

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente et unième session

Centre international de conférences, Genève (Suisse), 30 juin – 4 juillet 2008

RAPPORT SUR LES ACTIVITÉS DE L'AGENCE INTERNATIONALE DE L'ÉNERGIE ATOMIQUE (AIEA) LIÉES AUX TRAVAUX DU CODEX¹

1. Depuis 1964, la Division mixte FAO/AIEA des techniques nucléaires dans l'alimentation et l'agriculture joue un rôle unique dans la promotion aussi bien du mandat de la FAO – à savoir l'élimination de la famine et de la pauvreté dans le monde par le développement agricole durable, et l'amélioration de la nutrition et de la sécurité alimentaire – que de celui de l'AIEA, qui est de hâter et d'accroître la contribution de l'énergie atomique à la paix, la santé et la prospérité dans le monde entier.
2. Le Programme mixte FAO/AIEA des techniques nucléaires dans l'alimentation et l'agriculture a pour mission de renforcer les capacités d'utilisation de méthodes nucléaires permettant d'améliorer les techniques favorisant une sécurité alimentaire durable, et de diffuser ces méthodes dans les États Membres par le biais d'activités internationales de recherche, de formation et de sensibilisation. Il se subdivise en quatre grands sous-programmes portant sur l'intensification durable des systèmes de production agricole, sur l'intensification durable des systèmes de production animale, sur la lutte durable contre les principaux ravageurs et sur l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments et de la protection de l'environnement. Le Laboratoire FAO/AIEA d'agronomie et de biotechnologie (Seibersdorf) et les Laboratoires de l'environnement marin de l'AIEA (Monaco) jouent un rôle prépondérant dans le soutien du programme mixte.
3. La Section de la protection des aliments et de l'environnement de la Division mixte FAO/AIEA et l'Unité des produits agrochimiques du Laboratoire FAO/AIEA d'agronomie et de biotechnologie exécutent le sous-programme sur la sécurité sanitaire des aliments et la protection de l'environnement qui fournit une assistance dans quatre grands domaines, à savoir la coordination et le soutien de la recherche, la fourniture de services techniques et consultatifs, l'appui à des activités de laboratoire et la formation, et la collecte, l'analyse et la diffusion d'informations, principalement dans des domaines relatifs à l'utilisation des rayonnements ionisants, aux résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires et à la contamination radioactive des aliments. Les points saillants de quelques-unes des activités de ce sous-programme sont indiqués ci-après.

¹ Document préparé par l'AIEA et sous sa responsabilité.

Projet de recherche coordonnée sur les applications des techniques de radiotraçage et radiodosage à l'analyse des risques en sécurité sanitaire des produits de la mer

4. Des représentants de l'AIEA ont participé récemment à la deuxième session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) et fait rapport sur les activités le concernant menées par le Département des sciences et des applications nucléaires de l'AIEA. En particulier, ils ont indiqué que l'AIEA avait lancé un projet de recherche coordonnée (PRC) sur les applications des techniques de radiotraçage et radiodosage à l'analyse des risques en sécurité sanitaire des produits de la mer ([voir CX/CF 08/2/3 - Add.1](#)). On pense que cette recherche pourrait aboutir à la fixation de niveaux maximaux, dans les produits de la mer, pour les contaminants déjà évalués (plomb, cadmium) par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JEFCA), ainsi que pour les contaminants qui n'ont pas encore été évalués (prolifération d'algues toxiques, polluants organiques persistants et autres toxines) par le biais de la Commission FAO/OMS du Codex Alimentarius.

5. Les représentants de l'AIEA ont noté que le PRC réunissait des laboratoires de recherche ayant les capacités requises qui, en tant que membres de groupes plus larges, ont pour objectif de produire des données sur les contaminants prioritaires dans les organismes marins en ce qui concerne la consommation humaine, la vente et l'exportation, et d'évaluer l'application et la pertinence de ces données expérimentales pour la gestion de ces contaminants dans les produits de la mer. Les bénéfices immédiats pour les divers groupes comprennent une assistance de l'AIEA pour améliorer les compétences des laboratoires en ce qui concerne les exigences spécifiques du projet et la possibilité d'interagir avec des groupes travaillant sur des problèmes comparables dans des environnements différents. Les participants au PRC sont le Brésil, le Canada, le Chili, la Chine, la France, le Ghana, le Japon, le Pakistan, les Philippines, la Polynésie française, le Vietnam et un représentant de l'Organisation mondiale de la santé (OMS).

