

# commission du codex alimentarius **F**



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

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**Point 7 de l'ordre du jour**

**CX/AFRICA 02/7**  
**Octobre 2002**

## **PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

### **COMITE FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'AFRIQUE**

*Quinzième session*  
*Kampala, (Ouganda), 26-29 novembre 2002*

### **AUTRES QUESTIONS INTÉRESSANT LA FAO ET L'OMS**

#### **INTRODUCTION**

1. Le présent document résume les conseils scientifiques donnés par la FAO et l'OMS à leurs États Membres et à la Commission du Codex alimentarius pendant la période 2000-02. Les avis scientifiques concernant l'évaluation des risques liés aux produits chimiques émanant du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) et de la Réunion conjointe sur les résidus de pesticides (JMPPR). Le travail sur l'évaluation des risques microbiologiques est effectué par les réunions conjointes FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA).
2. Les conclusions des organes scientifiques servent de lignes directrices aux Comités du Codex intéressés, à savoir le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC); le Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF); le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR); et le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH).
3. Une série de consultations d'experts sur les biotechnologies ont eu lieu pour étudier des questions soulevées par le Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur les aliments dérivés des biotechnologies. Les programmes sur le système mondial de suivi de l'environnement des aliments (GEMS-FOOD) et la lutte contre les infections et les intoxications d'origine alimentaire sont en cours de coordination. Les consultations d'experts sur les probiotiques et les conférences sur les politiques en matière de sécurité sanitaire des aliments donnent des avis aux États Membres.
4. Le présent document se compose de deux parties, la première traitant des questions générales qui intéressent les organes ou consultations mixtes FAO/OMS et la seconde décrivant les produits spécifiques de leurs activités.

#### **QUESTIONS GÉNÉRALES**

5. La FAO et l'OMS mettent de plus en plus l'accent sur les procédures de sélection des experts, la collecte de données nationales auprès des pays et les procédures de travail des organes d'experts. Ces questions sont considérées comme prioritaires pour améliorer les avis scientifiques fournis par les organes et consultations mixtes FAO/OMS. Lorsque des données scientifiques seront disponibles pour tous les pays, leur qualité et leur utilité s'en trouveront nettement renforcées.

## SÉLECTION DES EXPERTS

6. À la demande de la Commission du Codex alimentarius, formulée à sa vingt-quatrième session, les procédures de sélection des experts ont été révisées. Les nouvelles procédures incluent l'établissement d'un fichier de scientifiques par spécialisation et l'affichage des «invitations adressées aux experts» sur les sites FAO et OMS pertinents (voir annexe I). Lors de la sélection des experts, tout est fait pour assurer la transparence, une répartition géographique équitable et la fiabilité des opinions scientifiques formulées.

7. Le processus de sélection inclut l'examen de toutes les candidatures par un Comité de sélection qui détermine si les candidats répondent aux critères essentiels. Le fichier d'experts pour le JECFA et la JMPR est mis à jour tous les quatre ans, tandis que ceux pour les consultations d'experts sont revus chaque fois qu'une nouvelle question doit être traitée. Les experts sélectionnés participent aux réunions à titre personnel et non pas en tant que représentants de leur institution ou de leur gouvernement.

8. Les «invitations adressées aux experts» destinées à constituer des fichiers d'experts pour le JECFA, la JMPR, la JEMRA et les groupes sur les biotechnologies, avec description des procédures, sont accessibles sur les pages Web indiquées dans l'Annexe au présent document.

9. En fournissant des données, les institutions nationales facilitent le travail international sur l'évaluation des risques liés aux produits chimiques et des risques microbiologiques. Il est certain, toutefois, que les pays manquent parfois de ressources pour obtenir et collecter ces données et que d'autres ne fournissent pas les données dont ils disposent.

10. Aux dernières réunions du JECFA et de la JEMRA, l'inconvénient que représente le manque de données a été relevé. Par exemple, pour que les évaluations des risques microbiologiques puissent être applicables dans un large éventail de pays, y compris les pays en développement, il faut que ces pays aient fourni des données scientifiques pertinentes. En règle générale, les consultations d'experts conseillent de renforcer la coopération et l'assistance techniques apportées aux pays en développement en particulier, afin de faciliter la réalisation d'évaluations internationales des risques microbiologiques.

11. En ce qui concerne l'évaluation des risques microbiologiques, les directives pour la fourniture de données nationales à la JEMRA ont été établies par le Brésil et par l'Institut panaméricain de protection des denrées alimentaires et des zoonoses (INPPAZ)<sup>1</sup> et examinées par le CCFH à sa trente-quatrième session<sup>2</sup>.

