Il peut être aussi utile de rajouter une liste exhaustive des dangers biologiques connus avec rajout en annexe des fiches techniques par danger basés sur données réglementaires, scientifiques, épidémiologiques et cliniques.</p> <p>7. Il est conseillé de formaliser une procédure de déclenchement d'une enquête épidémiologique et de définir les critères de décision pour le passage en alerte.</p> <p>8. Il peut être utile de rajouter en annexe un logigramme décisionnel pour l'investigation épidémiologique et de définir des seuils pour le déclenchement d'enquête épidémiologiques. Ceci peut se reposer sur la notion de seuil critique, de vulnérabilité de l'aliment concernée, des caractéristiques de l'agent responsable de l'épidémie, d'habitude de consommation, et de taille de population susceptible d'être exposée....</p>	<p><b>Tunisie</b></p>
<p>Observations supplémentaires à prendre en compte :</p> <p>1. L'indisponibilité d'informations relatives à l'organisme à l'origine de l'épidémie constitue l'une des principales difficultés lors de l'étude des épidémies. La raison en est que la plupart des hôpitaux ne recueillent pas de selles pour culture avant l'administration d'antibiotiques ou font complètement l'impasse sur les tests de selles pour recourir à des tests de dépistage rapide des anticorps ou assimilés ne nécessitant pas l'isolation de l'agent pathogène.</p> <p>Les autorités sanitaires (dont on suppose qu'elles participent à l'étude) doivent avoir des protocoles en place imposant des tests de culture de selles visant à identifier et isoler l'agent pathogène pour que les étapes suivantes soient pertinentes.</p>	<p><b>Émirats arabes unis</b></p>

<p>Les autorités en matière de sécurité sanitaire des aliments ont également tendance à tester les aliments et isoler tout élément détecté. Il est probable que les mauvais agents pathogènes soient identifiés, notamment quand la cause est inconnue.</p> <p>Nous tenons également à souligner que l'identification d'un organisme dans un aliment ne signifie pas que celui-ci soit responsable de la maladie.</p> <p>2. Il conviendrait d'ajouter quelques documents de référence. Inclure les directives du CIFOR, ainsi que les liens vers des applications utiles en matière d'épidémiologie telles qu'Epi Data et Epi Info</p>	
<p>L'Uruguay salue le travail réalisé et souscrit au contenu technique du document, y compris celui des annexes. Il tient également à souligner l'importance des énoncés des paragraphes 52 et 83, qu'il soutient pleinement.</p>	<b>Uruguay</b>
<p>Les États-Unis d'Amérique estiment que ces Directives ont progressé de façon satisfaisante ; nous pensons qu'elles peuvent être finalisées lors de la cinquante-deuxième session du CCFH et soumises à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 8. La plupart des observations formulées ci-dessous portent sur des clarifications permettant d'atteindre cet objectif.</p>	<b>États-Unis d'Amérique</b>
<b>OBSERVATIONS PARTICULIÈRES</b>	
<b>Observations / Justification</b>	<b>Membre/Observateur</b>
<b>INTRODUCTION</b> <b>Par. 1</b>	
<p>Les maladies d'origine alimentaire couvrent un large spectre de maladies et représentent un problème majeur pour la santé publique. Elles résultent de l'ingestion de denrées alimentaires contaminées par des dangers biologiques (maladie d'origine alimentaire biologique) ou des produits chimiques (maladie d'origine alimentaire chimique). La contamination des aliments peut survenir à tout stade du procédé, de la production à la consommation des aliments, et peut résulter de la présence de dangers zoonotiques dans la production animale ou être due aux préparateurs, à une contamination environnementale, à une contamination des équipements ou à une pollution de l'eau, du sol ou de l'air.</p> <p>L'Australie suggère de modifier le texte comme suit :</p> <p>« ... La contamination des aliments peut survenir à tout stade du procédé, de la production primaire jusqu'à la consommation et peut résulter de la présence de dangers zoonotiques dans la production animale ou être due aux préparateurs, à une contamination environnementale, à une contamination des équipements ou à une pollution de l'eau, du sol ou de l'air. ».</p>	<b>Australie</b>
<p>Les maladies d'origine alimentaire couvrent un large spectre de maladies et représentent un problème majeur pour la santé publique. Elles résultent de l'ingestion de denrées alimentaires contaminées par des dangers biologiques (maladie d'origine alimentaire biologique) ou des produits chimiques (maladie d'origine alimentaire chimique). La contamination des aliments peut survenir à tout stade du procédé, de la production à la consommation des aliments, et peut résulter de la présence de dangers</p>	<b>Colombie</b>

<p>zoonotiques dans la production animale ou être due aux préparateurs, à une contamination environnementale, à une contamination des équipements ou à une pollution de l'eau, du sol ou de l'air.</p> <p>Nous proposons de remplacer le terme « danger » par « agent ».</p>	
<b>Par. 2</b>	
<p>Les maladies d'origine alimentaire biologique se caractérisent généralement par des symptômes gastro-intestinaux. Cependant, de telles maladies peuvent également se traduire par des symptômes neurologiques, gynécologiques, immunologiques et autres. Les symptômes peuvent être légers et se résoudre en quelques jours, ou ils peuvent avoir des conséquences graves et entraîner des séquelles à long terme et des retombées graves pour la santé des personnes, ou même la mort.</p> <p>L'Australie suggère l'harmonisation de l'orthographe du terme « d'origine alimentaire » [« <i>foodborne</i> »] dans l'ensemble du document <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.]</i></p>	<b>Australie</b>
<b>Par. 3</b>	
<p>Les épidémies biologiques d'origine alimentaire peut avoir des coûts socioéconomiques importants, <u>qui plus est dans les populations composées de groupes vulnérables</u>, liés à des hospitalisations et des traitements médicaux, entraîner une perte de productivité et avoir des conséquences sur le tourisme. En ce qui concerne les entreprises alimentaires, les conséquences peuvent aller de la perte de marchés à la perte de la confiance des consommateurs, à des <u>procès litiges</u> et à la fermeture définitive. De telles épidémies de maladies d'origine alimentaire peuvent poser des obstacles à la production intérieure aussi bien qu'au commerce international. La mondialisation de l'approvisionnement alimentaire a conduit à une distribution internationale rapide et générale des denrées alimentaires, augmentant le risque d'agents pathogènes accidentellement introduits dans de nombreuses zones géographiques.</p> <p>Le terme espagnol « pleito » [traduit en français par « procès »] peut désigner des disputes physiques, des agressions ou des conflits de nature personnel ou juridique.</p> <p>Au vu du contexte de cet avant-projet, le terme « litige » reflète plus précisément un différend de nature légale ou juridique et est plus fidèle à la version anglaise.</p> <p>Il est important de tenir compte des groupes vulnérables, étant donné les conditions qui prévalent principalement en Amérique latine et en Afrique.</p>	<b>Mexique</b>
<b>Par. 4</b>	
<p>Le Codex Alimentarius a émis un grand nombre de directives s'adressant aux entreprises alimentaires et autorités compétentes, afin de présenter des pratiques d'hygiène qui garantissent la sécurité sanitaire des aliments. Ces directives mettent l'accent sur la prévention, la surveillance et les actions correctives à prendre en cas d'écarts se produisant lors des procédés de production. En dépit des efforts déployés pour garantir un niveau d'hygiène élevé, les épidémies d'origine alimentaire continuent de se produire.</p> <p><i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version espagnole n'a pas d'incidence sur la version française.]</i></p>	<b>Colombie</b>
<p>Le Codex Alimentarius a émis un grand nombre de directives s'adressant aux entreprises alimentaires et autorités compétentes, afin de présenter des pratiques d'hygiène qui garantissent la sécurité sanitaire des aliments. Ces directives mettent l'accent sur</p>	<b>Mexique</b>

<p>la prévention, la surveillance et les actions correctives à prendre en cas d'écarts se produisant lors des procédés de production. En dépit des efforts déployés pour garantir un niveau d'hygiène élevé, les épidémies d'origine alimentaire continuent de se produire.</p> <p><i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version espagnole n'a pas d'incidence sur la version française.]</i></p>	
<p>Le Codex Alimentarius a émis un grand nombre de directives s'adressant aux entreprises alimentaires et autorités compétentes, afin de présenter des pratiques d'hygiène qui garantissent la sécurité sanitaire des aliments. Ces directives mettent l'accent sur la prévention, la surveillance et les actions correctives à prendre en cas d'écarts se produisant lors des procédés de production. En dépit des efforts déployés pour garantir un niveau d'hygiène élevé, les épidémies d'origine alimentaire continuent de se produire. <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.]</i></p>	<b>États-Unis d'Amérique</b>
<b>Par. 5.</b>	
<p>Pour gérer de manière efficace les épidémies biologiques d'origine alimentaire, des réseaux multi-organisations devraient être mis en place sur le plan local et national. Pour faciliter une compréhension commune et une approche cohérente de ces situations, lesdits réseaux devraient utiliser des méthodes et des interprétations comparables et, dans la mesure du possible, un échange transparent d'informations. La coopération est essentielle dans le cadre de réseaux internationaux et devrait être une caractéristique inhérente à tout réseau national.</p> <p>Nous proposons de supprimer ce passage pour éviter toute confusion.</p>	<b>Colombie</b>
<p>Pour gérer de manière efficace les épidémies biologiques d'origine alimentaire, des réseaux multi-organisations devraient être mis en place sur le plan local et national. Pour faciliter une compréhension commune et une approche cohérente de ces situations, lesdits réseaux devraient utiliser des méthodes et des interprétations comparables et, dans la mesure du possible, un échange transparent d'informations, <u>et disposer d'informations fournies par des experts en interventions au sein des groupes vulnérables</u>. La coopération est essentielle dans le cadre de réseaux internationaux et devrait être une caractéristique inhérente à tout réseau national.</p> <p>Dans toute intervention ayant trait à la santé publique, il est important de tenir compte des contextes socio-économiques, notamment au sein de groupes vulnérables, faute de quoi, les interventions planifiées risqueraient ne conviennent pas au groupe de population en question.</p>	<b>Mexique</b>
<b>Par. 6</b>	
<p>Les principes d'analyse des risques, y compris l'évaluation des risques, la gestion des risques et la communication des risques, tels qu'il sont décrits dans le document du Codex intitulé <i>Principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements</i> (CXG 62-2007) devraient constituer le cadre/socle pour la mise en place d'un système de préparation et gestion d'épidémies d'origine alimentaire. Les mesures de gestion des risques choisies varieront selon les situations et le cadre réglementaire des autorités compétentes. <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.]</i></p>	<b>États-Unis d'Amérique</b>
<b>Par. 7</b>	
<p>Parmi les méthodes d'analyse disponibles, les méthodes moléculaires sont les plus efficaces pour la détection de groupes de cas humains et aident à faire le lien entre ces derniers et l'aliment incriminé lorsqu'elles sont utilisées conjointement avec une analyse épidémiologique. Elles aident également à mieux identifier les lots de produits alimentaires concernés et la cause originelle de l'épidémie, réduisant ainsi l'exposition des humains aux dangers. L'emploi de méthodes d'analyse de données</p>	<b>Australie</b>

<p>génomiques spécifiques (comme l'électrophorèse en champ pulsé (PFGE), le séquençage du génome entier et le typage (MLST)) peut renforcer la détection des épidémies avec plus de cas liés ou associés, lorsque le pays dispose des ressources adéquates. Le recours croissant à ces méthodologies est pertinent et entraînera probablement, à l'avenir, la détection d'un plus grand nombre d'épidémies et la nécessité d'une meilleure préparation.</p> <p>L'Australie suggère de modifier le texte comme suit :</p> <p>« Parmi les méthodes d'analyse disponibles, les méthodes moléculaires sont les plus efficaces pour la détection de groupes de cas humains et aident à faire le lien entre ces derniers et l'aliment incriminé lorsqu'elles sont utilisées conjointement avec une analyse épidémiologique. Elles aident également à mieux identifier les lots de produits alimentaires concernés et la cause originelle de l'épidémie, réduisant ainsi l'exposition des humains au danger. L'emploi de méthodes d'analyse de données génomiques spécifiques (comme l'électrophorèse en champ pulsé (PFGE), le séquençage du génome entier et le typage MLST) peut renforcer la détection des épidémies, y compris la détection de cas liés ou associés, lorsque le pays dispose des ressources adéquates. Le recours croissant à ces méthodologies entraînera vraisemblablement la détection d'un plus grand nombre d'épidémies et la nécessité d'une meilleure préparation. »</p>	
<p>Parmi les méthodes d'analyse disponibles, les méthodes moléculaires sont les plus efficaces pour la détection de groupes de cas humains et aident à faire le lien entre ces derniers et l'aliment incriminé lorsqu'elles sont utilisées conjointement avec une analyse épidémiologique. Elles aident également à mieux identifier les lots de produits alimentaires concernés et la cause originelle de l'épidémie, réduisant ainsi l'exposition des humains aux dangers. L'emploi de méthodes d'analyse de données génomiques spécifiques (comme l'électrophorèse en champ pulsé (PFGE), le séquençage du génome entier et le typage (MLST)) peut renforcer la détection des épidémies avec plus de cas liés ou associés, lorsque le pays dispose des ressources adéquates. Le recours croissant à ces <del>methodologies</del> <u>methodes</u> est pertinent et entraînera probablement, à l'avenir, la détection d'un plus grand nombre d'épidémies et la nécessité d'une meilleure préparation.</p> <p>On ne sait pas clairement à quoi font référence « ces méthodologies » dans la dernière phrase. Nous suggérons de préciser le type de méthode en question ou de modifier la phrase comme suit : « Le recours croissant à ces méthodes (ou méthodologies) est pertinent... »</p>	<b>Canada</b>
<p>Parmi les méthodes d'analyse disponibles, les méthodes moléculaires sont les plus efficaces pour la détection de groupes de cas humains et aident à faire le lien entre ces derniers et l'aliment incriminé lorsqu'elles sont utilisées conjointement avec une analyse épidémiologique. Elles aident également à mieux identifier les lots de produits alimentaires concernés et la cause originelle de l'épidémie, réduisant ainsi l'exposition des humains aux dangers. L'emploi de méthodes d'analyse de données génomiques spécifiques (comme l'électrophorèse en champ pulsé (EGCP), le séquençage du génome entier et le typage (MLST)) peut renforcer la détection des épidémies avec plus de cas liés ou associés, lorsque le pays dispose des ressources adéquates. Le recours croissant à ces méthodologies est pertinent et entraînera probablement, à l'avenir, la détection d'un plus grand nombre d'épidémies et la nécessité d'une meilleure préparation.</p> <p>Harmonisation terminologique, remplacement par un sigle internationalement accepté et modification de la forme développée du sigle pour améliorer la compréhension, modifier le document en conséquence.</p> <p>Nous proposons la formulation suivante : L'emploi de méthodes de typage génétique (par exemple, l'électrophorèse en champ pulsé (PFGE), le séquençage du génome entier (SGE) et le typage par séquençage multilocus (MLST))</p>	<b>Colombie</b>
<p>Parmi les méthodes d'analyse disponibles, les méthodes moléculaires sont les plus efficaces pour la détection de groupes de cas humains et aident à faire le lien entre ces derniers et l'aliment incriminé lorsqu'elles sont utilisées conjointement avec une analyse épidémiologique. Elles aident également à mieux identifier les lots de produits alimentaires concernés et la cause</p>	<b>Mexique</b>

<p>originelle de l'épidémie, réduisant ainsi l'exposition des humains aux dangers. L'emploi de méthodes d'analyse de données génomiques spécifiques (comme l'électrophorèse en champ pulsé (EGCP), le séquençage du génome entier et le typage (MLST)) peut renforcer la détection des épidémies avec plus de cas liés ou associés, lorsque le pays dispose des ressources adéquates. Le recours croissant à ces méthodologies est significatif entraînera probablement, à l'avenir, la détection d'un plus grand nombre d'épidémies et la nécessité d'une meilleure préparation <u>En particulier, l'utilisation de méthodes d'analyse de données génomiques comme la réaction en chaîne de la polymérase (PCR, Polymerase Chain Reaction) entraînera probablement, à l'avenir, la détection d'un plus grand nombre d'épidémies et la nécessité d'une meilleure préparation De la même manière, les méthodes spécifiques (par exemple, l'électrophorèse en champ pulsé (EGCP), le séquençage du génome entier (SGE) et le typage par séquençage multilocus (MLST)) peuvent servir à l'identification et à la détermination de l'« empreinte génétique » des micro-organismes impliqués dans les épidémies, lorsque le pays dispose des ressources adéquates. Afin de pouvoir réaliser le suivi et la comparaison des agents concernés, il est recommandé de suivre les méthodes indiquées par le CDC à l'échelle internationale.</u></p> <p>La détection est effectuée par le biais de réactions en chaîne de la polymérase (PCR) et non par champs pulsé, séquençage ou multilocus.</p>	
<p>Parmi les méthodes d'analyse disponibles, les méthodes moléculaires sont les plus efficaces pour la détection de groupes de cas humains et aident à faire le lien entre ces derniers et l'aliment incriminé lorsqu'elles sont utilisées conjointement avec une analyse épidémiologique. Elles aident également à mieux identifier les lots de produits alimentaires concernés et la cause originelle de l'épidémie, réduisant ainsi l'exposition des humains aux dangers. L'emploi de méthodes d'analyse de données génomiques spécifiques (comme l'électrophorèse en champ pulsé (PFGE), le séquençage du génome entier et le typage (MLST)) peut renforcer la détection des épidémies avec plus de cas liés ou associés, lorsque le pays dispose des ressources adéquates. Le recours croissant à ces méthodologies est pertinent et entraînera probablement, à l'avenir, la détection d'un plus grand nombre d'épidémies et la nécessité d'une meilleure préparation.</p> <p>(Dans le cas où certains pays ne possèderaient pas les ressources suffisantes pour mettre en œuvre ces méthodes modernes, nous proposons de mentionner que ces pays doivent obtenir le soutien régional ou international nécessaire pour leur permettre de mieux identifier les lots de produits alimentaires concernés et la cause originelle de l'épidémie, réduisant ainsi l'exposition des humains aux dangers).</p>	<b>Émirats arabes unis</b>
<b>Par. 8</b>	
<p>La décision de classer une épidémie comme un incident, une urgence ou une crise incombe aux autorités compétentes. Une cohérence sur le plan local et national devrait être assurée lorsqu'une épidémie est déclarée comme un incident, une urgence ou une crise.</p> <p>Simplifier la rédaction pour éviter les répétitions. Formulation suggérée : 8. La décision de classer une épidémie comme un incident, une urgence ou une crise incombe aux autorités compétentes et devra être cohérente sur le plan local et national.</p>	<b>Colombie</b>
<p>La décision de classer une épidémie comme un incident, une urgence ou une crise incombe aux autorités compétentes. Une cohérence sur le plan local et national <del>devrait</del> <u>doit</u> être assurée lorsqu'une épidémie est déclarée comme un incident, une urgence ou une crise.</p> <p>« Doit » implique une obligation supérieure, tandis que « devrait » correspond à une probabilité ou à une recommandation.</p>	<b>Mexique</b>