6. Le CCCF a été informé que des recherches spécifiques :

- Porterait sur la présence de cadmium dans les huîtres, les coquilles Saint-Jacques et les céphalopodes, y compris la contamination par le rayonnement de fond naturel et les expositions liées à des tissus comestibles spécifiques ;
- Porterait sur les toxines et ciguatoxines paralysantes contenues dans les mollusques, crustacés et poissons exposés aux proliférations d'algues toxiques, y compris l'application de programmes de surveillance et des techniques de radiotraçage ;
- Comprendraient l'application des techniques de radiotraçage et radiodosage et l'utilisation des matières marines de référence de l'AIEA aux fins d'assurance de la qualité, notamment pour l'établissement de données de référence ;
- Comprendraient des évaluations des risques basées sur des espèces d'aquaculture et/ou marines spécifiques, en tenant compte notamment de leur répartition géographique et des caractéristiques de bioaccumulation pour différentes espèces et différents habitats ;
- Comprendraient des évaluations des risques sur la spéciation cellulaire et la biodisponibilité (y compris in vitro) de contaminants dans des tissus comestibles spécifiques d'organismes marins faisant l'objet d'un commerce international et destinés à la consommation humaine ;
- Comprendraient des évaluations des risques pour diverses interfaces entre les aliments, les sédiments et l'eau, en prenant notamment en compte les concentrations de contaminants dans ces sources.

7. Il a été rappelé au Comité qu'il avait précédemment conclu que la fixation de niveaux maximaux pour le cadmium dans les huîtres et les coquilles Saint-Jacques était inutile du fait de leur faible contribution à l'exposition humaine totale. Toutefois, il a été noté que les nouvelles données que le PRC produira pourraient être prises en compte pour la fixation éventuelle de niveaux maximaux pour le cadmium dans ces produits.

8. La deuxième réunion de coordination de la recherche du PRC sera accueillie par le Centre international de physique théorique (CIPT) à Trieste (Italie) du 8 au 12 décembre 2008.

Méthodes d'analyse et d'échantillonnage de résidus de pesticides

9. Un représentant de l'AIEA a participé à la quarantième session du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR) et a présidé le Groupe de travail ad hoc du CCPR sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage. Il a notamment présenté les documents de travail préparés par l'AIEA sur l'estimation des incertitudes des résultats pour la détermination des résidus de pesticides ([CX/PR 08/40/5](#)) et sur les procédures pour la séparation des matières grasses du lait dans le lait entier ([CX/PR 08/40/6](#)).

10. À cet égard, le CCPR a proposé de réviser les Directives pour l'estimation de l'incertitude des résultats (CAC/GL 59-2006) pour approbation comme travaux nouveaux par la trente-et-unième session de la Commission du Codex Alimentarius. Le CCPR a en outre décidé qu'un groupe de travail électronique coordonné par l'AIEA préparerait un projet de révision des directives afin de produire des recommandations pratiques, contenant des exemples sur l'estimation de l'incertitude des mesures et l'application du concept en analyse des résidus de pesticides, de façon à faciliter la compréhension de l'estimation de l'incertitude des mesures par les laboratoires qui font des tests sur les résidus de pesticides.

11. L'AIEA compte sur le maintien à l'examen des questions liées aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage des résidus de pesticides par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides, y compris la présidence du Groupe de travail ad hoc sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

Atelier sur l'introduction aux mesures d'assurance/de contrôle de la qualité dans les laboratoires d'analyse des résidus de pesticides

12. La présence de résidus de pesticides dans les aliments et l'environnement peut affecter la santé humaine et créer des obstacles au commerce des produits agricoles. La maîtrise des résidus de pesticides se fait par l'application de bonnes pratiques agricoles (BPA). Les laboratoires d'analyse jouent un rôle essentiel dans l'application des BPA en vérifiant non seulement la qualité des intrants, mais aussi celle des extrants agricoles. Les laboratoires peuvent aussi informer et conseiller les agriculteurs et les producteurs, soit directement soit par l'intermédiaire de services de vulgarisation. En vertu des accords internationaux actuels, la teneur en résidus de pesticides des produits commercialisés au niveau international est certifiée par des laboratoires qui appliquent des mesures appropriées de contrôle et d'assurance de la qualité. Afin de produire des résultats acceptables au plan international, le personnel des laboratoires doit bien connaître les principes de la norme ISO 17025 et les bonnes pratiques de laboratoire (BPL). Ceci nécessite une formation théorique et pratique intensive.