12. Les travaux du JECFA sur l'évaluation de l'exposition aux additifs alimentaires et aux contaminants exige également des données scientifiques provenant de divers pays afin d'être applicables à tous les pays. Les États Membres sont donc invités à contacter le Secrétariat du JECFA pour obtenir des indications sur les moyens de fournir ces données.

## **PROJET VISANT À METTRE À JOUR ET À HARMONISER LES PRINCIPES ET MÉTHODES D'ÉVALUATION DES RISQUES LIÉS À LA PRÉSENCE DE PRODUITS CHIMIQUES DANS LES ALIMENTS<sup>3</sup>**

13. À la demande des États Membres, la FAO et de l'OMS ont mis au point un projet de révision des principes et procédures utilisés par le JECFA et par la JMPR pour évaluer les risques, qui visera à intégrer les nouveaux outils scientifiques et à harmoniser les procédures d'évaluation des risques liées à différentes catégories de produits chimiques avec celles d'autres organes scientifiques. Pour plus de

---

<sup>1</sup> Document de travail CX/FH 01/15, [ftp://ftp.fao.org/codex/ccfh34/fh01\\_15f.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/ccfh34/fh01_15f.pdf).

<sup>2</sup> Voir trente-quatrième session du CCFH. Alinorm 03/13, [ftp://ftp.fao.org/codex/alinorm03/a103\\_13f.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/alinorm03/a103_13f.pdf).

<sup>3</sup> Question examinée par le JECFA à ses cinquante-septième et cinquante-huitième réunions.

renseignements, se reporter aux sites Web de la FAO et de l'OMS<sup>4</sup> qui incluent une description du projet et les invitations adressées aux experts.

14. Le projet a pour but d'élaborer des directives sur les bonnes pratiques en matière d'évaluation des risques qui serviront de base à la coordination et à l'harmonisation de l'évaluation des risques liés à la présence de produits chimiques dans les aliments. Il permettra d'améliorer et d'accélérer les évaluations des risques effectuées par le JECFA et la JMPR.

## **PRODUITS SPÉCIFIQUES DES ACTIVITÉS CONJOINTES FAO/OMS**

### **COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DES CONTAMINANTS (JECFA)**

15. Le JECFA fournit des avis scientifiques fondés sur ces évaluations des risques liés aux additifs alimentaires, aux contaminants et aux médicaments vétérinaires. Les évaluations des cinquante-sixième, cinquante-septième et cinquante-huitième réunions du JECFA tenues pendant la période 2000-02 sont résumées ci-après. Des renseignements sur le JECFA sont affichés sur les sites Web de la FAO et de l'OMS<sup>4</sup>.

#### ***Additifs alimentaires***

16. À ses cinquante-septième<sup>5</sup> et cinquante-neuvième<sup>6</sup> réunions, le JECFA a évalué plusieurs additifs alimentaires, dont des émulsifiants, des colorants, des sels alimentaires, des agents d'enrobage, des agents de conservation, des édulcorants et des épaississants, et a élaboré des spécifications. Le JECFA fournit des avis scientifiques au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) et les résultats de sa cinquante-septième réunion ont été examinés lors de la trente-quatrième session de ce Comité<sup>7</sup>.

17. En même temps, le programme d'évaluation des agents aromatisants se poursuit. Un total de 1 156 substances ont été évaluées et des spécifications ont été élaborées jusqu'à la cinquante-neuvième réunion comprise.

18. Des listes détaillées des additifs alimentaires évalués lors des cinquante-septième et cinquante-neuvième réunions sont incluses dans les résumés affichés sur les sites Web de la FAO et de l'OMS consacrés au JECFA.

19. Des renseignements plus complets sur les évaluations d'additifs alimentaires effectuées par le JECFA sont disponibles dans le répertoire en ligne<sup>8</sup> (mis à jour jusqu'à la cinquante-septième réunion comprise) et dans le Résumé des évaluations du JECFA<sup>9</sup> (mis à jour jusqu'à la cinquante-huitième réunion du JECFA).

---

<sup>4</sup> Site Web FAO <http://www.fao.org/es/esn/jecfa> et site Web OMS <http://www.who.org/pcs>.