<p>La décision de classer une épidémie comme un incident, une urgence ou une crise incombe aux autorités compétentes. Une cohérence sur le plan local et national devrait être assurée lorsqu'une épidémie est déclarée comme un incident, une urgence ou une crise.</p> <p>(la méthode de classement devrait reposer sur les critères suivants)</p>	<p><b>Émirats arabes unis</b></p>
<p><b>Par. 9</b></p>	
<p>Les critères suivants sont susceptibles d'être utilisés par les autorités compétentes afin de classer les épidémies biologiques d'origine alimentaire comme un incident, une urgence ou une crise, et développer et adapter des plans de réponse.</p> <p>L'Australie suggère de modifier le texte comme suit :</p> <p>« Les facteurs suivants sont susceptibles d'être utilisés par les autorités compétentes afin de classer les épidémies biologiques d'origine alimentaire comme un incident, une urgence ou une crise et d'élaborer et adapter des plans de réponse. »</p>	<p><b>Australie</b></p>
<p><b>Par. 9 – Puces</b></p>	
<p><u>Puce n°6</u></p> <p>Perception des consommateurs – par exemple, une épidémie classée comme une « crise » peut altérer la confiance des consommateurs vis-à-vis d'un produit ou d'une catégorie alimentaire ne faisant clairement pas partie des lots concernés.</p> <p>L'Australie suggère de modifier le texte comme suit :</p> <p>« Perception des consommateurs (par exemple, une épidémie classée comme une « crise ») peut altérer la confiance des consommateurs vis-à-vis d'un produit ou d'une catégorie alimentaire pouvant ne pas faire partie des lots concernés. »</p> <p>Les critères suivants sont susceptibles d'être utilisés par les autorités compétentes afin de classer les épidémies biologiques d'origine alimentaire comme un incident, une urgence ou une crise, et développer et adapter des plans de réponse.</p> <p>L'Australie suggère d'ajouter à la liste les puces suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Besoin d'éliminer ou réduire le risque pour les consommateurs par des actions de santé publique, comme la communication des risques en cas de rappel des produits, y compris par le biais d'alertes dans les médias.</li> <li>o Exposition probable et tendances de consommation.</li> </ul>	<p><b>Australie</b></p>
<p><u>Puce n°9</u></p> <p>Capacité d'un pays à réagir rapidement et à limiter l'ampleur de l'épidémie. • <u>Source de la contamination et historique de l'établissement ou entreprise</u></p> <p>Pour procéder au classement, il serait judicieux d'établir s'il s'agit d'un cas isolé ou si la situation s'est déjà présentée à plusieurs reprises.</p>	<p><b>Mexique</b></p>
<p><u>Puce n°1</u></p> <p>Nombre de cas, <del>et</del> propagation de l'épidémie <u>et si l'épidémie est en cours.</u></p>	
<p><u>Puce n°2</u></p>	

Gravité et conséquences de la maladie, y compris le nombre de décès et les options de traitement disponibles. <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.]</i>	<b>États-Unis d'Amérique</b>
<u>Puce n°3</u> Population touchée (par exemple, groupes plus vulnérables). <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.]</i>	
<u>Puce n°5</u> Mode de distribution, <u>disponibilité des aliments contaminés à la vente ou à la consommation</u> , volumes de l'aliment et retombées commerciales sur le plan national et international.	
<u>Puce n°6</u> Perception des consommateurs – par exemple, une épidémie classée comme une « crise » peut altérer la confiance des consommateurs vis-à-vis d'un produit ou d'une catégorie alimentaire ne faisant clairement pas partie des lots concernés. <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.]</i>	
<u>Puce n°3</u> Population touchée (par exemple, groupes plus vulnérables). Ajouter : comme les nourrissons, les enfants en bas âge ou les personnes âgées	<b>ENCA</b>
<u>Puce n°6</u> Perception des consommateurs – par exemple, une épidémie classée comme une « crise » peut altérer la confiance des consommateurs vis-à-vis d'un produit ou d'une catégorie alimentaire ne faisant clairement pas partie des lots concernés. Supprimer : La protection et la santé des consommateurs sont plus importantes que la perte de confiance	
<u>Puce n°9</u> Capacité d'un pays à réagir rapidement et à limiter l'ampleur de l'épidémie. Tous les pays devraient être en mesure de réagir rapidement et de protéger leurs consommateurs.	<b>ENCA</b>
<b>Champ d'application</b> <b>Par. 10</b>	
Les présentes directives fournissent des orientations aux autorités compétentes en matière de préparation et gestion des épidémies d'origine alimentaire, y compris sur la communication avec des réseaux internationaux tels que le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN), le cas échéant. Le présent document se penche sur la préparation, la détection et la réaction, dans le but de limiter la portée de ces épidémies. Ces directives incluent des recommandations sur l'utilisation appropriée de nouvelles technologies d'analyse, comme les méthodes de typage génétique, dans le cadre de l'étude des épidémies. Le champ d'application se limite aux dangers biologiques, car ces derniers représentent la cause prédominante d'épidémies d'origine alimentaire.  L'Australie suggère de modifier le texte comme suit :  « Les présentes directives fournissent des orientations aux autorités compétentes en matière de préparation et gestion des	<b>Australie</b>

<p>épidémies d'origine alimentaire, y compris sur la communication avec des réseaux internationaux tels que le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) et la notification de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) conformément au Règlement sanitaire international, le cas échéant. Le présent document se penche sur la préparation, la détection et la réaction, dans le but de limiter la portée de ces épidémies. Ces directives incluent des recommandations sur l'utilisation appropriée de technologies d'analyse, comme les méthodes de typage génétique, dans le cadre de l'étude des épidémies. Le champ d'application se limite aux dangers biologiques, car ces derniers représentent la cause prédominante d'épidémies d'origine alimentaire. »</p> <p>L'Australie suggère d'inclure la notification de l'OMS à chaque fois que les Réseaux d'alerte internationaux sont mentionnés dans le document.</p>	
<p>Les présentes directives fournissent des orientations aux autorités compétentes en matière de préparation et gestion des épidémies d'origine alimentaire, y compris sur la communication avec des réseaux internationaux tels que le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN), le cas échéant. Le présent document se penche sur la préparation, la détection et la réaction, dans le but de limiter la portée de ces épidémies. Ces directives incluent des recommandations sur l'utilisation appropriée de nouvelles technologies d'analyse, comme les méthodes de typage génétique, dans le cadre de l'étude des épidémies. Le champ d'application se limite aux dangers biologiques, car ces derniers représentent la cause prédominante d'épidémies d'origine alimentaire.</p> <p>et le Réseau mondial d'alerte et d'action en cas d'épidémie (GOARN) Des réseaux régionaux lorsqu'ils existent</p>	<b>Émirats arabes unis</b>
<p>Les présentes directives fournissent des orientations aux autorités compétentes en matière de préparation et gestion des épidémies d'origine alimentaire, y compris sur la communication avec des réseaux internationaux tels que le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN), le cas échéant. Le présent document se penche sur la préparation, la détection et la réaction, dans le but de limiter la portée de ces épidémies. Ces directives incluent des recommandations sur l'utilisation appropriée de nouvelles technologies d'analyse, comme les méthodes de typage génétique, dans le cadre de l'étude des épidémies. <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.]</i> Le champ d'application se limite aux dangers biologiques, car ces derniers représentent la cause prédominante d'épidémies d'origine alimentaire.</p>	<b>États-Unis d'Amérique</b>
<b>Par. 11</b>	
<p>Les présentes directives décrivent également le rôle des autorités compétentes au niveau local, national et, le cas échéant, régional (par exemple, groupes de pays), et la collaboration entre elles sous la forme de structures formalisées du réseau. Les directives traitent de la question de la collaboration et de la communication avec les exploitants du secteur alimentaire et d'autres parties prenantes avant et pendant une épidémie d'origine alimentaire, mais aussi des mesures post-épidémie et de l'examen de la gestion de l'épidémie lorsqu'une épidémie est déclarée terminée. Elles abordent également l'entretien des structures et les méthodes de formation visant à renforcer la réponse fournie par les réseaux. <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.]</i></p>	<b>États-Unis d'Amérique</b>
<b>UTILISATION</b> <b>Par. 12 (puces)</b>	
<p><i>Principes et directives pour la gestion des risques microbiologiques (CXG 63-2007, tel qu'amendé).</i>-<a href="#">CODEX CAC/GL 77-2011 Lignes directrices pour l'analyse des risques liés à la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire</a></p>	<b>Mexique</b>

Ajouter une nouvelle puce. Au point 49 de Méthodologie d'analyse, il est question du (Séquenceur du génome entier) SGE, « ... qui peut fournir des informations sur la RAM ». C'est pourquoi nous suggérons d'inclure le document du CODEX CAC/GL 77-2011 Lignes directrices pour l'analyse des risques liés à la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire	
<i>Principes et directives régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques (CXG-30-1999, tel qu'amendé).</i> <i>Principes et directives pour la gestion des risques microbiologiques (CXG 63-2007, tel qu'amendé). [Note du traducteur : la proposition de modification de la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.]</i>	<b>États-Unis d'Amérique</b>
<b>Par. 13</b>	
Plusieurs documents de la FAO/OMS décrivent plus en détail certains des problèmes présentés dans les présentes directives. <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.]</i>	<b>États-Unis d'Amérique</b>
<b>DÉFINITIONS</b>	
Nous suggérons de classer les définitions par ordre alphabétique afin de faciliter leur consultation, en permettant au lecteur de les trouver plus facilement.	<b>Mexique</b>
Aux fins du présent document, les définitions suivantes s'appliquent : Nous suggérons d'inclure la définition de « géoréférencement épidémiologique ». Dans le cadre du système d'informations géographiques, il convient d'examiner les définitions de « géoréférencement spatial » et de « carte thématique » Dans le cadre du système d'informations géographiques, il convient d'examiner les définitions de « géoréférencement spatial » et de « carte thématique »	<b>Mexique</b>
<u>Dangers biologiques</u>	
<u>Dangers biologiques</u> : Agents biologiques, comprenant des micro-organismes qui ont la capacité de causer des effets nocifs chez les humains. Ils comprennent notamment les bactéries et leurs toxines, les virus et les parasites. L'Australie suggère de modifier le texte comme suit : « Dangers biologiques : Agents biologiques, comprenant des micro-organismes qui ont la capacité de causer des effets nocifs chez les humains. Ils comprennent notamment les bactéries et les algues ainsi que leurs toxines, les champignons, les virus et les parasites. »	<b>Australie</b>
<u>Dangers biologiques</u> : Agents biologiques, comprenant des micro-organismes qui ont la capacité de causer des effets nocifs chez les humains. Ils comprennent notamment les bactéries et leurs toxines, les virus, <u>et les parasites</u> <u>et les prions</u> . Nous proposons cet ajout, car les prions font partie des risques biologiques, étant donné leur importance dans la transmission du variant de la maladie de Creutzfeldt Jakob (vMCJ)	<b>Mexique</b>
<u>Étude cas-témoins</u>	
<u>Étude cas-témoins</u> : Étude par observation dans laquelle les sujets sont recrutés en fonction de la présence (cas) ou de l'absence (témoins) de la maladie d'origine alimentaire spécifique. Les informations relatives aux cas et aux témoins sont comparées.	<b>Pérou</b>

<p>« Les informations relatives aux cas et aux témoins sont comparée » n'indique pas clairement si cette comparaison est d'ordre statistique, or une ÉTUDE PAR OBSERVATION se définit par son caractère statistique.</p> <p>Afin de disposer de davantage d'informations sur les types d'ÉTUDES PAR OBSERVATION, on pourrait ajouter une définition ou une référence à un ouvrage contenant cette définition.</p> <p><u>Étude cas-témoins</u> : Étude par observation dans laquelle les sujets sont recrutés en fonction de la présence (cas) ou de l'absence (témoins) de la maladie d'origine alimentaire spécifique. Les informations <u>statistiques quantitatives ou qualitatives</u> relatives aux cas et aux témoins sont comparées.</p>	
<p><u>Définition de cas</u></p>	
<p><u>Définition de cas</u> : Ensemble de critères visant à déterminer si une personne atteinte de la maladie étudiée devrait être classée comme un cas faisant partie de l'épidémie. Il s'agit d'un outil épidémiologique permettant de comptabiliser les cas. Il peut inclure des critères cliniques et de laboratoire, une durée déterminée et, le cas échéant, une limitation/restriction à un lieu (par exemple, un événement particulier ou un restaurant). Dans certains cas, les critères peuvent inclure une limitation sur la base de caractéristiques personnelles (par exemple, l'âge).</p> <p><i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version espagnole n'a pas d'incidence sur la version française.]</i></p>	<p><b>Pérou</b></p>
<p><u>Définition de cas</u> : Ensemble de critères visant à déterminer si une personne atteinte de la maladie étudiée devrait être classée comme un cas faisant partie de l'épidémie. Il s'agit d'un outil épidémiologique permettant de comptabiliser les cas. Il peut inclure des critères cliniques et de laboratoire, une durée déterminée et, le cas échéant, une limitation/restriction à un lieu (par exemple, un événement particulier ou un restaurant). Dans certains cas, les critères peuvent inclure une limitation sur la base de caractéristiques personnelles (par exemple, l'âge)<u>ou un aliment si un aliment a été identifié.</u></p>	<p><b>États-Unis d'Amérique</b></p>
<p><u>Définition de cas</u></p>	
<p><u>Définition opérationnelle de cas</u> : Ensemble de critères visant à déterminer si une personne atteinte de la maladie étudiée devrait être classée comme un cas faisant partie de l'épidémie. Il s'agit d'un outil épidémiologique permettant de comptabiliser les cas. Il peut inclure des critères cliniques et de laboratoire, une durée déterminée et, le cas échéant, une limitation/restriction à un lieu (par exemple, un événement particulier ou un restaurant). Dans certains cas, les critères peuvent inclure une limitation sur la base de caractéristiques personnelles (par exemple, l'âge).</p> <p>Il existe deux types de définitions : la définition conceptuelle et la définition opérationnelle.</p> <p>La définition conceptuelle est celle que l'on trouve dans les textes, les ouvrages ou les dictionnaires. Elle doit mentionner le genre et les caractéristique et se distingue par une caractéristique ou une groupe de caractéristiques présentes.</p> <p>La définition opérationnelle est celle que l'on élabore ou que l'on adapte à partir d'autre, sur la base des caractéristiques observables du phénomène, en indiquant les éléments concrets, empiriques ou indicateurs de l'événement à étudier.</p> <p>Dans le cas présent, il s'agit d'une définition opérationnelle.</p>	<p><b>Mexique</b></p>
<p><u>Étude de cohorte</u></p>	
<p><u>Étude de cohorte</u> : <u>Étude Il s'agit d'un type de recherches</u> par observation <u>et par analyse</u> dans <u>laquelle/lesquelles</u> sont comparées la survenue de la maladie parmi les personnes qui ont été exposées à un facteur de risque suspecté et la survenue de cette maladie parmi celles qui n'y ont pas été exposées. Ces études sont applicables pour des épidémies bien définies dans lesquelles toutes les personnes exposées et non exposées sont généralement identifiables.</p> <p>Cela explique plus clairement ce qu'est une étude de cohorte.</p>	<p><b>Pérou</b></p>

<b>Épidémie d'origine alimentaire</b>	
<p><b>Épidémie d'origine alimentaire :</b> Le nombre de cas observés d'une maladie spécifique qui peut être d'origine alimentaire dépasse les prévisions, OU la survenue de plusieurs cas d'une maladie similaire résultant de l'ingestion d'un aliment commun, et pour laquelle l'analyse épidémiologique indique que l'aliment est à l'origine de la maladie. <u>Épidémie d'une maladie d'origine alimentaire (MAO) : Incident au cours duquel au moins deux personnes présentent une maladie semblable après consommation d'un même aliment et les analyses épidémiologiques indiquent que cet aliment serait à l'origine de la maladie.</u></p> <p>Définition plus appropriée. Source : OPS, Maladies d'origine alimentaire <a href="https://www.paho.org/es/temas/enfermedades-transmitidas-por-alimentos">https://www.paho.org/es/temas/enfermedades-transmitidas-por-alimentos</a>.</p>	<b>Mexique</b>
<b>Lot :</b>	
<p><b>Lot :</b> Quantité définie d'ingrédients ou aliment destiné à avoir un caractère et une qualité uniformes, dans des limites spécifiées, qui est produit dans les mêmes conditions, et porte un <del>numéro</del> <u>code numérique ou alphanumérique</u> d'identification unique attribué par l'exploitant du secteur alimentaire. Le terme « batch » (en anglais) peut également être utilisé.</p> <p>La définition de « lot » indique que l'identification d'un lot se fait à l'aide d'un numéro, il serait néanmoins judicieux de préciser qu'il s'agit d'un code, qui n'est pas toujours composé de chiffres uniquement, mais aussi d'autres caractères, comme des lettres.</p>	<b>Pérou</b>
<b>Métadonnées</b>	
<p><b>Métadonnées :</b> Données qui décrivent d'autres données. Dans le cadre de résultats d'analyses (par exemple, tests moléculaires comme le séquençage du génome entier), les métadonnées peuvent inclure la date de collecte de l'échantillon, l'identification de l'échantillon, la taille de l'échantillon, <del>le</del> <u>l'appellation du</u> produit, le site d'échantillonnage, etc.</p>	<b>Pérou</b>
<b>Analyse de l'épidémie</b>	
<p><b>Analyse de l'épidémie :</b> <del>Analyse reposant sur les informations disponibles à propos de l'épidémie d'origine alimentaire, ainsi que sur des données historiques pertinentes. Elle permet de prévoir l'éventualité de cas supplémentaires dans les circonstances données, de finaliser les informations de suivi renvoyant à une source spécifique, et de comparer ces informations avec les informations relatives à l'épidémie.</del></p> <p>Nous suggérons la formulation suivante : Analyse de l'épidémie : Procédé employé pour caractériser l'événement au cours duquel on collecte et systématise des données permettant de décrire la population touchée en fonction des variables de temps, de lieu et de personne. On doit également effectuer une analyse par âge, sexe et activité, inclure les aliments et symptômes, le cas échéant, et déterminer l'aliment suspect en calculant le taux d'incidence spécifique.</p> <p>Sources : Investigación epidemiológica de campo y estudio de brotes [<i>Étude épidémiologique de terrain et étude d'épidémies</i>, en espagnol uniquement] <a href="http://saludcapital.gov.co/sitios/VigilanciaSaludPublica/Protocolos%20de%20Vigilancia%20en%20Salud%20Publica/Investig%20de%20Campo%20y%20Estudio%20Brotos.pdf">http://saludcapital.gov.co/sitios/VigilanciaSaludPublica/Protocolos%20de%20Vigilancia%20en%20Salud%20Publica/Investig%20de%20Campo%20y%20Estudio%20Brotos.pdf</a></p> <p>OPS. Guía VETA. Investigación de brotes en las personas [<i>Guide VETA. Étude d'épidémies chez l'homme</i>, en espagnol uniquement]</p>	<b>Mexique</b>

