

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 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 3 de l'ordre du jour

CX/AFRICA 09/18/3 – Partie II
Janvier 2009

Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
Comité FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'AFRIQUE

Dix-huitième session,
Accra (Ghana), 24 - 27 février 2009

**ACTIVITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS COMPLÉTANT LES TRAVAUX
DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (PARTIE II)**
(Document préparé par la FAO et l'OMS)

Sommaire du document

PREMIÈRE SECTION: RÉSULTATS DES RÉCENTES RÉUNIONS D'EXPERTS FAO/OMS

DEUXIÈME SECTION: SUITE DONNÉE AU PROCESSUS CONSULTATIF FAO/OMS SUR LA FOURNITURE D'AVIS SCIENTIFIQUES AU CODEX ET AUX ÉTATS MEMBRES

TROISIÈME SECTION: ÉTAT D'AVANCEMENT DES DEMANDES D'AVIS SCIENTIFIQUES DE LA FAO ET DE L'OMS

N.B.: Le présent document ne fournit pas d'informations sur les activités de renforcement des capacités menées par la FAO et l'OMS. Ces informations figurent dans un document séparé (CX/NEA 09/5/4 – Partie I).

PREMIÈRE SECTION: RÉSULTATS DES RÉCENTES RÉUNIONS D'EXPERTS FAO/OMS

1. Les avis scientifiques fournis par la FAO et l'OMS par l'intermédiaire du JECFA, des JEMRA, de la JMPR et des réunions d'experts *ad hoc* conservent une priorité élevée pour la FAO et l'OMS et continuent à couvrir un grand nombre de questions pertinentes.
2. Les résultats des réunions organisées depuis la trentième session de la Commission du Codex Alimentarius sont synthétisés ci-après.

Résumé des avis scientifiques fournis par la FAO et l'OMS d'octobre 2007 à octobre 2008

Activité	Réunion d'experts FAO/OMS sur l'impact des aliments pour animaux sur la sécurité sanitaire des aliments, Rome (Italie) 8-12 octobre 2007
Objectif	L'objectif de la réunion était d'examiner les connaissances actuelles sur les aliments pour animaux et leur incidence sur la sécurité sanitaire des animaux et le commerce international des produits destinés à l'alimentation et à l'alimentation animale, et de fournir des orientations et des avis sur cette question aux États Membres de la FAO/OMS et aux organisations internationales.
Résultats	<p>La réunion a examiné la liste, longue et évolutive, des dangers qui présentent des risques pour la santé humaine et perturbent les échanges de produits d'alimentation humaine et animale dans le contexte d'une mondialisation accrue ainsi que la nécessité d'améliorer l'efficacité de la production animale afin de fournir un meilleur accès à des protéines bon marché. Les incidents commerciaux continuent d'être fréquents et sont dus à un certain nombre de facteurs, notamment l'établissement par les pays de niveaux de tolérance différents pour les résidus, l'absence d'harmonisation par référence aux normes internationales et parfois l'absence de normes internationales et les différences de capacité des pays s'agissant de réaliser des analyses. Les progrès économiques et technologiques conduisent à la mise au point de nouveaux produits d'alimentation animale pour lesquels les approches réglementaires établies en matière d'alimentation animale et de sécurité sanitaire des aliments peuvent se révéler inadaptées. Les participants à la réunion ont défini des mesures de nature à garantir l'innocuité des produits d'alimentation animale et formulé diverses recommandations visant à réduire les risques que peuvent présenter les produits d'alimentation animale en matière de santé publique.</p> <p>Le rapport de la réunion est disponible en anglais, espagnol et français, à l'adresse suivante: http://www.fao.org/ag/againfo/resources/en/pubs_food.html.</p>
Activité	Réunion conjointe d'experts FAO/OMS/OIE sur les agents antimicrobiens d'importance critique, Rome (Italie), 26-30 novembre 2007
Objectif	Les objectifs de la réunion étaient de trouver un équilibre adéquat entre les besoins au plan de la santé animale et la prise en compte de la santé publique au regard des antimicrobiens d'importance critique, de cerner les dangers actuels et potentiels pour la santé publique, de définir les combinaisons prioritaires humain – agent pathogène – antimicrobien – espèce, de réviser les stratégies et options de gestion actuelles afin de préserver l'efficacité des antimicrobiens d'importance critique pour les humains et les animaux et de fournir des recommandations sur les activités futures de la FAO, de l'OMS et de l'OIE.
Résultats	<p>La réunion d'experts a comparé les listes d'antimicrobiens d'importance critique à usage humain et vétérinaire dressées respectivement par l'OMS et l'OIE et noté que ces listes devraient être examinées pour établir des priorités pour l'évaluation et la gestion des risques. Il a été reconnu qu'il fallait pouvoir accéder aux antimicrobiens tant dans la médecine humaine que vétérinaire. Les principes clés que pourrait suivre un programme de priorités pour l'évaluation des risques de résistance aux antimicrobiens résultant de l'usage d'antimicrobiens chez les animaux destinés à la consommation ont été définis. La réunion a défini et caractérisé les activités préliminaires de gestion des risques pour la résistance aux antimicrobiens associée aux animaux destinés à la consommation et formulé des recommandations à la FAO, à l'OMS, à l'OIE et aux gouvernements nationaux pour traiter les risques.</p> <p>On trouvera d'autres informations ainsi que le rapport de la Réunion d'experts aux adresses suivantes: http://www.fao.org/ag/agn/agns/micro_antimicrobial_fr.asp et http://www.who.int/foodborne_disease/resistance/en/index.html</p>