<sup>5</sup> Cinquante-septième JECFA. Le rapport détaillé de cette réunion sera publié dans la série Rapport techniques de l'OMS, sous le numéro 909, dans les monographies toxicologiques de la série *Additifs alimentaires de l'OMS* sous le numéro 48 et dans les spécifications figurant dans la série FAO – Document sur l'alimentation et la nutrition 52/9. Un rapport succinct est disponible sur les sites Web FAO/OMS.

<sup>6</sup> Cinquante-neuvième JECFA. Le rapport détaillé de la réunion sera publié dans la série Rapport technique de l'OMS dans la *Série additifs alimentaires de l'OMS* numéro 50 et dans la série FAO – Document sur l'alimentation et la nutrition 52/Add.10, respectivement. Un rapport succinct est disponible sur le site Web FAO/OMS.

<sup>7</sup> Trente-quatrième session du CCFAC. Alinorm 03/12, Avril 2002, [ftp://ftp.fao.org/codex/alinorm03/A103\\_12f.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/alinorm03/A103_12f.pdf).

<sup>8</sup> <http://www.fao.org/es/eSN/Jecfa/database/cover.htm>.

<sup>9</sup> <http://jecfa.ilsa.org/>.

### **Contaminants**

20. Plusieurs mycotoxines, dont l'aflatoxine M<sup>1</sup>, les fumosines, l'ochratoxine A et les trichothécènes déoxynivalénoles, T-2 et HT-2, ont été évaluées lors de la cinquante-sixième réunion du JECFA<sup>10</sup>.

21. Vingt-sept dibenzodioxines polychlorinées, dibenzofuranes polychlorinés et biphényles polychlorinés apparentés aux dioxines ont été évalués par le JECFA à sa cinquante-septième réunion. Une ingestion tolérable a été fixée. Le Comité a conclu qu'étant donné la durée de la période biologique de ces substances chez les êtres humains, les limites réglementaires fixées n'auraient pas d'effets discernables sur l'accumulation de ces substances dans l'organisme pendant plusieurs années. En revanche, une réduction à long terme serait possible si l'on réussissait à identifier et à supprimer les voies par lesquelles ces substances passent de l'environnement dans les denrées alimentaires. Deux chloropopanolis ont également été évalués lors de la cinquante-septième réunion. Une ingestion tolérable a été établie pour la substance 3-chloro-1,2-propanediol.

### **Médicaments vétérinaires**

22. À sa cinquante-huitième réunion<sup>11</sup>, le JECFA a établi des limites maximales de résidus (LMR) et des doses journalières acceptables (DJA) pour plusieurs médicaments vétérinaires. Ces recommandations seront présentées lors de la quatorzième session du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVD) au printemps 2003.

23. Comme demandé par le CCRVD à sa treizième session<sup>12</sup>, le JECFA envisage de mettre au point une politique d'évaluation des risques aux fins de la fixation de LMR de médicaments vétérinaires. Cette question sera intégrée dans le projet FAO/OMS visant à mettre à jour les principes et méthodes d'évaluation des risques liés à la présence de produits chimiques dans les aliments. Un document de travail traitant de questions spécifiques (sur les MLRVD) soulevées par le CCRVD sera établi par le Secrétariat mixte FAO/OMS pour examen lors de la prochaine session du Comité. Ce travail améliorera les communications et la transparence entre les évaluateurs des risques et les gestionnaires des risques et permettra de définir des politiques d'évaluation des risques et des directives en matière de gestion des risques aux fins de la fixation de LMR pour les médicaments vétérinaires.

### **RÉUNION CONJOINTE FAO/OMS SUR LES RÉSIDUS DE PESTICIDES (JMPR)**

24. La réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides a poursuivi son travail d'évaluation lors de ses réunions de 2000<sup>13</sup> et 2001<sup>14</sup>. Un grand nombre de pesticides inscrits au

---

<sup>10</sup> Cinquante-sixième JECFA. Le rapport complet est publié dans la série Rapport technique de l'OMS sous le numéro 906 et dans les monographies de la *Série additifs alimentaires de l'OMS* sous le numéro 47, ainsi que dans la série FAO – Document sur l'alimentation et la nutrition, sous le numéro 74.

<sup>11</sup> Cinquante-huitième JECFA. Le rapport détaillé sera inclus dans la série OMS, Rapport technique, dans la *Série additifs alimentaires de l'OMS* sous le numéro 49 et dans la série FAO – Document sur l'alimentation et la nutrition, sous le numéro 41/14.

<sup>12</sup> Treizième session du CCRVD. Alinorm 03/31, [http://ftp.fao.org/codex/alinorm03/a103\\_31f.pdf](http://ftp.fao.org/codex/alinorm03/a103_31f.pdf).