<p><a href="https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&amp;view=article&amp;id=10543:2015-capitulo-iii-investigacion-brotes-personas&amp;Itemid=41414&amp;lang=es">https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&amp;view=article&amp;id=10543:2015-capitulo-iii-investigacion-brotes-personas&amp;Itemid=41414&amp;lang=es</a></p>	
<p><b>Analyse de l'épidémie</b> : Analyse reposant sur les informations disponibles à propos de l'épidémie d'origine alimentaire, ainsi que sur des données historiques pertinentes. Elle permet de prévoir l'éventualité de cas supplémentaires dans les circonstances données, de finaliser les informations de suivi renvoyant à une source spécifique, et de comparer ces informations avec les informations relatives à l'épidémie.</p> <p><i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version espagnole n'a pas d'incidence sur la version française.]</i></p>	<b>Colombie</b>
<p><b>Analyse de l'épidémie</b> : Analyse reposant sur les informations disponibles à propos de l'épidémie d'origine alimentaire, ainsi que sur des données historiques pertinentes. Elle permet de prévoir l'éventualité de cas supplémentaires dans les circonstances données, de finaliser les informations de suivi renvoyant à une source spécifique, et de comparer ces informations avec les informations relatives à l'épidémie. <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version espagnole n'a pas d'incidence sur la version française.]</i></p>	<b>Pérou</b>
<b>Communication des risques</b>	
<p><b>Communication des risques</b> : <del>L'échange d'informations relatives au risque biologique entre les parties prenantes (gouvernement, universités, secteur productif, public, médias, organisations internationales, etc.) en dehors des structures formalisées du réseau.</del></p> <p>Nous suggérons la formulation suivante :</p> <p>Communication des risques : Il s'agit de l'échange en temps réel d'informations, de conseils et d'avis entre les experts ou les responsables et les personnes confrontées à une menace (provenant d'un danger) pour leur survie, leur santé ou leur bien-être économique ou social. Elle a pour objectif que chaque personne exposée au risque soit en mesure de prendre des décisions éclairées pour atténuer les effets de la menace (danger), comme une épidémie, et de prendre des mesures de protection et de prévention.</p> <p>Le texte nous semble plus clair et plus pertinent.</p> <p>Source :</p> <p>OMS. Formation en communication des risques : <a href="https://www.who.int/risk-communication/training/module-b/es/">https://www.who.int/risk-communication/training/module-b/es/</a></p>	<b>Mexique</b>
<p><b>Communication des risques</b> : L'échange d'informations relatives au risque biologique entre les parties prenantes (gouvernement, universités, secteur productif, public, médias, organisations internationales, etc.) <del>en dehors des structures formalisées du réseau.</del></p> <p>Les États-Unis d'Amérique sont d'avis que la définition ne devraient pas limiter la communication des risques aux parties prenantes ne participant pas aux structures du réseau, puisqu'elle peut également être assurée au sein du réseau. On peut mentionner la « communication des risques aux parties prenantes en dehors du réseau » dans la section E (paragraphe 86) sans préciser dans la définition que la communication des risques ne s'applique qu'en cas de communication en dehors du réseau. Il est clairement indiqué dans le Manuel de procédures du Codex que la communication des risques concerne également les aspects relatifs à la gestion des risques de l'analyse des risques.</p> <p>Plus précisément, dans la 27<sup>e</sup> édition du Manuel de procédures du Codex, Section IV – L'analyse des risques – Définition des termes relatifs à l'innocuité des aliments utilisés en analyse des risques, la définition de Communication des risques est la</p>	<b>États-Unis d'Amérique</b>

<p>suivante : « Échange interactif, tout au long du processus d'analyse des risques, d'informations et d'opinions sur les risques, les facteurs liés aux risques et les perceptions des risques, entre les responsables de leur évaluation et de leur gestion, les consommateurs, l'industrie, les milieux universitaires et les autres parties intéressées, et notamment l'explication des résultats de l'évaluation des risques et des fondements des décisions prises en matière de gestion des risques. »</p> <p>De plus, à la sous-section sur la communication des risques de la 27<sup>e</sup> édition du Manuel de procédures du Codex, Section IV – L'analyse des risques, on peut lire : (ii) : « La communication sur les risques doit promouvoir la cohérence et la transparence dans la formulation des options/recommandations de gestion des risques (page 137).</p> <p>Sa fonction première devrait être de garantir que toutes les informations et opinions nécessaires à la gestion efficace des risques soient prises en compte au cours du processus décisionnel. (On retrouve également cette information dans les <i>Principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements</i> (CXG 62-2007).</p>	
<p><b>Surveillance</b></p>	
<p><b>Surveillance</b> : <del>Recueil</del> Ensemble d'activités d'observation et de mesure, recueil, analyse et interprétation systématiques et continus de données d'échantillons prélevés par exemple sur des êtres humains, sur des produits alimentaires destinés à la consommation humaine ou animale, ou sur l'environnement pour une détection précoce dans le but d'appliquer des mesures de maîtrise appropriées afin de prévenir les maladies d'origine alimentaire.</p> <p>La définition de « surveillance » pourrait être alignée sur la définition de « surveiller » établie dans les PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE (CXC 1-1969) :</p> <p>Surveiller : Procéder à une série programmée d'observations ou de mesurages des paramètres de maîtrise afin de déterminer si une mesure de maîtrise est bien appliquée.</p>	<p><b>Pérou</b></p>
<p><b>Surveillance</b> : Recueil, analyse et interprétation systématiques et continus de données d'échantillons prélevés sur des êtres humains, des animaux, des denrées alimentaires à destination des humains ou des animaux ou dans l'environnement, par exemple, pour une détection précoce dans le but d'appliquer des mesures de maîtrise appropriées afin de prévenir les maladies d'origine alimentaire.</p> <p>Le Manuel aborde les maladies d'origine alimentaire nécessitant une surveillance <i>ad hoc</i> et non pas une surveillance classique. C'est pourquoi nous recommandons de remplacer « surveillance » par « surveillance <i>ad hoc</i> ».</p>	<p><b>Émirats arabes unis</b></p>
<p><b>Traçabilité/traçage des produits</b></p>	
<p><b>Traçabilité/traçage des produits</b> : Capacité à suivre les mouvements d'un aliment au cours d'une ou plusieurs étapes spécifiques de production, de transformation et de distribution. La « traçabilité en amont » fait référence au parcours pour remonter à l'origine/la source, tandis que la « traçabilité en aval » fait référence au parcours suivi jusqu'à la distribution/au point de consommation final(e). <u>Maladie d'origine alimentaire : Les maladies d'origine alimentaire sont généralement infectieuses ou toxiques par nature et provoquées par des bactéries, des virus, des parasites ou des substances chimiques qui pénètrent dans l'organisme par le biais d'aliments ou d'eau contaminée. - Un monde, une santé : Approche intégrée qui reconnaît que la santé des animaux, celle des personnes, celle des plantes et celle de l'environnement sont liées et qui garantit la coopération entre des spécialistes de différents secteurs pour faire face aux menaces qui planent sur la santé des animaux, des êtres humains, des plantes et de l'environnement.- Analyse des parties prenantes : Processus de recueil et d'analyse qualitative visant à déterminer les intérêts ou les attributions à prendre en compte lors de l'élaboration et/ou de la mise en œuvre d'une politique ou</u></p>	<p><b>Mexique</b></p>

<p><u>d'un programme. Les parties prenantes d'un processus sont des acteurs (personnes ou organisations) ayant des intérêts ou des attributions dans la politique ou le programme à promouvoir.</u></p> <p>Les définitions suivantes permettront de mieux comprendre ces concepts pertinents :</p> <p>Il est important d'inclure les maladies d'origine alimentaire, puisque l'objectif premier est de les prévenir et d'empêcher une épidémie d'origine alimentaire.</p> <p>Depuis l'alliance tripartite OMS-FAO-OIE, il est essentiel que toute gestion d'une situation de santé publique intègre cette approche holistique d'intervention.</p> <p>Dans une stratégie de gestion, il est crucial de réaliser une analyse des parties prenantes afin de connaître les acteurs qui participeront aux interventions nécessaires pour faire face à un problème de santé publique.</p>	
<p><u>Traçabilité/traçage des produits</u> : Capacité à suivre les mouvements d'un aliment au cours d'une ou plusieurs étapes spécifiques de production, de transformation et de distribution.-La « traçabilité en amont » fait référence au parcours pour remonter à l'origine/la source, tandis que la « traçabilité en aval » fait référence au parcours suivi jusqu'à la distribution/au point de consommation final(e). <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.]</i></p>	<b>États-Unis d'Amérique</b>
<b>ÉPIDÉMIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE – SYSTÈME DE PRÉPARATION</b> <b>Par. 30</b>	
<p>Pour gérer de manière efficace les épidémies d'origine alimentaire, il est conseillé de disposer et d'entretenir des structures de préparation promouvant la coopération entre les autorités compétentes. Dans la présente section, ces structures sont décrites sous la forme de réseaux formalisés à différents niveaux organisationnels. De bonnes pratiques et des outils à inclure dans le système de préparation sont également abordés. <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.]</i></p>	<b>États-Unis d'Amérique</b>
<b>A. CREATION DE RESEAUX FORMALISES ENTRE LES SECTEURS DE LA SANTE HUMAINE, DE L'ALIMENTATION ET DE LA SANTE ANIMALE SUR LE PLAN LOCAL ET NATIONAL</b>	
<p><b>CREATION DE <del>RESEAUX FORMALISES</del> RESEAUX OFFICIELS ENTRE LES SECTEURS DE LA SANTE HUMAINE, DE L'ALIMENTATION ANIMALE, DE L'ALIMENTATION HUMAINE ET DE LA SANTE ANIMALE SUR LE PLAN LOCAL ET NATIONAL</b></p> <p>Dans une stratégie de gestion, il est crucial de réaliser une analyse des parties prenantes afin de connaître les acteurs qui participeront aux interventions nécessaires pour faire face à un problème de santé publique.</p>	<b>Mexique</b>
<b>Par. 32</b>	
<p>Sur le plan local, des réseaux définis entre les points de liaison des différentes autorités/organisations compétentes dans la même zone géographique devraient être établis (par exemple, autorité locale chargée de la maîtrise des aliments, autorités vétérinaires locales, laboratoire de microbiologie clinique, services de santé locaux/autorités sanitaires locales, conseil communautaire/laboratoire vétérinaire). Les points de liaison peuvent être des personnes ou des institutions, dans la mesure où leur personnel participe régulièrement à des tâches pertinentes liées à l'étude d'épidémies d'origine alimentaire sur le plan local. <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.]</i></p>	<b>États-Unis d'Amérique</b>

<b>Par. 33</b>	
Les tâches des points de liaison du réseau consistent à se charger des échanges d'informations au sein du réseau, et de la coordination des activités avec le personnel responsable des différentes tâches liées à l'étude et à la gestion de l'épidémie. Afin d'assurer la coopération au sein du réseau local, l'un des points de liaison devrait être désigné comme le point de liaison du réseau local en charge du réseau. <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.]</i>	<b>États-Unis d'Amérique</b>
<b>Par. 34</b>	
Les points de liaison du réseau local devraient également se charger des échanges d'informations en temps et en heure avec leurs homologues respectifs au sein du réseau national et, le cas échéant, les points de liaison respectifs au sein d'autres réseaux locaux. Ils devraient, le cas échéant, définir des moyens d'encourager la participation des parties prenantes, y compris des exploitants du secteur alimentaire, dans le but d'échanger des informations et de réduire au minimum les effets indésirables. <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.]</i>	<b>États-Unis d'Amérique</b>
<b>Par. 35</b>	
<p>Sur le plan national, un réseau défini devrait être établi avec des cadres supérieurs ayant de l'expérience dans la gestion des épidémies d'origine alimentaire, relevant de la compétence de leurs autorités/organisations respectives. Ce réseau national devrait être reconnu par chacune des autorités compétentes impliquées afin d'assurer la communication et l'échange d'informations. Les participants au réseau national devraient être membres du personnel des mêmes autorités/organisations participant aux réseaux locaux. En outre, des représentants d'autres institutions pertinentes (par exemple, universités ou instituts de recherche) peuvent être inclus. L'autorité/organisation juridiquement responsable de la protection de la santé publique en cas d'épidémie d'origine alimentaire devrait être désignée comme point de liaison principal en charge du réseau <u>et cette autorité devra gérer le stockage des informations relatives à une épidémie sur une plateforme sécurisée</u>. Le rôle de ce réseau devrait comprendre :</p> <p>Ajouter que l'autorité compétente en matière de santé doit gérer le stockage des informations relatives à une épidémie sur une plateforme sécurisée.</p> <p>Il est prioritaire de conserver toutes les informations relatives à une épidémie d'origine alimentaire que celles-ci soient étayées par des études scientifiques. L'autorité responsable doit être un organisme gouvernemental dans le domaine de la santé. Ces informations peuvent servir à prédire de futures épidémies.</p>	<b>Mexique</b>
<b>Par. 35 – puces</b>	
<p>Puce n°1</p> <p>le fonctionnement efficace des canaux de communication entre les participants des réseaux sur le plan local et national ; • <u>Réalisation d'une analyse des parties prenantes conformément aux recommandations établies par l'OMS.</u> • <u>Diffusion des directives et procédures pour le fonctionnement du Système national de surveillance épidémiologique.</u> • <u>Établissement des bases et des mécanismes de concertation pour promouvoir et soutenir le Système d'information pour la surveillance épidémiologique.</u> • <u>Coordination et exécution des actions de surveillance épidémiologique conformément à la législation en matière de surveillance épidémiologique et toutes les lois qui en découlent, ainsi que des stratégies et procédures édictées au niveau national.</u> • <u>Établissement des bases et des mécanismes de concertation des actions entre les organismes et entités du secteur de la santé pour consolider la structure nationale.</u> • <u>Inscription des groupes interconstitutionnels chargés de la</u></p>	<b>Mexique</b>

<p><u>mise au point et du fonctionnement des systèmes de surveillance pour des programmes spécifiques dans les priorités sanitaires du pays.</u> • <u>Garantie de la formation, assistance, supervision et évaluation des systèmes de surveillance au sein des organismes et entités participants.</u></p> <p>L'analyse des parties prenantes permettra d'identifier au niveau national des experts, qu'il s'agisse d'institutions ou de personnes appartenant à ces institutions.</p> <p>Il serait judicieux de compléter le cadre de compétences à l'échelle nationale.</p>	
<p><u>Puce n°5</u></p> <p>l'évaluation des informations reçues des autres niveaux et des participants du réseau, en tant que base des décisions de gestion des risques ; et <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.]</i></p>	<p><b>États-Unis d'Amérique</b></p>
<p><u>Puce n°6</u></p> <p>la communication effective avec les réseaux régionaux et internationaux, par exemple au travers des points de liaison d'urgence d'INFOSAN, s'il y a lieu. <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.]</i></p>	
<p><b>Par. 36</b></p>	
<p>Les réseaux devraient se reposer sur des structures existantes au sein des autorités et organisations participantes. Ils devraient se doter d'une structure appropriée avec des capacités suffisantes. Les réseaux et les structures devraient faire l'objet d'une description détaillée, et être convenus entre les participants afin d'assurer la coopération concernant les compétences et les responsabilités de chacune des autorités et des organisations officielles impliquées. Ils devraient permettre qu'une épidémie soit gérée dès que possible au niveau administratif le plus bas possible : le réseau local devrait coordonner les efforts lors de la gestion d'épidémies locales dans leur zone. Toutefois, les réseaux locaux devraient demander l'aide d'experts d'autres réseaux locaux ou du réseau national, si des compétences supplémentaires sont nécessaires pour gérer une épidémie spécifique. Lorsque plusieurs réseaux locaux ou zones locales sont impliqués dans une épidémie, il convient d'envisager une coordination à un niveau plus élevé pour toutes les zones touchées. Cette tâche pourrait incomber au réseau sur le plan national. Une présentation de la structure du réseau est fournie à l'Annexe I.</p> <p><i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version espagnole n'a pas d'incidence sur la version française.]</i></p>	<p><b>Mexique</b></p>
<p>Les réseaux devraient se reposer sur des structures existantes au sein des autorités et organisations participantes. Ils devraient se doter d'une structure appropriée avec des capacités suffisantes. Les réseaux et les structures devraient faire l'objet d'une description détaillée, et être convenus entre les participants afin d'assurer la coopération concernant les compétences et les responsabilités de chacune des autorités et des organisations officielles impliquées. Ils devraient permettre qu'une épidémie soit gérée dès que possible au niveau administratif le plus bas possible : le réseau local devrait coordonner les efforts lors de la gestion d'épidémies locales dans leur zone. Toutefois, les réseaux locaux devraient demander l'aide d'experts d'autres réseaux locaux ou du réseau national, si des compétences supplémentaires sont nécessaires pour gérer une épidémie spécifique. Lorsque plusieurs réseaux locaux ou zones locales sont impliqués dans une épidémie, il convient d'envisager une coordination à un niveau plus élevé pour toutes les zones touchées. <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.]</i> Cette tâche pourrait incomber au réseau sur le plan national. Une présentation de la structure du réseau est fournie à l'Annexe I.</p>	<p><b>États-Unis d'Amérique</b></p>

<b>Par. 37</b>	
<p>Pour que le réseau soit effectif, il est essentiel que les participants se connaissent, connaissent les systèmes et les structures, et utilisent régulièrement des derniers, même en l'absence d'épidémie d'origine alimentaire. Il est recommandé que les participants se rencontrent ou organisent régulièrement des conférences audio pour échanger leurs expériences et leurs bonnes pratiques, évaluer la gestion d'épidémies passées et identifier les enseignements tirés.</p> <p>L'Australie suggère de modifier le texte comme suit :</p> <p>« Pour que le réseau soit effectif, il est essentiel que les participants sachent qui contacter, en connaissant les coordonnées des autorités compétentes, par exemple, connaissent les systèmes et les structures, et utilisent régulièrement des derniers, même en l'absence d'épidémie d'origine alimentaire. Il est recommandé que les participants se rencontrent ou organisent régulièrement des conférences audio pour échanger leurs expériences et leurs bonnes pratiques, évaluer la gestion d'épidémies passées et identifier les enseignements tirés. » .</p>	<b>Australie</b>
<p>Pour que le réseau soit effectif, il est essentiel que les participants se connaissent, connaissent les systèmes et les structures, et utilisent régulièrement des derniers, même en l'absence d'épidémie d'origine alimentaire. Il est recommandé que les participants se rencontrent ou organisent régulièrement des conférences audio <u>et/ou des visioconférences</u> pour échanger leurs expériences et leurs bonnes pratiques, évaluer la gestion d'épidémies passées et identifier les enseignements tirés.</p> <p>Nous suggérons l'ajout de ce terme après « conférences audio », car c'est un outil employé pour l'examen et le suivi des épidémies...</p>	<b>Mexique</b>
<p>Pour que le réseau soit effectif, il est essentiel que les participants se connaissent <u>et soient en relation les uns avec les autres</u>, connaissent les systèmes et les structures, et utilisent régulièrement des derniers, même en l'absence d'épidémie d'origine alimentaire. Il est recommandé que les participants se rencontrent ou organisent régulièrement des conférences audio pour échanger leurs expériences et leurs bonnes pratiques, évaluer la gestion d'épidémies passées et identifier les enseignements tirés.</p>	<b>États-Unis d'Amérique</b>
<b>Par. 38</b>	
<p>Les modèles, <u>les formulaires</u> et les outils doivent être développés à l'avance et inclus dans les procédures normalisées afin d'être utilisés par les participants du réseau. Certains d'entre eux sont répertoriés ci-dessous :</p> <p>Il nous semble judicieux d'énumérer les formats ou formulaires nécessaires pour une étude complète et une analyse pertinente d'une épidémie d'origine alimentaire.</p>	<b>Mexique</b>
<b>Par. 38 – puces</b>	
<p><u>Puce n°5</u></p> <p>modèle pour demander une évaluation rapide des risques abordée dans la Section E et à l'Annexe II</p> <p>L'Australie suggère de modifier le texte comme suit :</p> <p>« o modèle pour procéder à la demande et à la conduite de l'évaluation rapide des risques abordée dans la Section E. et à l'Annexe II. ».</p>	<b>Australie</b>
<p><u>Puce n°5</u></p>	<b>Canada</b>