13. Pour répondre aux besoins des États Membres, le Centre FAO/AIEA de formation et de référence pour le contrôle des aliments et des pesticides organisera un atelier sur l'introduction aux mesures d'assurance/de contrôle de la qualité dans les laboratoires d'analyse des résidus de pesticides au Laboratoire FAO/AIEA d'agronomie et de biotechnologie à Seibersdorf (Autriche) du 6 au 31 octobre 2008.

14. Les objectifs seront de présenter et de développer les principes d'AQ/CQ en rapport avec l'analyse des résidus de pesticides selon la norme ISO 17025 et les principes BPL, et de discuter des divers rôles possibles des laboratoires homologués dans l'application et le suivi de l'efficacité des BPA.

15. Le cours est ouvert à des analystes des États Membres de la FAO ou de l'AIEA venant de laboratoires autorisés par les gouvernements à exécuter des analyses pour le contrôle officiel des résidus de pesticides dans les produits alimentaires, facilitant ainsi le commerce international et l'approvisionnement en produits alimentaires sûrs au niveau national. De plus amples informations seront diffusées sur le site internet consacré à la protection des aliments et de l'environnement (<http://www-naweb.iaea.org/nafa/fep/index.html>).

Projet de recherche coordonnée sur l'utilisation de l'irradiation pour assurer la sécurité sanitaire et la qualité des plats préparés

16. L'objectif général du projet de recherche coordonnée (PRC) sur l'utilisation de l'irradiation pour assurer la sécurité sanitaire et la qualité des plats préparés était d'évaluer l'efficacité de l'irradiation comme moyen de garantir la sûreté microbiologique et de prolonger la durée de conservation des plats préparés, à température ambiante, réfrigérés ou congelés, et d'évaluer la qualité gustative des produits traités. L'objectif spécifique était d'utiliser des procédures validées pour le radiotraitement et le contrôle du procédé et d'appliquer des méthodes validées pour évaluer la sûreté microbiologique et la qualité gustative des plats préparés, principalement de plats exotiques.

17. Le PRC a démontré que le radiotraitement des plats préparés accroît la sécurité sanitaire des aliments par l'élimination des pathogènes et prolonge la durée de conservation en diminuant le nombre des organismes responsables d'altérations sans compromettre notablement la qualité générale. La sécurité sanitaire des produits radiotraités a été démontrée par des tests d'épreuve et des études d'emballages inoculés avec divers organismes pathogènes ou leurs substituts. Le projet a confirmé aussi les résultats d'études menées auprès de consommateurs selon lesquelles donner des informations sur la nature de l'irradiation des aliments accroît l'acceptation par le consommateur et sa disposition à payer un surcoût pour un produit dont la sécurité sanitaire et la qualité sont meilleures. Le radiotraitement donne donc la possibilité d'utiliser et de commercialiser davantage ces plats de haute qualité, dont beaucoup de plats exotiques.

18. Bien que le PRC ait démontré que le radiotraitement peut faciliter l'obtention de produits dont la sécurité sanitaire est plus grande et la durée de conservation plus longue, il a aussi mis en lumière la complexité et les enjeux technologiques de l'utilisation du radiotraitement pour des produits à multiples ingrédients tels que les plats préparés. Compte tenu des connaissances acquises sur les modifications de la qualité dans les aliments irradiés étudiés, il a été recommandé de poursuivre les recherches.

19. Les résultats du PRC seront publiés en 2008 dans une publication interne de l'AIEA. De plus amples informations seront diffusées sur le site internet consacré à la protection des aliments et de l'environnement (<http://www-naweb.iaea.org/nafa/fep/index.html>).

Pour tout renseignement supplémentaire, s'adresser à :
Division mixte FAO/AIEA des techniques nucléaires dans l'alimentation et l'agriculture
Section de la protection des aliments et de l'environnement
Courriel : Official.Mail@iaea.org
Internet : <http://www-naweb.iaea.org/nafa/fep/index.html>