<sup>13</sup> Résidus de pesticides dans les aliments – 2000. Rapport de la réunion conjointe du Groupe d'experts de la FAO sur les résidus de pesticides dans les aliments et l'environnement et du Groupe de l'évaluation des résidus de pesticides de l'OMS. Document FAO sur la production végétale et la protection des plantes n° 163.

<sup>14</sup> Résidus de pesticides dans les aliments – 2001. Rapport de la réunion conjointe du Groupe d'experts de la FAO sur les résidus de pesticides dans les aliments et l'environnement et du Groupe de l'évaluation des résidus de pesticides de l'OMS. Document FAO sur la production végétale et la protection des plantes 167.

programme d'examen périodique du Comité du Codex sur les résidus des pesticides (CCPR) ont été évalués et des limites maximales de résidus (LMR) ont été soit recommandées, soit retirées. Ont été également examinés l'évaluation de la toxicité aiguë, les risques pour les nourrissons et les enfants liés à la présence de pesticides et l'assurance de la transparence des travaux de la JMPR.

25. Un projet pilote a été proposé pour améliorer l'évaluation des résidus de pesticides, grâce à un système de partage des tâches entre les différents organes nationaux ou internationaux. Il s'agirait de répartir le travail d'examen des propositions soumises à propos d'un pesticide entre deux ou plusieurs examinateurs travaillant pour différentes organisations nationales ou internationales, chacun se reportant à l'évaluation de l'autre pour procéder à son examen, tout en respectant le droit de chaque pays ou organisation de formuler sa propre évaluation et de prendre ses propres décisions. Avant que le partage des tâches puisse être accepté comme une procédure courante, il faudrait en définir les conditions techniques, scientifiques et politiques.

26. Le rapport de ces réunions et d'autres travaux de la JMPR, y compris la base de données du Codex alimentarius sur les résidus de pesticides dans les aliments, sont disponibles sur le site Web de la FAO<sup>15</sup>. Les invitations adressées aux experts possédant les connaissances scientifiques appropriées, tant pour le Groupe FAO que pour le Groupe d'évaluation de l'OMS, sont affichées sur les sites Web de la FAO et de l'OMS<sup>16</sup>.

### **RÉUNION CONJOINTE FAO/OMS SUR L'ÉVALUATION DES RISQUES MICROBIOLOGIQUES (JEMRA)**

27. L'évaluation des risques microbiologiques (ERM) est un nouvel outil d'évaluation de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et de l'eau. La FAO et l'OMS se doivent de mettre au point ce type d'évaluation au niveau international et de donner des conseils aux gestionnaires des risques aux niveaux national et international. La Commission du Codex alimentarius, et en particulier le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH), ont réclamé des avis scientifiques solides pour mettre au point des directives et des recommandations sur les risques microbiologiques présents dans les aliments, ainsi que des réponses aux questions spécifiques (soulevées lors des trente-troisième<sup>17</sup> et trente-quatrième sessions du CCFH) sur certaines combinaisons pathogènes-produits.

28. Les consultations mixtes FAO/OMS d'experts de l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA) fournissent ces conseils. Les rapports sur des combinaisons pathogènes-produits publiés par la FAO/OMS peuvent être utiles au CCFH pour élaborer des directives en matière de gestion des risques.

29. Ces travaux fournissent également aux gouvernements des informations et des outils d'évaluation des risques qui peuvent leur servir pour effectuer leurs propres évaluations.

Les consultations mixtes d'experts d'évaluation des risques (JEMRA) ont essentiellement pour but:

- a) D'élaborer des directives générales pour l'évaluation des risques.
- b) D'évaluer les risques liés à des combinaisons spécifiques pathogènes-produits.

---

<sup>15</sup> <http://www.fao.org/WAICENT/FAOINFO/AGRICULT/AGP/AGPP/Pesticid/Default.htm>.