<p>modèle pour demander une évaluation rapide des risques abordée dans la Section Et à l'Annexe II.</p> <p>Par cohérence avec le titre du modèle <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.]</i></p>	
<p><u>Puce n°1</u></p> <p>modèle(s) pour recueillir et tenir à jour les informations présentant l'épidémie – épidémiologie descriptive ; • <u>Enquête individuelle</u>• <u>Enregistrement des cas de maladies d'origine alimentaire en consultation et en laboratoire</u>• <u>Enregistrement collectif des cas</u>• <u>Rapport de prélèvement d'échantillons</u>• <u>Guide d'inspection sanitaire pour la vente au détail d'aliments</u>• <u>Enregistrement des préparateurs d'aliments lors d'une épidémie d'origine alimentaire</u>• <u>Taux d'incidence des aliments servis lors d'une épidémie d'origine alimentaire</u>• <u>Formulaire Taux d'incidence combinée en fonction de la consommation d'aliments</u>• <u>Organigramme de transformation de l'aliment suspect</u>• <u>Rapport final et guide de l'épidémie d'origine alimentaire</u>• <u>Formulaire pour demander une évaluation rapide des risques mentionnée à la Section E et à l'Annexe II.</u></p> <p>Source : OPS. Guía de Sistemas de Vigilancia de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (VETA) y la Investigación de Brotes. Formularios del sistema VETA.  <a href="https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&amp;view=article&amp;id=10547:2015-anexo-b-contenido-anexo-b&amp;Itemid=41421&amp;lang=es">https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&amp;view=article&amp;id=10547:2015-anexo-b-contenido-anexo-b&amp;Itemid=41421&amp;lang=es</a></p>	<b>Mexique</b>
<p><u>Puce n°1</u></p> <p>modèle(s) pour recueillir <u>et</u> tenir à jour <u>et notifier</u> les informations présentant l'épidémie – épidémiologie descriptive ;</p>	<b>États-Unis d'Amérique</b>
<p><u>Puce n°2</u></p> <p>questionnaire(s) standard (<u>dont questionnaires spécifiques sur la consommation d'aliments</u>) aux fins de formulation d'hypothèses ;</p>	
<p><u>Puce n°3</u></p> <p>modèle(s) pour des questionnaires de cohorte et cas-témoins. Ces derniers permettront aux réseaux de les adapter en fonction d'une situation d'épidémie spécifique et d'utiliser les questionnaires sans tarder. Ces questionnaires peuvent être élaborés par voie électronique au moyen de l'un des logiciels gratuits disponibles sur Internet. Les données peuvent ensuite être analysées par l'intermédiaire d'un logiciel statistique standard ;</p> <p>De manière générale, les États-Unis d'Amérique estiment que le document met l'accent sur les études de cohorte et les études cas-témoins, qui peuvent être longues et nécessiter d'importantes ressources. Ces types d'études jouent un rôle important, mais d'après notre expérience, une solide épidémiologie descriptive corroborée par des études de traçage en amont et/ou des tests peut conduire à la bonne réponse plus vite, de façon plus fiable et avec une plus grande précision, facilitant le passage à l'action.</p> <p>Les États-Unis d'Amérique pensent que les études de cohorte et cas-témoins jouent un rôle critique dans l'étude d'une épidémie associée à un seul événement ou restaurant, pour lesquels aucune donnée de traçage en amont n'est disponible pour corroborer l'épidémiologie comme lors d'une épidémie multijuridictionnelle.</p>	
<p><u>Puce n°5</u></p>	

<p>modèle pour demander une évaluation rapide des risques abordée dans la Section Et à l'Annexe II. <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.]</i></p>	
<p><b>Par. 40</b></p>	
<p>La communication au sein d'un réseau et entre les réseaux est essentielle. <u>Étant donné que les participants du réseau peuvent être soumis à des limitations quant aux informations qu'ils peuvent partager avec les autres membres du réseau, ces contraintes devraient être identifiées et traitées à l'avance.</u> Des structures et des pratiques de communication devraient être incluses, en particulier dans la description des systèmes et des procédures du réseau, afin de veiller à ce que :</p> <p>Différents participants du réseaux peuvent être soumis à des limitations quand aux informations qu'ils peuvent partager avec les autres membres du réseau. Il conviendrait d'envisager l'identification précoce de ces limitations, l'élaboration de solutions pour travailler en dépit des contraintes liées au partage d'informations et la pertinence d'accords de partage d'informations.</p> <p>De plus, nous aimerons suggérer l'ajout d'un accord sur une fréquence de mise à jour des informations. Par exemple, tous les participants pourraient convenir de publier et de partager des données épidémiologiques mises à jour à des dates et heures précises pour permettre d'avoir une vision cohérente de l'épidémie à l'échelle nationale et éviter toute incohérence entre les données nationales et locales.</p>	<p><b>États-Unis d'Amérique</b></p>
<p><b>Par. 40 puces</b></p>	
<p>Puce n°1</p> <p>toutes les informations disponibles soient regroupées, afin de constituer une vue d'ensemble aussi complète que possible de la situation, et soient régulièrement réexaminées à mesure que de nouvelles informations sont disponibles ;</p> <p><i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version espagnole n'a pas d'incidence sur la version française.]</i></p>	<p><b>Mexique</b></p>
<p><u>Puce n°5</u></p> <p>un système soit en place pour que les canaux de communication soient toujours ouverts (par exemple, en cas d'effondrement des infrastructures, d'absence du personnel, <del>etc.</del>) ; et</p>	<p><b>États-Unis d'Amérique</b></p>
<p><u>Puce n°6</u></p> <p>un mécanisme soit en place pour permettre de recourir à des groupes d'experts externes afin de parvenir à un consensus et de vérifier la validité des recommandations <del>données</del>, surtout pour le réseau national.</p>	
<p><b>B. RESEAUX D'ALERTE INTERNATIONAUX ET ECHANGES D'INFORMATIONS</b></p>	
<p><b>Par. 41</b></p>	
<p>Les épidémies d'origine alimentaire ne connaissent pas de frontières. <u>C'est pourquoi il est important d'introduire des méthodologies de géoréférencement épidémiologique.</u> Ce qui pourrait, au premier abord, ressembler à une épidémie nationale pourrait bien, en fait, constituer <del>une épidémie d'origine alimentaire</del> <u>un événement sur le plan régional ou mondial de plus grande ampleur.</u></p> <p>Nous proposons d'introduire le texte sur le géoréférencement pour préciser le type d'instrument utilisé et les cartes thématiques.</p> <p>Nous proposons de supprimer ce texte pour éviter tout ambiguïté et transmettre un message plus clair.</p>	<p><b>Mexique</b></p>

Les épidémies d'origine alimentaire ne connaissent pas de frontières. Ce qui pourrait, au premier abord, ressembler à une épidémie nationale pourrait bien, en fait, constituer une épidémie d'origine alimentaire sur le plan régional ou mondial.	<b>États-Unis d'Amérique</b>
<b>Par. 42</b>	
Les réseaux nationaux devraient être connectés en permanence avec les réseaux mondiaux, comme INFOSAN, et, le cas échéant, avec les réseaux d'alerte régionale pour les épidémies d'origine alimentaire, par exemple. Ces réseaux mondiaux et/ou régionaux disposent de points de liaison d'urgence nationaux dans la plupart des pays. S'il existe un point de liaison national (personne ou institution), ce dernier doit être activement inclus dans les études d'épidémies d'origine alimentaire sur le plan national. Les points de liaison de ces réseaux d'alerte peuvent aider à recueillir et compiler des informations, et présenter des informations coordonnées concernant les épidémies d'origine alimentaire.	<b>États-Unis d'Amérique</b>
<b>Par. 43</b>	
Les informations émanant des réseaux mondiaux peuvent s'avérer utiles au travail d'un réseau national, même lorsque l'épidémie décrite ne concerne pas le pays. Si des informations concernant une épidémie peuvent s'avérer utiles pour d'autres pays, elles devraient être systématiquement partagées. <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.]</i>	<b>États-Unis d'Amérique</b>
<b>C. SYSTEMES DE SURVEILLANCE ET DE SUIVI CONTINU (PAR EXEMPLE, HUMAIN, ANIMAL, PRODUITS ALIMENTAIRES DESTINES A LA CONSOMMATION EXEMPLE HUMAINE OU ANIMALE, ENVIRONNEMENT DE L'ETABLISSEMENT) ET LEUR UTILISATION DANS DES SITUATIONS D'EPIDEMIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE.</b>	
<b>Par. 44</b>	
<u>Puce n°1</u> Surveillance et suivi continu des situations normales en cas de maladies humaines causées par des dangers biologiques d'origine alimentaire. Toutes les maladies d'origine alimentaire devraient être des maladies à déclaration obligatoire pour permettre l'identification immédiate d'une épidémie, notamment dans le cas d'Enterobacter Sakazakii/Cronobacter	<b>ENCA</b>
<u>Puce n°4</u> Analyses (par exemple, toutes les semaines) des données afin de détecter les épidémies de manière opportune. <u>Communication entre les organismes gouvernementaux dans chaque État et pays.</u> La communication entre les organismes gouvernementaux et entre les États est importante pour assurer une coordination efficace de la gestion de l'épidémie.	<b>Mexique</b>
<b>Par. 45</b>	
Les informations de la surveillance et du suivi continu des animaux, des produits destinés à l'alimentation humaine et animale, et de l'environnement, par exemple, pourraient également signaler un risque potentiel et aider à identifier la source d'une épidémie d'origine alimentaire le plus tôt possible. Les systèmes de surveillance et de suivi continu constituent des outils essentiels pour la détection et la limitation des épidémies d'origine alimentaire, et ils peuvent aider à identifier rapidement la source. Ils devraient être utilisés de préférence comme un élément intégré dans l'étude d'une épidémie.	<b>États-Unis d'Amérique</b>

<b>D. METHODES D'ANALYSE</b>	
<b>Par. 48</b>	
<p>Des méthodes d'analyse validées <u>devraient devront</u> être utilisées pour isoler et identifier les agents déclencheurs. Les méthodes d'analyse traditionnelles (telles que l'isolement de l'agent pathogène) ou les méthodes de réaction en chaîne de la polymérase (PCR, Polymerase Chain Reaction) utilisées pour la surveillance et le suivi continu constituent des outils essentiels pour la détection et l'étude d'épidémies, mais souvent, elles ne permettent pas d'établir de façon concluante un lien entre les différents cas humains et entre les cas humains et l'aliment suspecté. Dans certains cas, des informations de typage de base, comme le sérotype, suffisent à établir un tel lien. Lorsqu'une caractérisation approfondie est nécessaire à l'étude d'une épidémie, les méthodes de typage moléculaire ou génétique peuvent et sont de plus en plus appliquées, <u>en tenant compte de la situation économique et des infrastructures nationale et locale dont disposent les laboratoires officiels et/ou de référence. On peut recourir aux méthodes de typage moléculaire ou génétique, de plus en plus utilisées, comme l'électrophorèse en champ pulsé (EGCP), le séquençage du génome entier (SGE) et le typage par séquençage multilocus (MLST).</u></p> <p>Il est important de souligner que les conditions d'infrastructure des laboratoires peuvent changer en fonction des capacités socio-économiques de chaque pays ou région.</p> <p>Nous suggérons d'ajouter un exemple afin de mieux transmettre l'idée générale du paragraphe.</p>	<b>Mexique</b>
<p>Des méthodes d'analyse validées devraient être utilisées pour isoler et identifier les agents déclencheurs. Les méthodes d'analyse traditionnelles (telles que l'isolement de l'agent pathogène) ou les méthodes <u>fondées sur la de</u>-réaction en chaîne de la polymérase (PCR, Polymerase Chain Reaction) utilisées pour la surveillance et le suivi continu constituent des outils essentiels pour la détection et l'étude d'épidémies, mais souvent, elles ne permettent pas d'établir un lien entre les différents cas humains et entre les cas humains et l'aliment suspecté. Dans certains cas, des informations de typage de base, comme le sérotype, suffisent à établir un tel lien. Lorsqu'une caractérisation approfondie est nécessaire à l'étude d'une épidémie, les méthodes de typage moléculaire ou génétique peuvent et sont de plus en plus appliquées.</p>	<b>États-Unis d'Amérique</b>
<b>Par. 49</b>	
<p>Des méthodes de typage moléculaire telles que l'électrophorèse en champ pulsé (PFGE) et l'analyse MLVA (multiple-locus variable number of tandem repeat analysis, nombre variable de l'analyse de séquences répétées en tandem) sont généralement utilisées ; cependant, ces dernières années, d'autres méthodes génétiques comme le séquençage du génome entier se sont répandues dans le monde entier comme des outils de typage biologique. Le typage du séquençage du génome entier permet de détecter lorsque des isolats sont étroitement liés et, par conséquent, augmente les possibilités d'identifier l'origine de l'épidémie. La méthode peut également être utilisée pour identifier les différences génétiques, les facteurs de virulence et les mécanismes de résistance aux antimicrobiens. La mise en œuvre et l'utilisation du séquençage du génome entier ainsi que l'analyse des résultats du séquençage du génome entier requièrent des ressources et des capacités supplémentaires par rapport à d'autres méthodes.</p> <p>L'Australie suggère de modifier le texte comme suit :</p> <p>« Les méthodes de typage moléculaire incluent l'électrophorèse en champ pulsé (PFGE) et l'analyse MLVA (multiple-locus variable number of tandem repeat analysis, nombre variable de l'analyse de séquences répétées en tandem) et d'autres méthodes génétiques comme le séquençage du génome entier. Le typage du séquençage du génome entier permet de détecter lorsque des isolats sont étroitement liés et, par conséquent, augmente les possibilités d'identifier l'origine de l'épidémie. La méthode peut également être utilisée pour identifier les différences génétiques, les facteurs de virulence et les mécanismes de</p>	<b>Australie</b>

résistance aux antimicrobiens. La mise en œuvre et l'utilisation du séquençage du génome entier ainsi que l'analyse des résultats du séquençage requièrent des ressources et des capacités supplémentaires par rapport à d'autres méthodes. »	
<p>Des méthodes de typage moléculaire telles que l'électrophorèse en champ pulsé (PFGE) et l'analyse MLVA (multiple-locus variable number of tandem repeat analysis, nombre variable de l'analyse de séquences répétées en tandem) sont généralement utilisées ; cependant, ces dernières années, des méthodes génétiques comme le séquençage du génome entier se sont répandues dans le monde entier comme des outils de typage biologique. Le typage par séquençage du génome entier permet de détecter lorsque des isolats sont étroitement liés et, par conséquent, augmente les possibilités d'identifier l'origine de l'épidémie. La méthode peut également être utilisée pour identifier les différences génétiques, les facteurs de virulence et les mécanismes de résistance aux antimicrobiens. La mise en œuvre et l'utilisation du séquençage du génome entier ainsi que l'analyse des résultats du séquençage du génome entier requièrent des ressources et des capacités supplémentaires par rapport à d'autres méthodes.</p> <p>Modification de la forme développée du sigle pour une meilleure compréhension, nous proposons :</p> <p>49. Des méthodes de typage moléculaire telles que l'électrophorèse en champ pulsé (PFGE) et l'analyse du nombre variable de séquences répétées en tandem (MLVA, <i>multiple-locus variable number of tandem repeat analysis</i>) sont généralement utilisées ;</p>	<b>Colombie</b>
<p>Des méthodes de typage moléculaire telles que l'électrophorèse en champ pulsé (PFGE) et l'analyse MLVA (multiple-locus variable number of tandem repeat analysis, nombre variable de l'analyse de séquences répétées en tandem) ; cependant, ces dernières années, des méthodes génétiques comme le séquençage du génome entier <del>se sont répandues</del> <b>sont été appliquées</b> dans le monde entier comme des outils de typage biologique. Le typage du séquençage du génome entier permet de détecter lorsque des isolats sont étroitement liés et, par conséquent, augmente les possibilités d'identifier <b>avec une grande précision</b> l'origine <del>d'une de</del> l'épidémie. La méthode peut également être utilisée pour identifier les différences génétiques, les facteurs de virulence et les mécanismes de résistance aux antimicrobiens. La mise en œuvre et l'utilisation du séquençage du génome entier ainsi que l'analyse des résultats du séquençage du génome entier requièrent des ressources et des capacités supplémentaires par rapport à d'autres méthodes.</p>	<b>États-Unis d'Amérique</b>
<b>Par. 50</b>	
<p>L'utilisation du séquençage du génome entier nécessite de prendre en considération :</p> <p>Les Philippines sont favorables à la formulation « En cas d'utilisation du séquençage du génome entier, il convient de prendre en considération les éléments suivants :... » Cet énoncé implique que le séquençage du génome entier n'est pas obligatoire. Le séquençage du génome entier étant relativement récent dans les pays en développement, où les capacités et les ressources peuvent être limitées, il ne devrait pas être obligatoire.</p>	<b>Philippines</b>
<p><u>Puce n°2</u></p> <p>La capacité de stockage de grandes quantités de métadonnées et données de séquence, disponibilité d'outils de bioinformatique permettant de comparer des données dans les bases de données restreintes ou dans les bases de données internationales ouvertes pour ce qui a trait à la génomique. Une connexion Internet rapide et stable comme condition préalable.</p> <p>L'Australie suggère de modifier le texte comme suit :</p> <p>« o La capacité de stockage sécurisé de grandes quantités de métadonnées et données de séquence, disponibilité d'outils de bioinformatique permettant de comparer des données dans les bases de données restreintes ou dans les bases de données</p>	<b>Australie</b>

internationales ouvertes pour ce qui a trait à la génomique. Une connexion Internet rapide et stable comme condition préalable. »	
<p><u>Puce n°1</u></p> <p>Des laboratoires disposant de capacités, d'équipements spécifiques (convenablement entretenus et, <del>le cas échéant</del>, étalonnés) et de personnel formé pour mettre en œuvre le séquençage du génome entier et pour analyser et interpréter ses résultats.</p> <p>Les équipements de laboratoire doivent être étalonnés.</p>	<b>Mexique</b>
<p><u>Puce n°1</u></p> <p>Les capacités des laboratoires, les équipements spécifiques (convenablement entretenus et, le cas échéant, étalonnés) et le personnel formé à la mise en œuvre du séquençage du génome entier, à l'analyse et à l'interprétation des résultats dudit séquençage. <u>(Il est essentiel de disposer de personnel compétent en bioinformatique pour l'analyse des données de séquence.)</u></p>	<b>États-Unis d'Amérique</b>
<p><u>Puce n°3</u></p> <p>Le partage des séquences de séquençage du génome entier sous une forme qui permet les comparaisons entre les autorités en matière de santé humaine, les autorités en matière de sécurité sanitaire des aliments et les autorités vétérinaires. Le partage de séquences entières du génome brutes et des métadonnées associées est <u>souvent</u> plus pertinent pour comparer les résultats obtenus par le biais de diverses méthodes d'analyse, dont les approches MLST (multilocus sequence typing, typage par séquençage multilocus) et de polymorphisme mononucléotidique (SNP, single-nucleotide polymorphism).</p> <p>L'échange de gros volumes de données de séquence et de leur analyse par tous les acteurs concernés n'est pas toujours une approche viable pour plusieurs raisons, y compris le manque de ressources et de temps.</p>	
<b>Par. 51</b>	
<p>Il existe des opportunités de collaboration entre les laboratoires de santé publique et de sécurité sanitaire des aliments au sein d'un même pays et entre les pays pour réduire les coûts, en cas de manque d'équipement et/ou d'expérience nécessaire. La collaboration entre les pays pour mener des séquençages du génome entier est donc fortement encouragée.</p> <p><i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version espagnole n'a pas d'incidence sur la version française.]</i></p>	<b>Colombie</b>
<p>Il existe des opportunités de collaboration entre les laboratoires de santé publique et de sécurité sanitaire des aliments au sein d'un même pays et entre les pays pour réduire les coûts de séquençage du génome entier, en cas de manque d'équipement et/ou d'expérience nécessaire. La collaboration entre les pays pour mener des séquençages du génome entier est donc fortement encouragée.</p> <p>(Quelles sont les recommandations/alternatives lorsque ces méthodes ne sont pas disponibles dans certains pays ?)</p>	<b>Émirats arabes unis</b>
<p>Il existe des opportunités de collaboration entre les laboratoires de santé publique et de sécurité sanitaire des aliments au sein d'un même pays et entre les pays pour réduire les coûts de séquençage du génome entier, en cas de manque d'équipement et/ou d'expérience nécessaire. La collaboration entre les pays pour mener des séquençages du génome entier est donc fortement encouragée. <u>La création de plateformes régionales pourrait être un moyen d'optimiser les ressources.</u></p>	<b>États-Unis d'Amérique</b>