Activité	Réunion conjointe FAO/OMS d'experts sur les dangers microbiologiques présents dans les légumes frais à feuilles et les herbes aromatiques, Bangkok (Thaïlande), 5-9 mai 2008
Objectif	La réunion a pour objectif de répondre aux demandes d'avis scientifiques présentées par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH), à sa trente-neuvième réunion, sur les dangers microbiologiques liés aux légumes à feuilles et aux herbes aromatiques en vue de fournir des avis scientifiques pour faciliter la rédaction d'une annexe au Code d'usages du Codex en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais traitant spécifiquement de ces plantes potagères.
Résultats	<p>La diversité des systèmes de production au plan mondial fait qu'il est difficile de fournir des recommandations très spécifiques, c'est pourquoi la réunion s'est attachée à exploiter les connaissances scientifiques disponibles pour cerner les questions spécifiques particulières devant être examinées s'agissant de définir des indications dans ce domaine. Les experts ont néanmoins essayé de souligner l'importance cruciale de la connaissance et de la compréhension du système de production et de transformation considéré et de combiner ces données avec les informations relatives aux dangers et risques possibles. Ainsi, ils ont par exemple mis en avant la nécessité de procéder à une évaluation de la possibilité que des facteurs existant dans un site de production, tels que la présence de faune et de flore sauvages, d'animaux domestiques, d'activités humaines, la proximité de zones urbaines, le climat, la topologie, les conditions météorologiques, l'hygrologie, l'affectation préalable des terres et les caractéristiques géographiques, contribuent à un risque accru de contamination microbiologique des légumes à feuilles et des herbes aromatiques au cours de la phase de croissance. Les différences de pratiques dans les opérations après récolte ont également été soulignées dans l'optique des risques et de leur atténuation. Les participants à la réunion ont de nouveau fait valoir combien il était important de mettre en œuvre les recommandations déjà formulées auparavant et d'insister sur l'intérêt et l'utilité des connaissances existantes pour définir et appliquer de nouvelles mesures destinées à réduire à un niveau minimal les pathogènes présents dans les légumes à feuilles et les herbes aromatiques. Les résultats de la réunion seront présentés au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire à sa quarantième session.</p> <p>On trouvera d'autres informations ainsi que le rapport de la Réunion d'experts à l'adresse suivante:</p> <p>http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_riskassessment_freshproduce_fr.asp</p>
Activité	Réunion conjointe FAO/OMS d'experts sur l'usage de désinfectants contenant du chlore dans la production et la transformation des denrées alimentaires, Ann Arbor (Michigan, États-Unis d'Amérique), 27-30 mai 2008
Objectif	Cette réunion a été organisée pour fournir des avis scientifiques en réponse à une demande formulée par la Commission du Codex Alimentarius ¹ relative à une proposition de mandat préparée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) ² à sa trente-septième session et par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) ³ à sa trente-septième session, portant sur l'innocuité et les avantages du « chlore actif » dans la transformation des aliments.
Résultats	L'expérience de 20 experts de 13 pays a été mise à profit lors de cette réunion consacrée à l'évaluation des avantages de la réduction et de la maîtrise de la contamination des aliments par des microorganismes pathogènes et, partant, de la réduction des risques de maladies d'origine alimentaire, par le traitement direct des denrées alimentaires par des désinfectants et leurs sous-produits de réaction. Les participants ont fait fond sur les scénarios de traitement les plus couramment observés au plan mondial pour la volaille, la viande rouge, le