<sup>16</sup> [http://www.fao.org/agp/agp/agpp/pesticid/jmpr/pm\\_jmpr.htm](http://www.fao.org/agp/agp/agpp/pesticid/jmpr/pm_jmpr.htm); [http://www.who.int/pcs/jmpr/pest\\_espert\\_call.pdf](http://www.who.int/pcs/jmpr/pest_espert_call.pdf)

<sup>17</sup> Voir trente-troisième session du CCFH, Alinorm 01/13A <ftp://ftp.fao.org/codex/alinorm01/A10113af.pdf>

### **Directives générales pour l'évaluation des risques**

30. Deux séries de projets de directives sont en préparation et devraient être achevées avant la fin 2002, à savoir:

- Directives FAO/OMS pour la caractérisation des risques microbiologiques liés à l'alimentation et à l'eau; et
- Directives FAO/OMS sur l'évaluation de l'exposition aux risques microbiologiques liés à l'alimentation

31. Ces directives sont destinées à un public multidisciplinaire chargé d'élaborer, de réviser ou d'utiliser des documents sur l'évaluation des risques microbiologiques au niveau international ou national. Elles seront également utiles aux gestionnaires des risques qui fondent leurs décisions sur les résultats d'évaluations des risques et qui doivent être au courant des principes et de la méthodologie qui les sous-tendent. Parmi les travaux à venir figure l'élaboration de directives pour la caractérisation des risques microbiologiques liés à l'alimentation en 2003.

### **Évaluation des risques liés à des combinaisons spécifiques pathogènes-produits**

#### **a) *Salmonella* spp. dans les poulets à rôtir et les oeufs**

32. Cette évaluation des risques est achevée. Elle repose sur deux évaluations de l'exposition, l'une pour *Salmonella* spp. dans les poulets à rôtir et l'autre pour *Salmonella* Enteritidis dans les œufs, et sur une caractérisation des risques pour *Salmonella*. Cette dernière pourrait être utilisée pour l'évaluation des risques liés à la présence de *Salmonella* dans d'autres produits. Compte tenu des informations dont on dispose actuellement, l'évaluation des risques indique que la probabilité d'une intoxication liée à l'ingestion de cellules de *Salmonella* est la même pour tous les membres d'une population, quel que soit leur l'âge. Pour *Salmonella* dans les œufs, un modèle de la ferme à la table a été élaboré, tandis que pour *Salmonella* spp. dans les poulets à rôtir, on a élaboré un modèle de la fin de la transformation à la consommation.

33. La Consultation d'experts tenue à Rome du 30 avril au 4 mai 2001<sup>18</sup> a examiné ces évaluations des risques. L'évaluation des risques liés à *Salmonella* spp. donne des renseignements qui pourraient être utiles pour déterminer l'impact éventuel de stratégies d'intervention sur la réduction des cas de Salmonellose liés à des œufs et des volailles contaminées.

34. À sa trente-quatrième session, le CCFH a recommandé que les résultats de l'évaluation des risques liés à *Salmonella* Enteritidis dans les œufs soient pris en considération dans l'avant-projet de révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour les produits à base d'œufs. Sur la base de l'évaluation des risques microbiologiques liés à *Salmonella* dans la volaille, le CCFH a mis en place un groupe de rédaction chargé d'élaborer un document de travail sur les stratégies de gestion des risques liés à *Salmonella* spp. dans les volailles qui permette de mieux utiliser l'évaluation des risques. Ce document sera examiné par le CCFH à sa trente-cinquième session, en 2003.

#### **b) *Listeria* spp. dans les aliments prêts à consommer**

35. L'évaluation des risques a été limitée à un petit nombre d'aliments prêts à consommer sélectionnés de façon à représenter les diverses catégories de produits, le but étant de déterminer si le risque que ces aliments servent de véhicule à la listeriose d'origine alimentaire chez l'homme peut être estimé. Les aliments retenus sont les crèmes glacées, le lait pasteurisé, le poisson fumé, les viandes fermentées et les fromages à pâte molle.

---

<sup>18</sup> Consultation mixte FAO/OMS d'experts de l'évaluation des risques microbiologiques dans les aliments 30 avril – 4 mai 2001, Caractérisation des risques liés à *Salmonella* spp. dans les oeufs et les poulets à rôtir et à *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer, Document sur l'alimentation et la nutrition n° 72.

<http://www.fao.org/es/ESN/pagerisk/reportSL.pdf>.

36. L'évaluation des risques a montré que la probabilité d'une intoxication par *L. monocytogenes* était supérieure pour les populations vulnérables (déficience immunitaire, personnes âgées, nourrissons) par rapport à la population en général. On constate également que la probabilité d'une intoxication varie entre les sous-groupes de la population vulnérable. En supprimant les teneurs les plus élevées en *L. monocytogenes* au moment de la consommation, on réduit considérablement le nombre de cas de maladies prévus.