<b>E. ÉVALUATION RAPIDE DES RISQUES – STRUCTURES D'ÉVALUATION DES RISQUES</b>	
<b>Par. 52</b>	
<p>Lors d'une épidémie d'origine alimentaire, une évaluation des risques constitue une base scientifique solide sur lesquelles reposent les actions devant être prises. Dans certains cas, une évaluation des risques effectuée pour des combinaisons agent pathogène/aliment existantes ou similaires peut être utilisées. Il sera nécessaire de les adapter à l'épidémie spécifique (et ce, dans un délai très court) sur la base des résultats des études et du contexte régional ou local (climat, habitudes de consommation, taille des portions).</p> <p>L'expression « devant être prises » est superflue.</p>	<b>Colombie</b>
<p>Lors d'une épidémie d'origine alimentaire, une évaluation des risques constitue une base scientifique solide sur lesquelles reposent les actions devant être prises. Dans certains cas, une évaluation des risques effectuée pour des combinaisons agent pathogène/aliment existantes ou similaires peut être utilisées. Il sera nécessaire de les adapter à l'épidémie spécifique (et ce, dans un délai très court) sur la base des résultats des études et du contexte régional ou local (climat, habitudes de consommation, taille des portions).</p> <p>Nous tenons à souligner l'importance du contenu du paragraphe que nous partageons.</p>	<b>Uruguay</b>
<p>Lors d'une épidémie d'origine alimentaire, une évaluation des risques constitue une base scientifique solide pour déterminer les actions appropriées d'atténuation des risques devant être prises. Dans certains cas, une évaluation effectuée pour des combinaisons agent pathogène/aliment identiques ou similaires peuvent être utilisées. Il sera nécessaire de l'adapter aux circonstances spécifiques de l'épidémie (et ce, dans un délai très court) sur la base des résultats des études et des contextes régionaux/locaux (climat, modes de consommation, taille des portions). <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.]</i></p>	<b>États-Unis d'Amérique</b>
<b>Par. 53</b>	
<p>Lorsqu'une évaluation des risques effectuée pour des combinaisons agent pathogène/aliment identiques ou similaires n'est pas envisageable, il pourrait être difficile de demander une évaluation complète des risques en cause en raison des contraintes de temps. Une évaluation des risques simplifiée (évaluation rapide des risques) sera alors plus pratique.</p> <p>Il est recommandé de suivre le manuel de l'OMS <i>Rapid risk assessment of acute public health events</i>.</p>	<b>Émirats arabes unis</b>
<p>Lorsqu'une évaluation des risques effectuée pour des combinaisons agent pathogène/aliment identiques ou similaires n'est pas envisageable, il pourrait être difficile de demander une évaluation complète des risques en cause en raison des contraintes de temps. Une évaluation des risques simplifiée (évaluation rapide des risques) sera alors plus pratique. <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.]</i></p>	<b>États-Unis d'Amérique</b>
<p>Lorsqu'une évaluation des risques effectuée pour des combinaisons agent pathogène/aliment identiques ou similaires n'est pas envisageable, il pourrait être difficile de demander une évaluation complète des risques en cause en raison des contraintes de temps. Une évaluation des risques simplifiée (évaluation rapide des risques) sera alors plus pratique.</p> <p>L'Australie suggère de modifier le texte comme suit :</p> <p>« Lorsqu'une évaluation des risques effectuée pour des combinaisons agent pathogène/aliment identiques ou similaires n'est pas envisageable, il pourrait être difficile de procéder à une évaluation complète des risques en cause en raison des contraintes</p>	<b>Australie</b>

de temps. Une évaluation des risques simplifiée (évaluation rapide des risques) sera alors plus pratique. » <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.]</i>	
Lorsqu'une évaluation prête à l'emploi effectuée pour une combinaison agent pathogène/aliment n'est pas possible, il pourrait être difficile de demander une évaluation complète des risques en cause en raison des contraintes de temps. Une évaluation <del>des risques simplifiée (évaluation rapide des risques)</del> sera alors plus pratique. Nous proposons cette suppressions, car le terme « évaluation rapide des risques » est défini au point 26.	<b>Mexique</b>
Lorsqu'une évaluation prête à l'emploi effectuée pour une combinaison agent pathogène/aliment n'est pas possible, il pourrait être difficile de demander une évaluation complète des risques en cause en raison des contraintes de temps. Une évaluation des risques simplifiée (évaluation rapide des risques) sera alors plus pratique. Nous suggérons de mentionner les inconvénients d'une évaluation rapide des risques.  Indiquer que l'évaluation rapide des risques présente un inconvénient majeur, à savoir que l'incertitude des queues de distributions de probabilités augmenterait dans une évaluation de la relation dose-effet, ce qui altérerait son efficacité, tout comme le manque de données dû à l'absence de certaines étapes de la méthodologie. Nous souhaitons éviter une utilisation abusive de cette évaluation.	<b>Mexique</b>
<b>Par. 54</b>	
L'évaluation rapide des risques repose sur les données disponibles au moment de l'épidémie d'origine alimentaire et, dans la mesure du possible, sur les données d'épidémies similaires. Il pourrait ne pas y avoir de temps pour procéder à la collecte d'éléments probants/de données supplémentaires pour combler les lacunes de données, ni pour effectuer une recherche bibliographique plus exhaustive. Ce type d'évaluation doit être mis à jour régulièrement tout au long de l'étude de l'épidémie, à mesure que les informations (par exemple, données de surveillance, résultats d'analyse, informations épidémiologiques, informations sur la consommation et distribution des aliments suspectés) sont disponibles.  <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version espagnole n'a pas d'incidence sur la version française.]</i>	<b>Pérou</b>
<b>Par. 55</b>	
<u>Puce n°1</u> <del>des listes d'évaluateurs des risques et d'experts pour certains dangers spécifiques disponibles avec identification de leur zone de compétence ; Inclure l'analyse des parties prenantes, la liste d'experts et/ou d'agences gouvernementales responsables de l'évaluation des risques liés à des dangers spécifiques mentionnant leur domaine de compétence ;</del> Il est important de tenir compte du fait qu'il existe, dans certains pays, lieux ou régions, des agences spécialisées dans l'évaluation des risques et que l'analyse des parties prenantes permettra de les identifier, ainsi que les experts en la matière et les synergies qui peuvent se créer pour le sujet en question. L'analyse des parties prenantes permettra une identification plus précise.	<b>Mexique</b>
<u>Puce n°5</u> des procédures pour contacter rapidement les exploitants du secteur alimentaire, y compris l'actualisation des coordonnées. <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.]</i>	<b>États-Unis d'Amérique</b>

<b>Par. 58</b>	
<p><u>Puce n°3</u></p> <p>En ce qui concerne la communication des risques, la préparation devrait viser à :</p> <p>Nous proposons une nouvelle formulation : En ce qui concerne la communication des risques, au cours de la préparation, le groupe responsable de l'évaluation ou le groupe d'experts devrait viser à :</p> <p><u>Puce n°3</u></p> <p>Identifier les organisations susceptibles d'être impliquées, et établir des alliances et des partenariats avec elles afin de s'assurer de la diffusion d'un message cohérent. Cette approche minimisera les risques de déclarations publiques contradictoires et permettra aux consommateurs d'identifier correctement l'aliment incriminé ou la cause de l'épidémie.</p> <p><i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version espagnole n'a pas d'incidence sur la version française.]</i></p>	<b>Colombie</b>
<p>En ce qui concerne la communication des risques, la préparation devrait viser à : <u>* Empêcher la désinformation et la diffusion de fausses informations ou de rumeurs.</u></p> <p>Il est important de souligner l'importance de la lutte contre l'infodémie, comme la diffusion sur les réseaux sociaux de supposés traitements ou de fausses informations qui entravent la maîtrise de l'épidémie et peuvent même exacerber les risques pour la population.</p> <p><u>Puce n°1</u></p> <p>Établir une stratégie de communication entre les membres du réseau et, le cas échéant, désigner un porte-parole officiel du réseau national ou du gouvernement pour le public, y compris les moyens de communication (sites Internet, réseaux sociaux, etc.) les plus adaptés à l'envergure et à la nature de l'épidémie. Dans la mesure du possible, la compétence de chacune des autorités devrait être prise en compte afin de déterminer les rôles et responsabilités de chaque organisation dans la stratégie de communication des risques ; <u>Transmettre des informations cohérentes et uniquement par l'intermédiaire du porte-parole officiel.</u></p> <p>Un porte-parole officiel permettra de distinguer la source officielle des rumeurs.</p>	<b>Mexique</b>
<p><u>Puce n°1</u></p> <p>Établir une stratégie de communication publique pour les membres du réseau et, le cas échéant, désigner un porte-parole officiel du réseau national ou du gouvernement, ce qui inclut les moyens de communication (sites Internet, réseaux sociaux, etc.) appropriés en fonction de l'ampleur et de la nature d'une épidémie. Dans la mesure du possible, la compétence de chacune des autorités devrait être prise en compte lors de la définition des rôles et des responsabilités de chaque organisation dans la stratégie de communication des risques. <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.]</i></p> <p><u>Puce n°4</u></p> <p>Élaborer un message initial pour toutes les situations susceptibles de se présenter ; les détails pourront être ajoutés <b>au moment de lorsque survient</b> l'épidémie. Tenir compte du fait que chaque groupe de population pourrait avoir ses propres caractéristiques, qui affectent sa perception des risques (par exemple, croyances religieuses, traditions) : il est important de</p>	<b>États-Unis d'Amérique</b>

comprendre le public et de tester les messages afin de s'assurer qu'ils soient appropriés d'un point de vue culturel et démographique.	
<b>ÉPIDÉMIE D'ORIGINE ALIMENTAIRE – GESTION</b>	
Nous suggérons d'intégrer ou de décrire comment adopter cette approche de gestion des risques. Envisager l'intervention du comité de gestion des risques pour expliquer ce qui va être fait au sujet du risque identifier, caractérisé et évalué pour l'éliminer, le réduire ou le maîtriser.	<b>Mexique</b>
<b>Par. 60</b>	
<p>La recherche et la maîtrise d'épidémies biologiques d'origine alimentaire sont des tâches pluridisciplinaires nécessitant des compétences et une collaboration en matière de médecine clinique, épidémiologie, médecine de laboratoire, microbiologie alimentaire, sécurité sanitaire et maîtrise des aliments, et communication et gestion des risques, entre autres. La gestion d'une épidémie biologique d'origine alimentaire comprend l'établissement et la confirmation, si possible, de la probable origine alimentaire à l'aide d'études épidémiologiques de cas humains, des données relatives aux aliments (traçabilité des données relatives aux aliments incriminés) et d'analyses de laboratoire.</p> <p>L'Australie suggère d'étoffer ce paragraphe afin de préciser ce que le laboratoire analysera, par exemple, les aliments incriminés ou les échantillons environnementaux issus de la production primaire et de l'environnement de production des aliments incriminés.</p>	<b>Australie</b>
<p>La recherche et la maîtrise d'épidémies biologiques d'origine alimentaire sont des tâches pluridisciplinaires nécessitant des compétences et une collaboration en matière de médecine clinique, épidémiologie, médecine de laboratoire, microbiologie alimentaire, sécurité sanitaire et maîtrise des aliments, et communication et gestion des risques, entre autres. La gestion d'une épidémie d'origine alimentaire inclut la détermination et la confirmation, dans la mesure du possible, de la source probable par le biais d'études épidémiologiques de cas humains, de données sur les aliments (traçabilité des données sur les aliments incriminés) et des analyses de laboratoire.</p> <p>Nous proposons d'ajouter « consultations ».</p>	<b>Colombie</b>
<p>La recherche et la maîtrise d'épidémies biologiques d'origine alimentaire sont des tâches pluridisciplinaires nécessitant des compétences en matière de médecine clinique, épidémiologie, <u>médecineanalyses</u> de laboratoire, microbiologie alimentaire, sécurité sanitaire et maîtrise des aliments, et communication et gestion des risques, entre autres. La gestion d'une épidémie biologique d'origine alimentaire comprend l'établissement et la confirmation, si possible, de la probable origine alimentaire à l'aide d'études épidémiologiques de cas humains, des données relatives aux aliments (<u>traçabilité des</u> données relatives <u>à la traçabilité des</u> <del>aux</del> aliments incriminés) et d'analyses de laboratoire.</p>	<b>États-Unis d'Amérique</b>
<b>A. IDENTIFICATION ET ETUDE D'UNE EPIDEMIE D'ORIGINE ALIMENTAIRE – SANTE HUMAINE</b>	
<b>Par. 62</b>	
<p><u>Puce n°1</u></p> <p>du système de surveillance national ou régional lorsqu'un cluster de cas présentant un type d'infection probablement d'origine alimentaire identique ou similaire est enregistré chez l'homme, <u>des autorités chargées de la surveillance de la sécurité sanitaire des aliments qui identifient un aliment positif à un agent pathogène et une étude met en évidence une correspondance entre l'agent pathogène et des isolats de maladies cliniques</u> ; ou</p>	<b>États-Unis d'Amérique</b>

C'est devenu une manière courante de détecter une épidémie.	
<b>Par. 64</b>	
<p><u>Puce n°1</u></p> <p>Concernant les denrées alimentaires consommées (si elles sont connues) : le lieu (la dénomination commerciale de l'établissement et l'adresse exacte) et la date d'achat et l'heure de consommation, la méthode de préparation, la marque et le code du lot.</p> <p><i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version espagnole n'a pas d'incidence sur la version française.]</i></p>	<b>Colombie</b>
<p>Selon les informations disponibles, une définition <u>opérationnelle</u> de cas sera élaborée par les autorités de santé publique. Cette définition <u>devra doit</u> être utilisée de façon systématique et uniforme pour identifier les cas supplémentaires et déterminer l'étendue de l'épidémie. La définition <u>opérationnelle</u> de cas peut être mise à jour ou révisée si des informations nouvelles ou complémentaires justifient ce besoin. Les cas relevant de ladite définition <u>devraient doivent</u> être interrogés par un personnel formé dans le but d'obtenir toutes les informations possibles sur les denrées alimentaires qu'ils ont consommées avant l'apparition de la maladie. Les informations à demander devraient comprendre :</p> <p>La définition opérationnelle est celle que l'on élabore ou que l'on adapte à partir d'autre, sur la base des caractéristiques observables du phénomène, en indiquant les éléments concrets, empiriques ou indicateurs de l'événement à étudier.</p> <p>Il est important de replacer « devraient » par « doivent », ce que nous recommandons dans l'intégralité du document.</p> <p><u>Puce n°1</u></p> <p>Concernant les denrées alimentaires consommées (si elles sont connues) : le lieu (la dénomination commerciale de l'établissement et l'adresse exacte) et la date d'achat et l'heure de consommation, la méthode de préparation, la marque et le code du lot, <u>l'origine de l'aliment ou de la denrée alimentaire</u>.</p> <p>Nous proposons d'ajouter l'origine de l'aliment, pour identifier, par exemple, s'il s'agit d'un animal reconnu impropre à la consommation humaine, si les denrées alimentaires ont été achetées en gros ou emballées et où, puisque le lieu peut constituer une source de contamination.</p>	<b>Mexique</b>
<p>Selon les informations disponibles, une définition de cas sera élaborée par les autorités de santé publique. Cette définition devra être utilisée de façon systématique et uniforme pour identifier les cas supplémentaires et déterminer l'étendue de l'épidémie. La définition de cas peut être mise à jour ou révisée si des informations nouvelles ou complémentaires justifient ce besoin. Les cas relevant de ladite définition devraient être interrogés par un personnel formé dans le but d'obtenir toutes les informations possibles sur les denrées alimentaires qu'ils ont consommées avant l'apparition de la maladie. Les informations à demander devraient comprendre : <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.]</i></p>	<b>États-Unis d'Amérique</b>

<p><u>Puce n°1</u></p> <p>Concernant les denrées alimentaires consommées : (si possible) le lieu (la dénomination commerciale de l'établissement et l'adresse exacte), la date d'achat et <u>l'heure</u> de consommation, la méthode de préparation, la marque, le code du lot.</p> <p><u>Puce n°2</u></p> <p>Concernant la personne touchée : les voyages, l'exposition à des animaux ou à l'environnement, les contacts personnels, l'apparition de la maladie, les symptômes, la durée, l'hospitalisation, les pathologies sous-jacentes, etc.</p>	<p><b>États-Unis d'Amérique</b></p>
<p><b>Par. 65</b></p>	
<p>Ces informations doivent être obtenues de manière structurée par le biais d'un questionnaire standard aux fins de formulation d'hypothèses, si disponible. Les données collectées peuvent être analysées par l'intermédiaire d'un logiciel statistique standard. <u>Il peut se révéler nécessaire de procéder de manière itérative avec différents questionnaires successifs pour un certain nombre de cas, en commençant par un questionnaire plus général, comme un questionnaire visant à formuler des hypothèses nationales pour s'orienter vers un questionnaire ciblé ou complémentaire lorsqu'une ou plusieurs expositions semblent dignes d'intérêt afin d'identifier un vecteur potentiel.</u></p> <p>Voir les observations concernant le paragraphe 68.</p>	<p><b>États-Unis d'Amérique</b></p>
<p><b>Par. 66</b></p>	
<p>L'examen de données de surveillance ou de correspondance d'échantillons antérieurs, les études d'attribution des sources, les données historiques d'épidémies et la modélisation mathématique constituent autant d'outils également utilisables pour la formulation d'hypothèses afin de définir l'origine d'une épidémie d'origine alimentaire. <u>Les enquêtes menées auprès de la population sur les habitudes de consommation d'aliments des adultes en bonne santé peuvent constituer un outil de formulation rapide d'hypothèses afin d'identifier les aliments consommés plus souvent que la normale par les personnes concernées par l'épidémie.</u></p> <p>Plusieurs pays, dont les États-Unis d'Amérique, utilisent cette approche dans le cadre de laquelle la consommation des adultes en bonne santé fait office de témoin.</p>	<p><b>États-Unis d'Amérique</b></p>
<p><b>Par. 67</b></p>	
<p>Lors de la formulation d'une hypothèse, il peut être approprié, dans la mesure du possible, d'effectuer des études analytiques épidémiologiques, comme une étude <u>rétrospective prospective</u> de cohorte ou <u>une étude rétrospective</u> cas-témoins. Cela peut être le cas si l'hypothèse est fragile ou si d'autres preuves sont nécessaires pour soutenir et justifier des mesures de maîtrise. Ces études peuvent permettre de déterminer si une exposition est associée à un cluster de cas humains. Ces enquêtes ne doivent pas retarder les études en cours, mais plutôt leur donner une orientation.</p> <p>Les études de cohorte sont prospectives de type longitudinal et non rétrospectives.</p>	<p><b>Mexique</b></p>
<p>Lors de la formulation d'une hypothèse, il peut être approprié, dans la mesure du possible, d'effectuer des études analytiques épidémiologiques, comme une étude rétrospective de cohorte ou - cas témoins. Cela peut être le cas si l'hypothèse est fragile ou si d'autres preuves sont nécessaires pour soutenir et justifier des mesures de maîtrise. Ces études peuvent permettre de déterminer si une exposition est associée à un cluster de cas humains. Ces enquêtes ne doivent pas retarder les études en cours, mais plutôt leur donner une orientation.</p>	<p><b>États-Unis d'Amérique</b></p>

<p>Lors des recherches sur les épidémies, les études cas-témoins ou les études de cohorte sont souvent trop consommatrices de temps ou de ressources. Aux États-Unis d'Amérique, pour évaluer la solidité d'une hypothèse sur un aliment vecteur, nous comparons souvent la proportion de cas de l'épidémie indiquant l'aliment en question avec les données issues d'une enquête nationale auprès de la population administrée par le biais de notre programme FoodNet. Cela permet une évaluation rapide de l'importance relative de cette fréquence d'exposition au sein du cluster. Nous avons ajouté ce point au paragraphe 66.</p>	
<p><b>B. JUSTIFICATION DE L'HYPOTHESE ET/OU GESTION D'UNE EPIDEMIE D'ORIGINE ALIMENTAIRE – SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS (DE LA FERME A LA TABLE)</b></p>	
<p><b>Par. 68</b></p>	
<p>L'étude épidémiologique initiale (épidémiologie descriptive et entretiens ouverts avec certains des cas aux fins de formulation d'hypothèses) identifiant un aliment ou un lieu particulier (par exemple, un restaurant, une usine de production ou une ferme) <a href="#">ou retraçant un aliment jusqu'à un lieu particulier</a> comme source possible de l'épidémie devrait être complétée d'une enquête rigoureuse sur place. Cette enquête sur place ne devrait délaissier aucun des aspects liés à la production, au stockage, au transport, à la manipulation, à la distribution et à la consommation, afin de confirmer la possibilité que la denrée alimentaire incriminée ou les conditions de production mises en cause sont effectivement à l'origine de l'épidémie. Si possible, la cause originelle de la contamination devrait être identifiée et un échantillonnage et des analyses devraient être entrepris.</p> <p>Aux États-Unis d'Amérique, on procède souvent de manière itérative avec différents questionnaires successifs sur un grand nombre de cas (pas uniquement quelques cas, selon l'envergure de l'épidémie), en commençant par un questionnaire plus général (comme un questionnaire visant à formuler des hypothèses nationales) pour s'orienter vers un questionnaire ciblé ou complémentaire lorsqu'une ou plusieurs expositions semblent dignes d'intérêt afin d'identifier un vecteur potentiel. On assure ensuite un suivi à l'usine ou à la ferme pour confirmer si l'aliment en question est bel et bien à l'origine de l'épidémie (cette confirmation repose sur les preuves épidémiologiques, ainsi qu'au moins une autre source de données provenant soit du retraçage des expositions par voie alimentaire des cas jusqu'à une source commune, soit d'un échantillonnage en laboratoire identifiant la souche d'agent pathogène correspondant dans un environnement ou un produit alimentaire). Les entretiens ouverts sont utilisés plutôt comme un dernier recours lorsqu'aucun aliment n'est ressorti de la première série d'entretiens et de nouveaux cas surviennent encore. Nous observons partiellement ces informations au paragraphe 65.</p> <p>Souvent, une étape supplémentaire intervient entre l'étude épidémiologique, qui peut identifier un vecteur (la laitue romaine) et l'étude à la ferme – retraçage. Cette étape est essentielle pour, à partir d'un aliment vecteur générique comme la laitue romaine, identifier (idéalement) une ferme précise où elle a été cultivée. Les États-Unis d'Amérique recommandent d'exprimer ces informations à l'aide du texte sur le retraçage.</p> <p>Avant de pouvoir réaliser une étude sur place, il faut qu'un retraçage ait permis d'identifier le site en question ou que des analyses effectuées sur les produits ou l'environnement aient relié la souche de l'épidémie à ce site. Dans de nombreux cas, une ou deux étapes séparent la formulation d'hypothèses de l'enquête sur place. Aux États-Unis d'Amérique, cette étape est généralement appelée confirmation ou corroboration des hypothèses. L'enquête sur place peut également apporter des preuves supplémentaires pour étayer l'hypothèse et mettre en évidence d'importantes informations sur la cause originelle pour la prise de futures mesures de prévention ou d'atténuation.</p>	<p><b>États-Unis d'Amérique</b></p>
<p><b>Par. 69</b></p>	
<p>Lors du prélèvement des échantillons, les informations sur le produit doivent inclure au moins le nom du produit, une description complète du produit (par exemple, espèce d'animaux/de poissons, type de légume, produit frais, produit transformé, produit</p>	<p><b>Philippines</b></p>

<p>congelé, produit en conserve), l'identification du lot, le lieu et la date du prélèvement des échantillons, afin de faire progresser les enquêtes, notamment concernant la traçabilité.</p> <p>Les Philippines proposent d'ajouter le texte suivant, inspiré du Manuel de la FAO pour les inspections des aliments basées sur l'analyse des risques, qui souligne l'importance d'un échantillonnage adéquat pour garantir l'intégrité de l'échantillon à analyser en laboratoire.</p> <p>En ce qui concerne le texte du paragraphe 69 sur l'échantillonnage, les Philippines proposent l'énoncé supplémentaire suivant « La connaissance des techniques d'échantillonnage, et notamment des techniques aseptiques, et de manipulation des échantillons en vue de leur transport jusqu'au laboratoire est essentielle pour garantir l'intégrité des échantillons prélevés à des fins de vérification. »</p>	
<p><u>L'échantillonnage des sources alimentaires potentielles et de l'environnement des sites de contamination potentiels peuvent aider à étayer ou réfuter une hypothèse.</u> Lors du prélèvement des échantillons, les informations sur le produit doivent inclure au moins le nom du produit, une description complète du produit (par exemple, espèce d'animaux/de poissons, type de légume, produit frais, produit transformé, produit congelé, produit en conserve), l'identification du lot, le lieu et la date du prélèvement des échantillons, afin de faire progresser les enquêtes, notamment concernant la traçabilité. <u>L'enquête sur place peut inclure le prélèvement d'échantillons issus de l'environnement (par exemple, des prélèvements de l'environnement de production ou des échantillons du sol/de l'eau d'une ferme) pour apporter des informations supplémentaires sur la source de l'épidémie et sa cause originelle.</u></p> <p>Cela semble propre à l'échantillonnage de produits. Les États-Unis d'Amérique utilisent souvent des échantillons issus de l'environnement (prélèvements de l'environnement de production ou échantillons du sol/de l'eau d'une ferme, par exemple) dans le cadre des activités d'intervention d'urgence. Nous proposons un ajout.</p>	<p><b>États-Unis d'Amérique</b></p>

<p><b>Par. 71</b></p> <p>Le retraçage d'un aliment en aval et en amont de la chaîne alimentaire est un outil très important pour les fins de l'enquête. Le retraçage permet aux enquêteurs de suivre l'intégralité du processus de distribution, du lot ayant provoqué la maladie au lieu/à la source de contamination initiale, et d'identifier à partir de cette source la distribution de tous les produits du lot concerné. Les informations suivantes devraient être recueillies :</p> <p>Le retraçage en amont est aussi l'un des principaux outils utilisés aux États-Unis d'Amérique pour confirmer l'hypothèse d'un aliment vecteur identifié au cours d'une étude épidémiologique comme étant la cause de l'épidémie. En retraçant un aliment précis à partir du point de vente où il a été acheté par les malades jusqu'à sa source et en recoupant ces informations avec plusieurs cas (ou mieux, des sous-clusters de cas ayant acheté le produit, mangé dans le même restaurant ou fait leurs courses dans le même supermarché), on peut confirmer que ce produit constitue la source probable de l'épidémie. L'enquête de retraçage peut aussi servir à identifier des emplacement où prélever des échantillons supplémentaires issus de produits et de l'environnement (qui sont importants pour confirmer l'aliment vecteur ainsi que l'analyse de la cause originelle).</p> <p><u>Puce n°2</u></p> <p>informations permettant d'identifier la cause originelle de la contamination (statut des matières premières, étapes de transformation pouvant influencer la présence du danger microbiologique identifié (<a href="#">y compris le recours à un retraitement</a>), homologations des procédés et maîtrises de produits, défauts identifiés, échantillons analysés et résultats, etc.)</p> <p>Cela semble plus pertinent pour une analyse de la cause originelle, contrairement à une enquête de retraçage. Les États-Unis d'Amérique suggèrent de déplacer ce fragment. La cause originelle devrait être abordée dans un paragraphe distinct.</p> <p>Le terme « défaut » [« shortcomings » en anglais] peut porter à confusion. Les États-Unis d'Amérique le comprend comme « des risques de contamination des produits », mais demandent une clarification.</p>	<p><b>États-Unis d'Amérique</b></p>
<p><b>Par. 73</b></p> <p>Lorsque les faits probants recueillis indiquent que l'origine de l'épidémie d'origine alimentaire, ou les lots concernés ont bien été identifiés, des mesures de gestion des risques appropriées devraient être mises en place. <a href="#">Celles-ci incluent des mesures visant à empêcher la distribution des aliments contaminés et à retirer tout aliment contaminé déjà présent sur le marché.</a> Lorsqu'il a été déterminé que la mesure appropriée de gestion des risques est le rappel du produit, le retraçage en aval <del>et en amont</del> devrait être effectué, afin de retirer tous les lots incriminés ou suspectés. Le rappel du produit doit être effectué le plus rapidement possible afin d'éviter un impact encore plus important sur la santé publique et l'économie des exploitants du secteur alimentaire. Les autorités compétentes devraient surveiller le rappel du produit pour garantir sa conformité.</p> <p>Les paragraphes 73 et 74 ne mentionnent que le rappel et la communication comme moyens de maîtriser une épidémie. Un autre aspect important pour juguler une épidémie consiste à mettre en œuvre des actions correctives à l'emplacement responsable afin de stopper l'introduction de produits contaminés sur le marché. Aux États-Unis d'Amérique (pour les produits relevant de la U.S. Food and Drug Administration (FDA)), cela peut aller de la fermeture volontaire d'une société pour procéder en interne à un nettoyage en profondeur/analyse de la cause originelle à une injonction de la FDA suspendant la capacité d'une société à expédier des produits ou poursuivre la fabrication. Bien que nous n'estimions pas judicieux d'aborder les actions réglementaires, il serait pertinent de conclure cette section avec un paragraphe sur la détermination de la cause originelle et sur les actions correctives visant à éviter que les problèmes ayant conduit à l'épidémie ne se reproduisent.</p> <p>Une fois l'aliment responsable de l'épidémie identifié, un retraçage en aval doit être effectué à partir des lots d'aliments</p>	<p><b>États-Unis d'Amérique</b></p>

<p>incriminés. Si la situation impliquait l'utilisation d'un ingrédient contaminé provenant d'une autre source qui doit faire l'objet d'un retraçage en amont puis en aval jusqu'à d'autres aliments émanant d'entreprises ayant utilisé cet ingrédient, de plus amples discussions seraient nécessaires, mais ces aliments n'ont pas été identifiés comme la source de l'épidémie.</p>	
<p><b>Par. 74</b></p>	
<p>Il convient d'envisager les mesures à prendre par les consommateurs dans le cas de rappels d'un produit et par les entreprises dans le cas de rappels ou de retraits de produits concernant les lots suspectés. Il convient également d'envisager de donner des conseils aux consommateurs et/ou entreprises sur le traitement approprié des aliments concernés, et de tenir compte des risques sur la santé publique potentiellement liés</p> <p>L'Australie suggère d'ajouter une phrase sur l'importance de la notification du rappel d'un aliment auprès des consommateurs, y compris l'utilisation de différents outils de communication (par exemple, réseaux sociaux, communiqués de presse ou journaux).</p>	<p><b>Australie</b></p>
<p><b>C. COMBINAISON DES DONNEES EPIDEMIOLOGIQUES ET DE LABORATOIRE</b></p>	
<p><b>Par. 78</b></p>	
<p>Par exemple, en ce qui concerne le séquençage du génome entier, il n'existe pas à l'heure actuelle de valeurs limites en termes de degré de différence entre les souches (polymorphismes mononucléotidiques, ou SNP). En général, moins il y a de différences SNP, ou de différences d'allèles dans le cas d'une analyse par MLST, plus il est probable que les souches aient un ancêtre en commun. Le nombre réel de différences SNP parmi les souches liées à une épidémie différera en fonction d'un certain nombre de facteurs (espèce, durée de l'épidémie, voie de contamination) et nécessitera une interprétation reposant sur des analyses bioinformatiques, épidémiologiques et de retraçage.</p> <p><i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version espagnole n'a pas d'incidence sur la version française.]</i></p>	<p><b>Colombie</b></p>
<p>Par exemple, en ce qui concerne le séquençage du génome entier, il n'existe pas, à l'heure actuelle, de valeurs limites établies en termes de degré de différence entre les souches (polymorphismes mononucléotidiques, ou SNP). En général, moins il y a de différences SNP, ou de différences d'allèles dans le cas d'une analyse par MLST, plus il est probable que les souches aient un ancêtre en commun. <u>Si les isolats d'un aliment et les isolats cliniques présentent des SNP ou des allèles extrêmement proches, il est probable que les maladies en question aient été causées par cet aliment.</u> Le nombre réel de différences SNP ou d'allèles parmi les souches liées à une épidémie différera en fonction d'un certain nombre de facteurs (espèce, durée de l'épidémie, voie de contamination) et nécessitera une interprétation reposant sur des analyses bioinformatiques, épidémiologiques et de retraçage. <u>Même avec des SNP ou des allèles extrêmement proches, il reste essentiel de confirmer ce lien avec les données épidémiologiques et de retraçage.</u></p> <p>Même dans les situations où les différences SNP ou différences d'allèles ne sont pas très proches, en théorie, des isolats dans la même arborescence de séquençage peuvent tout de même avoir un ancêtre commun, à une étape antérieure de leur évolution. Les États-Unis d'Amérique pensent que cela veut dire que plus deux isolats présentent de similarités génétiques, plus ils ont de chances d'avoir une source commune très récente. Par conséquent, si deux isolats cliniques présentent des SNP ou des allèles extrêmement proches, les patients ont probablement été exposés au même aliment, qui les a rendus malades. Si les isolats d'un aliment et les isolats cliniques présentent des SNP ou des allèles extrêmement proches, il est probable que les maladies en question aient été causées par cet aliment. Toutefois, même avec des SNP ou des allèles extrêmement proches, il reste essentiel de confirmer ce lien avec les données épidémiologiques et de retraçage. Nous avons observé de nombreux exemples d'isolats de produits ou issus de l'environnement pratiquement identiques aux isolats cliniques sans être responsables de la maladie des patients en question.</p>	<p><b>États-Unis d'Amérique</b></p>

<b>Par. 79</b>	
<p>Le recours aux bases de données contenant les résultats basés sur des tests moléculaires comparables effectués sur des échantillons humains, animaux, de produits destinés à l'alimentation humaine et animale et issus de l'environnement de l'établissement, par exemple, <u>peut faciliter</u> la détection et l'évaluation des épidémies et informe sur l'origine de la contamination dans le cadre de la recherche.</p> <p>Nous suggérons d'ajouter « peut » pour rendre la phrase moins catégorique.</p>	<b>Canada</b>
<p>Le recours aux bases de données contenant les résultats basés sur des tests moléculaires comparables effectués sur des échantillons humains, animaux, de produits destinés à l'alimentation humaine et animale et issus de l'environnement de l'établissement, par exemple, facilite la détection et l'évaluation des épidémies et informe sur l'origine de la contamination dans le cadre de la recherche. <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.]</i></p>	<b>États-Unis d'Amérique</b>
<b>Par. 80</b>	
<p><u>Puce n°4</u></p> <p>le lot d'aliments concerné a été consommé ou retiré à la fin de sa durée de conservation et, par conséquent, n'est plus disponible pour des tests. Cela peut se produire lorsqu'un danger entraîne une intoxication avec une longue période d'incubation chez les humains ou lorsque la source alimentaire a une durée de conservation très courte (par exemple, baies fraîches).</p> <p>L'Australie suggère de modifier le texte comme suit :</p> <p>« o le lot d'aliments concerné a été consommé ou retiré à la fin de sa durée de conservation et, par conséquent, n'est plus disponible pour des tests. Cela peut se produire lorsqu'un danger entraîne une intoxication avec une longue période d'incubation chez les humains ou lorsque la source alimentaire a une durée de conservation très courte (par exemple, fruits et légumes frais). »</p>	<b>Australie</b>
<p><u>Bien que</u> <del>De</del> <del>de</del> solides preuves épidémiologiques <u>peuvent</u> <del>puissent</del> indiquer de manière suffisamment significative une épidémie d'origine alimentaire, même en l'absence de résultats de laboratoire issus d'un échantillonnage permettant de garantir une réponse épidémique. <del>Des , des</del> échantillonnages et des analyses devraient être effectués pour fournir des résultats de laboratoire appuyant les preuves épidémiologiques. <u>Cependant, il</u> <del>il</del> peut être difficile d'obtenir une confirmation des laboratoires pour plusieurs raisons, à savoir :</p> <p>Meilleure articulation des concepts abordés.</p>	<b>Canada</b>
<p><u>Puce n°1</u></p> <p>les contaminations d'aliments ne seront certainement pas réparties de manière uniforme ;</p> <p>Harmoniser la terminologie au sein du document : les dangers biologiques qui contaminent les aliments ne seront certainement pas répartis de manière uniforme ;</p>	<b>Colombie</b>
<p><u>Puce n°2</u></p> <p>le degré de contamination peut être faible, ce qui limite les chances de détection ; <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version espagnole n'a pas d'incidence sur la version française.]</i></p>	<b>Pérou</b>

<p>De solides preuves épidémiologiques peuvent indiquer de manière suffisamment significative une épidémie d'origine alimentaire, même en l'absence de résultats de laboratoire issus d'un échantillonnage permettant de garantir une réponse épidémique. Des échantillonnages et des analyses devraient être effectués pour <b>fournir obtenir</b> des résultats de preuves de laboratoire appuyant les preuves épidémiologiques. Il peut être difficile d'obtenir une confirmation des laboratoires pour plusieurs raisons, à savoir :</p> <p>Les États-Unis d'Amérique appuient la première phrase. On commence souvent l'étude d'une épidémie sur la seule base d'hypothèses épidémiologiques. Un résultat de laboratoire positif peut permettre de confirmer le vecteur de l'épidémie, mais il n'est pas nécessaire pour lancer une étude.</p> <p><u>Puce n°2</u></p> <p>le degré de contamination peut être faible, ce qui limite les chances de détection ; <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.]</i></p>	<p><b>États-Unis d'Amérique</b></p>
<p><b>Par. 81</b></p>	
<p>Par ailleurs, les preuves analytiques devraient toujours être étayées par des informations épidémiologiques, comme celles tirées des entretiens de cas humains, étant donné qu'une correspondance entre un aliment et un isolat humain ne signifie pas forcément que l'aliment est à l'origine de la maladie.</p> <p>Les analyses moléculaires entre les souches bactériennes d'origine humaine et celles d'origine alimentaire sont effectuées sur la base de critères épidémiologiques et non des éventuelles similitudes génétiques qui puissent être mises en évidence. Nous proposons la rédaction suivante : pour effectuer l'analyse moléculaire entre les souches d'origine humaine et les souches d'origine alimentaire et établir les rapports génétiques possibles.</p>	<p><b>Colombie</b></p>
<p>Par ailleurs, les preuves analytiques devraient toujours être étayées par des informations épidémiologiques, comme celles tirées des entretiens de cas humains, étant donné qu'une correspondance entre un aliment et un isolat humain ne signifie pas forcément que l'aliment est à l'origine de la maladie. <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.]</i></p>	<p><b>États-Unis d'Amérique</b></p>
<p><b>Par. 82</b></p>	
<p>En ce qui concerne les tests moléculaires, notamment le séquençage du génome entier, la recherche d'isolats dans les banques de données d'aliments avec des profils moléculaires semblables à ceux d'un cluster de cas humains peut se révéler très utile. Si des profils très similaires sont détectés, des études épidémiologiques ciblées visant à identifier la source devraient être menées pour confirmer ou exclure tout lien possible. <b><u>À cet effet, il serait judicieux d'encourager la collaboration entre les organismes de santé publique et les fabricants de produits alimentaires sur le partage des données moléculaires issues d'ingrédients et d'aliments spécifiques, ce qui peut faciliter la formulation d'hypothèses et aider à identifier plus rapidement la source d'une épidémie.</u></b></p>	<p><b>États-Unis d'Amérique</b></p>
<p><b>D. ÉVALUATION RAPIDE DES RISQUES ET ANALYSE DE L'ÉPIDÉMIE – PENDANT UNE ÉPIDÉMIE D'ORIGINE ALIMENTAIRE</b></p>	
<p><b>Par. 83</b></p>	
<p>Par ailleurs, les preuves analytiques devraient toujours être étayées par des informations épidémiologiques, comme celles tirées des entretiens de cas humains, étant donné qu'une correspondance entre un aliment et un isolat humain ne signifie pas forcément que l'aliment est à l'origine de la maladie.</p>	<p><b>Uruguay</b></p>