37. Cette évaluation des risques a été examinée lors de la Consultation d'experts<sup>18</sup> qui a étudié les questions de gestion des risques soulevées lors de la trente-troisième session du CCFH. La gestion des risques est actuellement réexaminée du fait de légères erreurs constatées dans la méthodologie. L'évaluation finale doit être publiée en 2002, après examen par les pairs. À sa trente-quatrième session, le CCFH a recommandé que l'évaluation des risques liés à la présence de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer soit utilisée pour l'élaboration de l'"Avant-projet de directives en matière de lutte contre la *Listeria monocytogenes* dans les aliments".

c) *Vibrio* spp. dans les fruits de mer

38. L'objectif de cette activité est d'entamer une évaluation des risques visant à identifier quelle combinaison *Vibrio* spp – produit qui a le plus d'impact sur la santé publique et/ou le commerce international. Le travail sur *Vibrio* spp. dans les fruits de mer couvre *Vibrio parahaemolyticus* dans les huîtres crues, *Vibrio vulnificus* dans les huîtres crues et *Vibrio cholerae* dans les crevettes provenant de pays en développement et destinées à l'exportation. Ce travail a été discuté lors de la Consultation d'experts tenue à Genève du 23 au 27 juillet 2001<sup>19</sup> et les progrès accomplis depuis lors ont été examinés lors de la Consultation des experts tenue à Bangkok (Thaïlande) du 5 au 9 août 2002<sup>20</sup>.

39. À sa trente-quatrième session, le CCFH a créé un groupe de rédaction chargé de rédiger un document de travail sur les stratégies de gestion des risques liés à *Vibrio* spp. dans les fruits de mer, afin de mieux définir les questions à étudier lors de l'évaluation des risques par le JEMRA.

d) *Campylobacter* spp. dans les poulets à rôti

40. À ce jour, l'identification et la caractérisation des risques ainsi que les éléments d'une évaluation de l'exposition ont été effectuées. Un modèle d'exposition de la ferme à la table a été mis au point. Les évaluations nationales des risques ont été précieuses pour élaborer le module d'exposition. Au cours du processus un grand nombre d'incertitudes et de lacunes dans les données ont été identifiées. Elles vont être corrigées.

41. Cette évaluation des risques a été examinée par la Consultation d'experts tenue en juillet 2001<sup>19</sup> et par la suite lors de la trente-quatrième session du CCFH. L'interaction avec le groupe de rédaction du CCFH (créé lors de sa trente-quatrième session) est permanente, afin que les activités soient adaptées aux besoins de ce Comité. Cette évaluation des risques a également été examinée et fait l'objet de débats lors de la Consultation d'experts tenue à Bangkok (Thaïlande) du 5 au 9 août 2002<sup>20</sup>.

***Interaction entre les évaluateurs des risques et les gestionnaires des risques***

42. Dans la mesure où l'analyse des risques est un processus évolutif, il est entendu qu'il convient d'élaborer des principes et des directives pour aider les gestionnaires des risques aux niveaux national et international à utiliser au mieux l'évaluation des risques dans leurs activités. L'interaction entre les évaluateurs et les gestionnaires est importante pour mieux définir dès le départ le travail d'évaluation

---

<sup>19</sup> Consultation mixte FAO/OMS d'experts de l'évaluation des risques microbiologiques liés à l'alimentation, Genève (Suisse) 23-27 juillet 2001, Identification des risques, évaluation de l'exposition et caractérisation des risques liés à *Campylobacter* spp. dans les poulets rôtis et *Vibrio* spp. dans les fruits de mer. WHO/SDE/PHE/FAO/01.4 <http://www.fao.org/es/ESN/pagerisk/announce.htm>

<sup>20</sup> Consultation mixte FAO/OMS d'experts sur la caractérisation des risques liés à *Campylobacter* spp. dans les poulets à rôti et *Vibrio* spp. dans les fruits de mer, Bangkok (Thaïlande) 5-9 août 2002.

des risques – revoir éventuellement la portée de l'évaluation dès les premières étapes et assurer l'élaboration de directives appropriées par les gestionnaires des risques. Pour faciliter ce processus, la FAO/OMS a consacré deux réunions<sup>21</sup> à cette question.

43. Des directives concernant l'utilisation de l'évaluation des risques pour l'élaboration de normes, directives et textes apparentés en matière d'hygiène microbiologique des aliments sont en cours d'élaboration. Cette activité facilitera l'élaboration du Projet de principes et de directives pour la conduite de la gestion des risques microbiologiques par le CCFH (à l'étape 3 de la procédure).