<p>Les analyses moléculaires entre les souches bactériennes d'origine humaine et celles d'origine alimentaire sont effectuées sur la base de critères épidémiologiques et non des éventuelles similitudes génétiques qui puissent être mises en évidence. Nous proposons la rédaction suivante : pour effectuer l'analyse moléculaire entre les souches d'origine humaine et les souches d'origine alimentaire et établir les rapports génétiques possibles.</p> <p>Une évaluation rapide des risques est utile quand on a besoin de réponses à des questions précises. Dans la mesure du possible, une évaluation des risques ou l'adaptation d'une évaluation des risques préalable devrait être menée et appliquée à l'épidémie spécifique. Dans la mesure où des mesures de gestion des risques urgentes seraient impératives, une évaluation complète ne représenterait pas une solution pratique, mais une évaluation des risques rapide simplifiée peut être utile pour cibler les activités de gestion des risques adéquates. Nous tenons à souligner l'importance du contenu du paragraphe que nous partageons.</p>	
<b>Par. 84</b>	
<p><u>Puce n°1</u></p> <p>les informations les plus récentes soient à la disposition des évaluateurs des risques ;</p> <p><i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version espagnole n'a pas d'incidence sur la version française.]</i></p>	<b>Colombie</b>
<b>Par. 85</b>	
<p>Une analyse de l'épidémie désigne un pronostic dans une situation d'épidémie, et elle repose sur des données historiques et des données générées au cours de l'enquête menée sur l'épidémie. Elle permet de prévoir l'éventualité de cas supplémentaires dans un scénario donné et de finaliser les informations de suivi renvoyant à une source spécifique. Elle offre un résumé des informations recueillies pendant les enquêtes, identifie par conséquent les lacunes à combler et apporte des informations de base et des contributions pertinentes pour la communication des risques. Cette évaluation comprend notamment (voir modèle à l'Annexe III pour plus de détails) :</p> <p>Supprimer « d'épidémie » pour éviter la redondance.</p> <p><u>Puce n°5</u></p> <p>Les évaluateurs des risques pourraient avoir besoin de certaines informations tirées de l'analyse sur l'épidémie afin de répondre à une question spécifique dans le cadre de l'évaluation rapide des risques.</p> <p><i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version espagnole n'a pas d'incidence sur la version française.]</i></p>	<b>Colombie</b>
<p>Une analyse de l'épidémie désigne un pronostic dans une situation d'épidémie, et elle repose sur des données historiques et des données générées au cours de l'enquête menée sur l'épidémie. Elle permet de prévoir l'éventualité de cas supplémentaires dans un scénario donné et de finaliser les informations de suivi renvoyant à une source spécifique. Elle offre un résumé des informations recueillies pendant les enquêtes, identifie par conséquent les lacunes à combler et apporte des informations de base et des contributions pertinentes pour la communication des risques. Cette évaluation comprend notamment <a href="#">les éléments suivants</a> (voir modèle à l'Annexe III pour plus de détails) :</p> <p><u>Puce n°5</u></p> <p>Les analyses des points sensibles <a href="#">détectés</a> (zones géographiques ou événements enregistrant un niveau de survenue plus élevé que de coutume pendant l'épidémie), afin de faire progresser les enquêtes :</p>	<b>États-Unis d'Amérique</b>



<p><u>Puce n°1</u></p> <p>Désigner un porte-parole officiel qui s'adressera au public, lorsque cela est pratique. Lorsque plus d'une autorité compétente communique avec le public, ces autorités devraient veiller à ce que leurs messages soient cohérents. <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.]</i></p> <p><u>Puce n°3</u></p> <p>Reconnaître les points d'incertitude, et expliquer clairement que les recommandations reposent sur les informations les plus fiables du moment. S'il s'avère nécessaire de modifier les recommandations en un deuxième temps, il est essentiel de rappeler au public que les recommandations précédentes étaient basées sur les informations disponibles à ce moment-là, et d'expliquer les raisons ayant motivé les modifications apportées aux recommandations. <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.]</i></p> <p><u>Puce n°9</u></p> <p><u>Établir une Une</u> plateforme qui offre au public et aux autres parties prenantes un accès facile à des informations à jour, par exemple, un site Internet dédié incluant des coordonnées. Cela inclut les autorités et exploitants du secteur alimentaire dans d'autres pays, s'ils sont concernés. <u>Envisager des plateformes inhabituelles utilisées en toute confiance par des sous-populations spécifiques.</u></p>	États-Unis d'Amérique
<p><u>Puce n°9</u></p> <p>Une plateforme qui offre au public et aux autres parties prenantes un accès facile à des informations à jour, par exemple, un site Internet dédié incluant des coordonnées. Cela inclut les autorités et exploitants du secteur alimentaire dans d'autres pays, s'ils sont concernés.</p> <p>L'accès à cette plateforme devrait être possible de différentes manières afin de ne pas exclure les consommateurs maîtrisant moins bien Internet ou n'y ayant pas accès.</p>	ENCA
<b>F. DOCUMENTATION DE L'ÉPIDÉMIE ET ENSEIGNEMENTS TIRES</b>	
<b>Par. 89</b>	
<p>Il est important de collecter et enregistrer des informations dès le début de l'épidémie afin d'être en mesure de documenter toutes les étapes significatives dans le cadre de la gestion de l'épidémie au moyen, par exemple, de registres <u>papier ou électroniques</u>, pendant l'épidémie et après. Pendant l'enquête, il convient de tenir un registre contenant des informations pertinentes relatives à la traçabilité et à l'épidémiologie descriptive, aux hypothèses et l'état de la situation. <u>Des informations issues des inspections et des laboratoires, ainsi que les actions réglementaires devraient également y être consignées.</u> Ce registre devrait être mis à jour selon les besoins pendant l'épidémie d'origine alimentaire et de manière à garantir la protection des informations personnelles. Une fois l'épidémie passée, ce registre peut être clos par des conclusions et peut être considéré comme le rapport de l'épidémie ou comme base pour résumer le rapport de l'épidémie.</p> <p>Les États-Unis d'Amérique ne sont pas sûrs de comprendre la différence entre le « rapport de l'épidémie » et le « résumé du rapport de l'épidémie ». Merci d'expliquer succinctement la différence entre les deux.</p>	États-Unis d'Amérique
<b>Par. 90</b>	

<p>Pour que cette documentation soit d'utilité à l'avenir, elle devrait suivre une structure déterminée et être accessible à tout moment au personnel concerné. Elle pourrait prendre la forme d'une base de données ou d'un système de partage des fichiers accessible uniquement au personnel concerné/aux autorités compétentes. Des procédures devraient être instaurées pour protéger l'anonymat des personnes touchées par l'épidémie.</p>	<p><b>États-Unis d'Amérique</b></p>
<p><b>Par. 92</b></p>	
<p>Il convient d'envisager la présentation des épidémies ayant un intérêt particulier en vue de <a href="#">leur présentation lors de forums scientifiques nationaux et internationaux et de leur</a> publication dans une revue scientifique. INFOSAN facilite également l'échange d'expériences et d'enseignements tirés au niveau national et entre les pays, afin d'optimiser les interventions futures et de protéger la santé des consommateurs.</p>	<p><b>États-Unis d'Amérique</b></p>
<p><b>G. SURVEILLANCE POST-EPIDEMIE</b></p>	
<p><b>SURVEILLANCE POST-EPIDEMIE</b></p> <p>Les consommateurs devraient recevoir une communication sur les actions prises et les éventuels résultats, ainsi que sur les études complémentaires sur la source de l'épidémie.</p>	<p><b>ENCA</b></p>
<p><b>ÉPIDÉMIE ET SURVEILLANCE POST-EPIDEMIE</b></p> <p>Ce paragraphe est intitulé « Surveillance post-épidémie », mais il semble décrire des activités qui doivent avoir lieu pendant les enquêtes en cours, avant la fin de l'épidémie et le début des activités post-épidémie.</p>	<p><b>États-Unis d'Amérique</b></p>
<p><b>Par. 94</b></p>	
<p>Il conviendrait de poursuivre une surveillance renforcée ainsi que la centralisation et l'évaluation rapides des données, notamment en ce qui concerne les cas humains, jusqu'à ce que le nombre de cas atteigne la valeur de référence, <a href="#">si elle est connue</a>, (ou que, en ce qui concerne de nouveaux dangers biologiques, aucun cas nouveau ne soit observé). Cette approche permet d'évaluer l'effet des mesures mises en place et la confiance des consommateurs et des partenaires commerciaux à maintenir ou regagner. Les éventuels retards dans les analyses et rapports ainsi que les éventuels effets saisonniers devraient être pris en compte avant la déclaration de la fin d'une épidémie.</p> <p>Il est fort possible que ces données ne soient pas disponibles dans de nombreux pays dotés de ressources limitées.</p>	<p><b>États-Unis d'Amérique</b></p>
<p><b>ENTRETIEN DES RÉSEAUX</b></p>	
<p><b>A. PASSAGE EN REVUE DE LA PREPARATION EN PLACE</b></p>	
<p><b>Par. 95</b></p>	
<p>Les autorités compétentes au plan local et national devraient surveiller, évaluer, améliorer et renforcer leurs réseaux de manière continue, afin de s'assurer qu'ils fonctionnent de manière efficace. Cela implique une planification stratégique continue et la révision des objectifs, des priorités, des besoins, des lacunes, des opportunités et des défis, y compris les procédés internes et les rapports entre organisations et entre parties prenantes. Un « système de révision ex-post » pour les épidémies d'origine alimentaire devrait être mis en place dans le cadre du réseau. Les résultats de ces passages en revue devraient être documentés, et les domaines à améliorer pris en compte afin d'appuyer les compétences et les capacités du système en place.</p>	<p><b>Colombie</b></p>

<i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version espagnole n'a pas d'incidence sur la version française.]</i>	
<b>B. MISE EN ŒUVRE DES ENSEIGNEMENTS TIRES</b>	
<b>Par. 97</b>	
L'évaluation des systèmes de préparation peut prévoir une révision des épidémies d'origine alimentaire plus importantes, plus graves ou plus rares. Cette évaluation devrait comprendre le personnel des diverses autorités/organisations et, si possible, les observations des parties prenantes principales tels que les exploitants du secteur alimentaire. Cette révision devrait se concentrer sur l'engagement vis-à-vis de la participation, de l'utilisation des ressources, du partage d'informations, du calendrier des activités et d'autres questions essentielles. Elle devrait servir à construire un système ou un réseau plus solide sur le plan international, national ou local. <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.]</i>	<b>États-Unis d'Amérique</b>
<b>Par. 98</b>	
La révision pourrait également prendre en compte les éventuels changements nécessaires à la façon dont un aliment est transformé ( <u>par exemple, la mise en œuvre de stratégies préventives</u> ), ou le besoin d'une supervision par les autorités ou d'autres changements réglementaires dans le but de prévenir de futures épidémies.	<b>États-Unis d'Amérique</b>
<b>Par. 99</b>	
<u>Puce n°2</u> Quels ont été certains des défis les plus difficiles, et comment ont-ils été surmontés ( <u>ou non</u> ) ?	<b>États-Unis d'Amérique</b>
<u>Puce n°3</u> Le cas échéant, quelles modifications ont été recommandées au niveau de la structure, des procédures ou des méthodes d'analyse sur le plan national ? <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version espagnole n'a pas d'incidence sur la version française.]</i>	<b>Colombie</b>
<b>C. FORMATION CONJOINTE SUR LA PREPARATION ET LA GESTION D'EPIDEMIE D'ORIGINE ALIMENTAIRE</b>	
<b>Par. 102</b>	
<u>Puce n°2</u> Les exercices d'apprentissage et de mise à niveau sont plus structurés, l'axe étant mis sur la nécessité que les participants acquièrent de nouvelles compétences et capacités. Ces exercices peuvent inclure les rôles et responsabilités, ou la mise au point et à l'essai de nouveaux concepts et de nouveaux plans au niveau des procédures. Dans ce domaine, l'efficacité des exercices conjoints est établie. Les participants devraient être avertis de ces exercices d'apprentissage/mises à niveau, pour qu'ils puissent se préparer en optimisant ainsi les résultats de cette expérience d'apprentissage. <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version espagnole n'a pas d'incidence sur la version française.]</i>	<b>Colombie</b>
<u>Puce n°2</u> <del>Les exercices d'apprentissage et de mise à niveau</del> <u>Les exercices d'apprentissage/mises à niveau sont plus structurés</u> , l'axe étant mis sur la nécessité que les participants acquièrent de nouvelles compétences et capacités. Ces exercices peuvent inclure	<b>États-Unis d'Amérique</b>

les rôles et responsabilités, ou la mise au point et à l'essai de nouveaux concepts et de nouveaux plans au niveau des procédures. Dans ce domaine, l'efficacité des exercices conjoints est établie. Les participants devraient être avertis de ces exercices d'apprentissage/mises à niveau, pour qu'ils puissent se préparer en optimisant ainsi les résultats de cette expérience d'apprentissage.	
<b>Par. 103</b>	
Ce type d'exercice devrait être élargi et comprendre des exercices concernant les procédures en place (exercices relatifs à la procédure), des exercices traitant de problèmes/sujets difficiles spécifiques et des exercices de gestion de crise. Certains exercices peuvent être effectués dans un environnement réel, comme un laboratoire ou sous forme de simulation. <i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version anglaise n'a pas d'incidence sur la version française.]</i>	<b>États-Unis d'Amérique</b>
<b>Annexe I</b>	
<del>1. Inclure les autorités régionales et locales dans le réseau national : observation : La structure de notre pays reflète ce type de décentralisation et il convient de recueillir les informations dont disposent ces autorités sur les épidémie d'origine alimentaire.</del>	<b>Pérou</b>
<p><b>OBSERVATION GÉNÉRALE</b>  Nous suggérons que la flèche entre Réseau national et Réseau régional soit en pointillé (- - -) et non pas continue, car tous les pays ne relèvent pas d'un réseau régional. Une légende pourrait être ajoutée pour indiquer que la ligne en pointillé signifie « le cas échéant ».</p> <p><b>OBSERVATION D'ORDRE RÉDACTIONNEL</b>  Nous suggérons qu'INFOSAN soit cité comme exemple de réseau international,</p> <p>par cohérence avec la description des réseaux régionaux.</p>	<b>Canada</b>
Étant donné qu'INFOSAN est mentionné à de nombreuses reprises dans le texte comme mécanisme d'échange d'informations à l'international, et sur la base des résultats de la réunion de novembre, nous sommes d'avis qu'INFOSAN devrait être ajouté à la figure RÉSEAUX INTERNATIONAUX/ORGANISATIONS INTERNATIONALES.	<b>Japon</b>
L'exemple de réseaux internationaux/organisations internationales devrait également être inclus, comme le Règlement sanitaire international (RSI), et le Réseau international des autorités sanitaires des aliments (INFOSAN). De plus, les réseaux régionaux/organisations régionales devraient inclure l'OMS régionale et la FAO régionale.	<b>Thaïlande</b>

<b>Annexe II</b>	
<p><b>Exemples de demandes d'évaluation rapide des risques</b></p> <p>L'Australie suggère qu'il serait peut-être plus pertinent d'aligner ces exemples sur l'approche dans mentionnée dans les directives d'évaluation rapide des risques de l'OMS, qui comprend un examen plus large de la situation dans son ensemble, dont une évaluation des dangers, une évaluation de l'exposition et une évaluation du contexte.</p> <p>WHO rapid risk assessment of acute public health events  <a href="https://www.who.int/publications/i/item/rapid-risk-assessment-of-acute-public-health-events">https://www.who.int/publications/i/item/rapid-risk-assessment-of-acute-public-health-events</a></p> <p>L'Australie suggère d'inclure dans le tableau ci-dessus une question sur les précédentes associations de la « bactérie Y » à des épidémie d'origine alimentaire. Cela pourrait permettre de déterminer les éventuels aliments incriminés et l'endroit de la chaîne d'approvisionnement où la contamination a pu avoir lieu.</p>	<b>Australie</b>
<p><u>Observation générale :</u></p> <p>Il semblerait que l'Annexe II ait pour but de fournir des exemples de formulation d'une demande d'évaluation rapide des risques. Cependant, elle ne fournit aucune indication sur le type d'informations à soumettre au responsable de l'évaluation des risques. Nous suggérons que l'annexe soit étoffée pour inclure des exemples du type d'informations à fournir, par exemple, les questions portant sur les résultats des enquêtes sur les aliments qui sont abordés dans l'annexe sur l'analyse de l'épidémie ou qu'une référence à l'Annexe III soit incluse.</p> <p><u>L'agent responsable de l'épidémie a été détecté dans un échantillon non ouvert de l'« aliment x » obtenu chez un particulier. Un échantillon non ouvert de l'« aliment x », obtenu chez un particulier, a été testé positif à l'agent responsable de l'épidémie.</u> Est-il possible que d'autres produits alimentaires identiques comportent le même risque ? En d'autres termes, les exigences de production et de stockage concernant l'aliment décrit</p> <p>Une certaine souche de la « bactérie Y » a causé une épidémie que l'on suspecte d'être d'origine alimentaire. Cette souche n'a pas encore été identifiée dans des aliments, mais une souche étroitement apparentée a été détectée dans un échantillon de produit destiné à l'alimentation animale. <u>Pour Une évaluation du degré de parenté de la souche et de sa stabilité dans l'environnement pourrait être en mesure de demandée</u> afin de <del>conclure si un réservoir</del> <u>déterminer l'existence d'un réservoir</u> dans le secteur d'élevage utilisant le produit de consommation animale en question <del>dans une évaluation du degré de parenté de la souche et de sa stabilité dans l'environnement pourrait être demandée.</del></p> <p>Une souche spécifique de la « bactérie Y » est responsable d'une épidémie qui est peut-être d'origine alimentaire. La souche n'avait jamais été observée dans les aliments. Quel est le réservoir le plus probable pour cette bactérie Y ? Dans quelle(s) production(s) cette bactérie est-elle le plus susceptible d'être présente ?</p>	<b>Canada</b>
<p>Le champ d'application d'une évaluation rapide des risques consiste à répondre à une question spécifique ou évaluer un élément de risque spécifique vis-à-vis d'une épidémie.</p>	<b>Colombie</b>