## ALIMENTS DÉRIVÉS DES BIOTECHNOLOGIES

44. La FAO et l'OMS ont organisé, en étroite collaboration avec le Groupe intergouvernemental spécial de la FAO sur les aliments dérivés des biotechnologies, trois Consultations mixtes d'experts chargés d'examiner certains aspects des biotechnologies. Les principales questions étudiées à ce jour sont: la sécurité sanitaire des aliments dérivés de végétaux<sup>22</sup>; l'allergénicité<sup>23</sup> et l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments dérivés de micro-organismes génétiquement modifiés.<sup>24</sup>

45. Les travaux de ces consultations ont été directement utilisés par le Groupe intergouvernemental spécial du Codex pour élaborer des directives et des principes concernant l'évaluation des risques liés aux aliments dérivés des biotechnologies. En particulier, la troisième Consultation d'experts a donné lieu à l'élaboration d'un «Projet de directives pour la conduite de l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments obtenus à l'aide de micro-organismes à ADN recombinant». Ce projet est à l'étape 5 de la procédure Codex.

46. Trois autres documents du Codex, dont un sur l'allergénicité des aliments génétiquement modifiés, ont été avancés à l'étape 8 de la procédure Codex et seront examinés par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-cinquième session, en 2003. Une quatrième Consultation d'experts est prévue pour novembre 2002 et sera chargée d'étudier les animaux génétiquement modifiés, poissons compris.

## PROBIOTIQUES

47. La consultation mixte d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des propriétés sanitaires et nutritionnelles des probiotiques dans les aliments, tenue du 1 au 4 octobre 2001<sup>25</sup>, a évalué l'information scientifique disponible sur les propriétés, les fonctions, les avantages, la sécurité sanitaire et les caractéristiques nutritionnelles des probiotiques. Les experts sont convenus qu'il existerait des preuves scientifiques suffisantes indiquant que la consommation d'aliments contenant des probiotiques pourrait être bénéfique. Toutefois, ils ont estimé que des données complémentaires

---

<sup>21</sup> Consultation d'experts OMS sur l'interaction entre les évaluateurs et les gestionnaires des risques microbiologiques liés à l'alimentation, Kiel (Allemagne) 21-23 mars 2000; et Consultation d'experts FAO/OMS sur l'élaboration de principes et de directives pour l'intégration d'une évaluation quantitative des risques microbiologiques dans l'élaboration des normes directives et textes apparentés relatifs à l'hygiène des aliments, 17 – 22 mars 2002.  
<http://www.who.int/fsf/mbriskassess/InteractionConsultationinKiel/index.htm>.

<sup>22</sup> Consultation mixte FAO/OMS d'experts sur les aliments dérivés des biotechnologies, 29 mai – 2 juin, Genève, juin 2000  
<http://www.fao.org/es/ESN/gm/gmreport.pdf>.

<sup>23</sup> Consultation mixte FAO/OMS d'experts sur l'allergénicité des aliments dérivés des biotechnologies, 22- 25 janvier 2001.  
<http://www.fao.org/es/ESN/gm/allergygm.pdf>.

<sup>24</sup> Consultation mixte FAO/OMS d'experts des aliments dérivés des biotechnologies – Organismes génétiquement modifiés, 24 – 28 septembre 2001.

<sup>25</sup> Le Rapport est disponible à l'adresse <http://www.fao.org/es/ESN/Probio/report.pdf>.



étaient nécessaires pour confirmer un certain nombre de ces effets bénéfiques pour les êtres humains. Les conclusions de la Consultation ont été présentées lors de la trentième session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL)<sup>26</sup>.

48. La Consultation a également reconnu la nécessité d'élaborer des directives pour une approche systématique de l'évaluation des probiotiques dans les aliments à l'appui des allégations sanitaires, de recommander des critères et méthodologies pour l'évaluation des probiotiques et d'identifier les données à recueillir à l'appui des allégations sanitaires.

49. À la suite de cette Consultation, un groupe de travail a été chargé d'élaborer des directives<sup>27</sup> et un programme pour l'évaluation des probiotiques utilisés dans les aliments.

## **FORUM MONDIAL DE RESPONSABLES DE LA RÉGLEMENTATION EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS**

50. Le premier Forum mondial FAO/OMS des responsables de la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments s'est réuni à Marrakech (Maroc) du 28 au 30 janvier 2002<sup>28</sup>. Le Forum a donné l'occasion aux responsables de la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments de 110 pays de se réunir pour débattre de problèmes de portée mondiale. Il a facilité l'échange d'informations et la confrontation d'expériences concernant les questions de sécurité sanitaire des aliments, dans divers environnements et circonstances, les participants présentant les succès remportés et les problèmes rencontrés pour lutter contre les maladies transmises par les aliments. Parmi les autres questions examinées, il faut citer la réaction aux situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments, comment faire face aux dangers connus et inconnus, et comment répondre aux besoins des pays en développement.

51. Tous les participants ont approuvé l'adoption d'une approche intégrée des questions de sécurité sanitaire des aliments, dite «de la ferme à la table», et d'une approche fondée sur les risques pour l'élaboration des politiques dans ce domaine. De nombreux pays ont fait état d'efforts en cours pour améliorer les capacités et ont appelé de leurs vœux une amélioration de l'information, des communications et des consultations pour renforcer l'efficacité de ces activités.

52. Les participants au Forum mondial de Marrakech se sont mis d'accord pour qu'un deuxième Forum mondial soit convoqué dans un pays en développement début 2004 et ont demandé au Secrétariat mixte FAO/OMS de faire le nécessaire. Ils ont suggéré que ce deuxième Forum mondial porte sur le thème «*La mise en place de systèmes efficaces de sécurité sanitaire des aliments*».

## **ACRYLAMIDE**

53. Une consultation FAO/OMS sur les incidences sanitaires de l'acrylamide s'est tenue à Genève (Suisse) du 25 au 27 juin 2002<sup>29</sup> pour effectuer une évaluation préliminaire des données et des recherches disponibles sur l'acrylamide. Cette consultation a été organisée parce que l'Administration nationale suédoise chargée de l'alimentation a découvert que l'acrylamide, substance carcinogène potentielle, apparaît dans de nombreux types d'aliments préparés ou cuits à des températures élevées.

54. La Consultation a formulé une série de recommandations concernant les données à recueillir et les nouvelles études à entreprendre pour mieux comprendre les risques pour la santé humaine liés à la présence d'acrylamide dans les aliments. Des conseils provisoires ont été communiqués aux

---

<sup>26</sup> Voir trentième session du CCFL, Alinorm 03/22 [http://ftp.fao.org/codex/alinorm03/A103\\_22f.pdf](http://ftp.fao.org/codex/alinorm03/A103_22f.pdf).

<sup>27</sup> <http://www.fao.org/es/ESN/Probio/wgreport2.pdf>.

<sup>28</sup> Les actes de ce Forum se trouvent sur le site <http://www.foodsafetyforum.org/global/>.

<sup>29</sup> Voir rapport succinct [http://www.who.int/fsf/Acrylamid\\_Summaryreport.pdf](http://www.who.int/fsf/Acrylamid_Summaryreport.pdf).

gouvernements, à l'industrie et aux consommateurs. Enfin, un réseau international intitulé «L'acrylamide dans l'alimentation» sera créé pour faciliter l'échange de données pertinentes et des résultats des recherches en cours entre toutes les parties intéressées.

55. Il a également été proposé «d'examiner plusieurs modèles d'évaluation quantitative des risques sur la base de leur qualité scientifique et de l'incertitude des estimations» avant que le JECFA ne procède à une évaluation complète des risques liés à l'acrylamide. La FAO et l'OMS prévoient de convoquer une consultation à ce sujet en octobre 2003.

---

**SITES WEB COMPORTANT DES INVITATIONS ADRESSÉES  
PAR LA FAO/WHO À DES EXPERTS**

---

Aliments dérivés des  
biotechnologies:

<http://www.fao.org/es/ESN/gm/biotec-f.htm>

<http://www.who.int/fsf/GMfood/index.htm>

JECFA: <http://www.fao.org/es/ESN/Jecfa/Jecfa.htm>

[http://www.who.int/pcs/jecfa/jecfa\\_exp.htm](http://www.who.int/pcs/jecfa/jecfa_exp.htm)

<http://www.who.int/fsf/Chemicalcontaminants/index2.htm>

JMPR: [http://www.who.int/pcs/jmpr/Jmpr\\_exp.htm](http://www.who.int/pcs/jmpr/Jmpr_exp.htm)

<http://www.fao.org/WAICENT/FAOINFO/AGRICULT/AGP/AGPP/Pesticid/Default.htm>

Risques microbiologiques  
liés aux aliments:

<http://www.fao.org/es/ESN/pagerisk/riskpage.htm>

<http://www.who.int/fsf/mbriskassess/index.htm>