<p>Toutes les épidémies ne nécessitant pas une évaluation rapide des risques, il convient de préciser dans quels cas cette demande doit être effectuée. C'est pourquoi nous recommandons d'indiquer clairement que cela n'est le cas qu'après mise en évidence du besoin de répondre à une question précise ou d'évaluer un élément de risque spécifique en lien avec une épidémie nécessitant le recueil d'informations supplémentaires. Nous proposons la formulation suivante :</p> <p>« [...] Le champ d'application d'une évaluation rapide des risques consiste à répondre à une question spécifique ou évaluer un élément de risque spécifique nécessitant des informations supplémentaires pour permettre la prise de décision vis-à-vis de l'épidémie.</p> <p>En tenant compte des informations de l'étude épidémiologique relatives à l'épidémie en question, avant la demande, il convient d'évaluer la nécessité de procéder à une évaluation rapide des risques, notamment quand sait pas comment l'aborder ou dans une situation générant une alerte au niveau national ou international [...]</p> <p>Concernant l'aliment suspecté, un processus de production, etc.</p> <p>L'objectif étant de répondre à une question concrète ou d'évaluer un élément de risque spécifique, nous recommandons d'adapter la formulation du texte du tableau : Formulation proposée : Si la question porte sur l'aliment suspecté, un processus de production, etc.</p> <p>Concernant l'agent responsable de l'épidémie</p> <p>Formulation proposée : Si la question porte sur l'agent responsable de l'épidémie</p> <p>Concernant l'utilisation de certains aliments et les habitudes de consommation des utilisateurs</p> <p>Formulation proposée : Si la question porte sur l'utilisation de certains aliments et les habitudes de consommation des utilisateurs</p>	
<p>Une souche spécifique de la « bactérie Y » est responsable d'une épidémie qui est peut-être d'origine alimentaire. La souche n'avait jamais été identifiée dans des aliments, mais une souche étroitement apparentée a été détectée dans un échantillon de produit destiné à l'alimentation animale. Pour pouvoir conclure si un réservoir existe dans le secteur d'élevage utilisant le produit de consommation animale en question, une évaluation du degré de parenté de la souche et de sa stabilité dans l'environnement pourrait être demandée.</p> <p>Nous pensons que l'ERR doit également tenir compte de l'ampleur des dégâts causés par les substances pathogènes.</p>	<b>Japon</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aliment suspecté Inclure la question suivante : L'aliment a été consommé seul ou mélangé à d'autres aliments ? observation : Pour pouvoir déterminer si le mélange a causé l'épidémie</li> <li>2. Concernant l'agent responsable de l'épidémie Inclure la question suivante : La bactérie a-t-elle pu entrer en contact avec l'aliment à partir de l'emballage utilisé ? observation : Pour savoir si la bactérie provient de l'aliment ou d'une contamination ultérieure par l'emballage</li> <li>3. La personne chargée de la préparation était-elle en bonne santé ? Présentait-elle un ou plusieurs symptômes et s'est-elle lavé les mains après avoir réalisé des activités autres que celles liées à la préparation des aliments ? observation : Pour exclure que le responsable de la recontamination soit la personne chargée de la préparation des aliments ou du service.</li> <li>4. L'emballage était-il hermétiquement scellé, sans bosses ou microfuites ? observation : Pour exclure que la recontamination ait été véhiculée par l'emballage</li> <li>5. Habitudes alimentaires des consommateurs Inclure la question suivante : Le produit congelé, dans le cas des fruits et</li> </ol>	<b>Pérou</b>

légumes, est-il consommé directement après décongélation ou nécessite-t-il un traitement ultérieur ? observation : Les conditions de traitement sont plus exigeantes lorsque le produit est consommé directement après décongélation.

6. Comment le produit a-t-il été décongelé et combien de temps s'est-il écoulé avant son traitement ultérieur ? observation : En raison de la probabilité de prolifération de micro-organismes

7. Lors du déballage des produits, la personne préparant les aliments a-t-elle respecté les bonnes pratiques d'hygiène ? observation : En raison de la possibilité d'une recontamination par la personne chargée de la manipulation

Un échantillon non ouvert de l'« aliment x », obtenu chez un particulier, a été testé positif à l'agent responsable de l'épidémie. Est-il possible que d'autres produits alimentaires identiques comportent le même risque ? En d'autres termes, les exigences de production et de stockage concernant l'aliment décrit sont-elles suffisantes pour éliminer ce risque spécifique ? 3. Le produit a-t-il été consommé seul ou mélangé à d'autres aliments ?

Pour pouvoir déterminer si le mélange a causé l'épidémie

La « bactérie Y » crée une épidémie et elle est soupçonnée d'être due à des produits issus d'une ou plusieurs installations de production spécifiques. Cependant, les tests standard réalisés sur les échantillons prélevés dans lesdites installations se sont avérés négatifs. Quelle serait la meilleure méthode de test et quel serait le nombre d'échantillons requis pour déterminer si les installations sont la source de l'épidémie ? 6. La bactérie a-t-elle pu entrer en contact avec l'aliment à partir de l'emballage utilisé ? 7. La personne chargée de la préparation était-elle en bonne santé ? Présentait-elle un ou plusieurs symptômes et s'est-elle lavé les mains après avoir réalisé des activités autres que celles liées à la préparation des aliments ? 8. L'emballage était-il hermétiquement scellé, sans bosses ou microfuites ?

6. Pour savoir si la bactérie provient de l'aliment ou d'une contamination ultérieure par l'emballage

7. Pour exclure que le responsable de la recontamination soit la personne chargée de la préparation des aliments ou du service.

8. Pour exclure que la recontamination ait été véhiculée par l'emballage

9. Une épidémie causée par *Listeria monocytogenes* semble être due à des boulettes de viande surgelées pour la soupe. Ces boulettes de viande sont cuisinées avant surgélation. Normalement, elles sont soumises à un traitement thermique lors de la préparation de la soupe, avant consommation. Dans une cuisine, les boulettes de viande surgelées ont été ajoutées à la soupe chaude avant refroidissement et stockage. Les portions de soupe sont distribuées sous forme de produit froid, prêt à réchauffer et à servir. Ce processus est-il insuffisant pour éviter le développement de *Listeria monocytogenes* ? 10. Le produit congelé, dans le cas des fruits et légumes, est-il consommé directement après décongélation ou nécessite-t-il un traitement ultérieur ? 11. Comment le produit a-t-il été décongelé et combien de temps s'est-il écoulé avant son traitement ultérieur ? 12. Lors du déballage des produits, la personne préparant les aliments a-t-elle respecté les bonnes pratiques d'hygiène ?

10. Les conditions de traitement sont plus exigeantes lorsque le produit est consommé directement après décongélation. 11. En raison de la probabilité de prolifération de micro-organismes 12. En raison de la possibilité d'une recontamination par la personne chargée de la manipulation.

<p>Un échantillon non ouvert de l'« aliment x », obtenu chez un particulier, a été testé positif à l'agent responsable de l'épidémie. Est-il possible que d'autres produits alimentaires identiques comportent le même risque ? – (en d'autres termes, les exigences de production et de stockage concernant l'aliment décrit sont-elles suffisantes pour éliminer ce risque spécifique ?)</p> <p>Une souche spécifique de la « bactérie Y » est responsable d'une épidémie qui est peut-être d'origine alimentaire. La souche n'avait jamais été identifiée dans des aliments, mais une souche étroitement apparentée a été détectée dans un échantillon de produit destiné à l'alimentation animale. Pour pouvoir conclure si un réservoir existe dans le secteur d'élevage utilisant le produit de consommation animale en question, une évaluation du degré de parenté de la souche et de sa stabilité dans l'environnement pourrait être demandée.</p> <p>Une souche spécifique de la « bactérie Y » est responsable d'une épidémie qui est peut-être d'origine alimentaire. La souche n'avait jamais été observée dans les aliments. Quel est le réservoir le plus probable pour <del>cette</del> <u>ces</u> bactéries-Y ? Dans quelle(s) production (s) <del>cette</del> <u>ces</u> bactéries <del>est-elle</del> <u>sont-elles les</u> <del>la</del> plus susceptibles <u>de se trouver d'être présentes</u> ?</p> <p>Les États-Unis d'Amérique souhaiteraient des éclaircissements supplémentaires sur la signification de cette phrase. Puisque la souche n'a pas été identifiée dans des aliments, il n'existe pas d'informations qui permettraient de répondre à cette question. La question ne serait-elle pas « Étant donné les conditions de production de cet aliment, d'autres produits ont-ils pu être contaminés par ces bactéries ?</p> <p>Remarque : en anglais, « bacteria » (des bactéries) est le pluriel de « bacterium » (une bactérie).</p> <p>-La « bactérie Y » est responsable d'une épidémie que l'on suspecte d'avoir été causée par des produits provenant d'une ou plusieurs installations de production spécifiques. Toutefois, des échantillons prélevés dans ces installations ont donné des résultats négatifs selon les méthodes d'analyse conventionnelles. Quels seraient la meilleure méthode d'analyse et le nombre d'échantillons nécessaires pour déterminer si ces installations constituent la source de l'épidémie ?</p> <p>Une épidémie causée par <i>Listeria monocytogenes</i> semble être due à des boulettes de viande surgelées pour la soupe. Ces boulettes de viande sont cuisinées avant surgélation. Normalement, elles sont soumises à un traitement thermique lors de la préparation de la soupe, avant consommation. Dans une cuisine, les boulettes de viande surgelées ont été ajoutées à la soupe chaude avant refroidissement et stockage. Les portions de soupe sont distribuées sous forme de produit froid, prêt à réchauffer et à servir. Ce processus est-il <u>insuffisant inadéquat</u> pour éviter le développement de <i>Listeria monocytogenes</i> ?</p>	<p><b>États-Unis d'Amérique</b></p>
<p><b>Annexe III</b></p>	
<p><u>Enquête sur les cas humains</u></p> <p>L'Australie suggère de modifier la puce 2 comme suit :</p> <p>« • épidémies passées au niveau local, national ou régional. »</p>	<p><b>Australie</b></p>

Les questions comme celles qui suit devraient recevoir une réponse : Comment l'épidémie a-t-elle été détectée au départ ? [Les cas ont-ils consommé des aliments communs ?](#) Existe-t-il une corrélation entre la répartition des cas et la répartition de l'aliment potentiellement impliqué ? Comment les cas humains ont-ils été initialement reliés à un certain aliment ?

Souvent, les recherches sur une épidémie ne mettent pas en évidence une source alimentaire qui soit commune à tous les cas, ou elles en identifient plusieurs. De ce fait, nous suggérons l'inclusion d'une question portant sur les aliments communs.

#### Enquête sur les aliments

~~Description des conditions de production dans les établissements concernés (par exemple, conditions d'hygiène), étapes applicables influençant la présence de dangers (par exemple, traitements thermiques ou possibilités de contamination croisée)~~

Nous suggérons de modifier l'ordre de ces informations, car les activités de retraçage en amont doivent être effectuées avant pour déterminer les éventuels points communs entre les fournisseurs/cultivateurs de l'aliment consommé par les cas.

Identification des lacunes de données (par exemple, établissements dans lesquels les aliments contaminés ont été envoyés, mais où il n'y a aucune information sur les enquêtes menées dans cet établissement) [o Des fournisseurs communs de l'aliment concerné ont-ils été identifiés ?](#)

Nous suggérons l'inclusion d'une question portant sur les fournisseurs communs concernés, car parfois, bien que des aliments communs soient mentionnés par les cas, les activités de retraçage en amont (à partir des différents points de vente ou des différentes marques identifiées) n'aboutissent pas toujours à l'identification de fournisseurs communs.

Évaluation pour déterminer si l'aliment suspecté peut expliquer l'épidémie (répartition géographique, quantité de cet aliment sur le marché par rapport à la répartition et au nombre de cas de l'épidémie) • [Description des conditions de production dans les établissements concernés \(par exemple, conditions d'hygiène\), étapes applicables influençant la présence de dangers \(par exemple, traitements thermiques ou possibilités de contamination croisée\)](#)

Cette souche a-t-elle déjà été identifiée ? Si oui, décrivez [plus en détail](#) la date, le lieu, etc. ~~plus en détail~~. Si des isolats sont disponibles pour comparaison, une identification des échantillons devrait être fournie.

Établissement d'un lien entre les données épidémiologiques [de retraçage en amont des aliments](#) et [les données](#) de laboratoire chez les humains et dans les aliments

Nous suggérons que le titre de cette section soit modifié pour décrire plus précisément les informations à mentionner sur le schéma.

Si aucune information n'est disponible, cela devrait être indiqué clairement lors de la demande d'évaluation, car ces données manquantes peuvent se révéler essentielles au résultat de ladite évaluation.

On ne sait pas clairement si « évaluation » fait référence à l'« analyse de l'épidémie » ou à l'« évaluation rapide des risques ».

Vue d'ensemble des zones géographiques/juridictions impliquées au niveau local, national ou régional. Vue d'ensemble des cas humains signalés, y compris les hospitalisations et les décès.

« Vue d'ensemble des cas humains signalés, y compris les hospitalisations et les décès » devrait apparaître sur une ligne différente et non pas à la suite de la première phrase, car il s'agit d'un concept distinct. Message de communication clair et concis destiné aux consommateurs (recommandations d'achat et de préparation des aliments), aux exploitants concernés et aux autres parties prenantes et partenaires commerciaux, incluant les incertitudes éventuelles, [le cas échéant](#).

Canada

Nous ajoutons « le cas échéant » à la phrase sur la communication, car, en fonction des résultats, toutes les recherches sur l'épidémie ne publient pas forcément de communications publiques.

Des cas supplémentaires ~~devraient-ils~~ peuvent-ils être attendus dans un avenir proche ou peut-on supposer que l'épidémie est terminée ?

<p>Il convient également de s'accorder sur une stratégie de communication dans le cas où les évaluateurs seraient approchés par les médias ou le grand public, afin de définir ce qui peut être dit, par qui et à quel moment.</p> <p><i>[Note du traducteur : la proposition de modification de la version espagnole n'a pas d'incidence sur la version française.]</i></p>	<b>Colombie</b>
<p><del>Identification</del> <u>Indication des lacunes de incertitudes concernant les données existantes</u> (par exemple, établissements dans lesquels les aliments contaminés ont été envoyés, mais où il n'y a aucune information sur les enquêtes menées dans cet établissement).</p> <p>Informations sur le comportement des consommateurs et les habitudes alimentaires, par exemple non-respect des instructions du fabricant concernant le stockage (réfrigération, date limite d'utilisation, etc.) ou cuisson non conforme aux instructions du fabricant pour assurer la sécurité sanitaire des aliments.</p> <p>Informations sur le comportement des consommateurs et les habitudes alimentaires, par exemple non-respect des instructions du fabricant concernant le stockage (réfrigération, date limite d'utilisation, etc.) ou cuisson non conforme aux instructions du fabricant pour assurer la sécurité sanitaire des aliments. <u>Combien de temps s'est-il écoulé entre la préparation et la consommation ?</u></p> <p>Informations sur le comportement des consommateurs et les habitudes alimentaires, par exemple non-respect des instructions du fabricant concernant le stockage (réfrigération, date limite d'utilisation, etc.) ou cuisson non conforme aux instructions du fabricant pour assurer la sécurité sanitaire des aliments.</p> <p>Ajouter utilisation non conforme</p>	<b>Pérou</b>
<p>D'après l'étude sur les épidémies d'origine alimentaire dans les Philippines de 2005 à 2018, la plupart des épidémies d'origine alimentaire se sont produites au cours de rassemblements familiaux et communautaires tels que les anniversaires, fêtes, célébrations de Noël, etc.</p> <p>Inclure davantage d'informations de base supplémentaires sur des événements familiaux et communautaires importants susceptibles d'avoir permis l'apparition d'une épidémie (par exemple, anniversaires, fêtes, célébrations de Noël).</p>	<b>Philippines</b>
<p>Autres informations descriptives disponibles sur l'ampleur et <del>la répartition par zones</del> <u>l'aire de répartition</u> de l'épidémie.</p> <p>Vue d'ensemble des cas humains signalés, y compris <del>les hospitalisations</del> <u>la gravité de la maladie (hospitalisations, syndromes hémolytiques et urémiques graves (SHU), pertes fœtales</u> et les décès – gravité de la maladie.</p> <p>On ne comprend pas bien pourquoi cela ne fait pas partie des informations relatives à l'épidémie</p> <p>Les questions comme celles qui suivent devraient recevoir une réponse : Comment l'épidémie a-t-elle été détectée au départ ? <u>Un aliment a-t-il été incriminé ?</u> Existe-t-il une corrélation entre la répartition des cas et la répartition des aliments susceptibles d'être impliqués ? Comment les cas humains ont-ils été initialement reliés à un certain aliment ?</p> <p>Données historiques, non liées à l'épidémie en cours, sur le danger, par exemple : épidémies passées au niveau local, national, <del>ou</del> régional <u>ou international</u>.</p> <p>Entretiens visant à formuler des hypothèses <u>• expositions par voie alimentaire plus nombreuses que prévu sur la base des enquêtes sur les habitudes de consommation d'aliments • sous-cultures où au moins deux cas n'appartenant pas à la même famille ont consommé des aliments lors du même événement, dans le même restaurant, etc.</u></p>	<b>États-Unis d'Amérique</b>

Évaluation permettant de déterminer si la distribution de l'aliment suspecté peut expliquer l'épidémie (~~distribution par zones~~zone de répartition, rapport entre la quantité d'aliments sur le marché et le nombre de cas pendant l'épidémie)

Informations sur le comportement des consommateurs et les habitudes alimentaires, par exemple non-respect des instructions du fabricant concernant le stockage (réfrigération, date limite d'utilisation, etc.) ou cuisson non conforme aux instructions du fabricant pour assurer la sécurité sanitaire des aliments

La souche a-t-elle déjà été observée ? Si oui, veuillez indiquer la date, le lieu, etc. Si des isolats sont disponibles pour comparaison, une identification des échantillons devrait être fournie.

Si une production ou un processus spécifique est soupçonné d'être à l'origine de l'épidémie, une description détaillée des ingrédients, de leur traitement, des processus de production, etc. doit être fournie/documentée afin de permettre l'évaluation de l'implication potentielle d'écarts de production.

Un travail doit être effectué pour présenter sous forme de graphique les données issues des cas humains, détaillant, distributeurs, transformateurs jusqu'aux fournisseurs de matières premières, afin d'établir un lien entre eux, lorsqu'il existe, et les résultats des tests de laboratoire, s'ils sont disponibles

Lorsqu'ils sont disponibles, les résultats de séquençage du génome entier peuvent être ajoutés, et un arbre à branche simple, incluant tous les isolats humains et non humains, devrait être établi pour illustrer les différences d'allèles du gène de base.

Si les évaluateurs ont besoin de données/d'informations qui ne sont pas encore disponibles, la date de mise à disposition des données devrait être indiquée.

Si les données ne sont pas disponibles, le moment auquel demander une évaluation devrait être clairement indiqué, car les données manquantes peuvent être essentielles dans le résultat de l'évaluation.

Vue d'ensemble des zones géographiques/juridictions impliquées au niveau local, national ou régional. Vue d'ensemble des cas humains signalés, y compris les hospitalisations et les décès.

Message de communication clair et concis destiné aux consommateurs (recommandations d'achat et de préparation des aliments), aux exploitants concernés et aux autres parties prenantes et partenaires commerciaux, incluant les incertitudes éventuelles.

Des cas supplémentaires devraient-ils être attendus dans un avenir proche ou peut-on ~~supposer~~supposer/affirmer que l'épidémie est terminée ?