¹ ALINORM 06/29/41, paragraphe 225.

² ALINORM 05/28/12, annexe XV.

³ ALINORM 05/28/13, annexe VI.

	poisson et les autres produits de la pêche, les fruits et légumes frais (dont les pousses et les cultures hydroponiques) et les surfaces en contact avec les aliments pour évaluer les avantages et les risques selon une approche qualitative et ils ont formulé des conclusions et recommandations. Plusieurs scénarios sur l'utilisation de désinfectants ont été définis pour les situations où aucun problème de santé n'a été identifié mais où il existe un avantage. Le degré de preuve à prendre en compte dans certains domaines a été inscrit dans le rapport. Compte tenu qu'il reste un travail considérable de rédaction et d'édition à faire, on prévoit qu'une version prépubliée du rapport ne sera disponible que vers le milieu de 2009.
Activité	Soixante-neuvième réunion conjointe FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires, Rome (Italie), 17-26 juin 2008
Objectif	Consacrée à l'évaluation de la sécurité sanitaire des additifs alimentaires et aromatisants, cette session a évalué cinq additifs alimentaires, 153 aromatisants dans différents groupes de substances chimiques, 2 auxiliaires de traitement technologiques et plusieurs produits employés pour produire des phytostérols/phytostanols. En outre, 14 additifs alimentaires ont été évalués en vue de la spécification uniquement. Par ailleurs, les experts ont procédé à une évaluation de l'exposition alimentaire aux sulfites.
Résultats	<p>Le JECFA a recommandé de modifier des DJA existantes et/ou fixé des DJA nouvelles ou temporaires ou formulé d'autres recommandations toxicologiques pour les additifs alimentaires et les ingrédients. Les produits concernés étaient notamment les suivants: N^o-lauroyl-L-arginate d'éthyle, lignosulfonate de calcium (40-65), asparaginase d'<i>Aspergillus niger</i> et phospholipase C de <i>Pichia pastoris</i>, extraits de paprika à usage de colorant, phytostérols, phytostanols et leurs esters, polydiméthylsiloxane et glycosides de stéviol. Les spécifications ont été retirées pour deux des additifs alimentaires (carbohydrase d'<i>Aspergillus niger</i> et estragole) et révisées pour les autres. En outre, l'examen de la procédure pour une évaluation supplémentaire du niveau d'utilisation portant sur la dose absorbée par voie alimentaire d'aromatisants a été mené à terme et la procédure révisée relative à l'évaluation des aromatisants sera appliquée pour toutes les futures évaluations d'aromatisants. Les résultats de la réunion seront présentés au Comité du Codex sur les additifs alimentaires à sa quarante et unième session et les rapports seront publiés par la FAO et l'OMS.</p> <p>Le résumé et les conclusions sont disponibles à l'adresse suivante: http://www.fao.org/ag/agn/agns/files/jecfa69_final.pdf</p>
Activité	Réunion conjointe FAO/OMS d'experts sur <i>Enterobacter sakazakii</i> (<i>Cronobacter</i> spp.) dans les préparations de suite en poudre, Washington (États-Unis), 15-18 juillet 2008
Objectif	Cette réunion a été organisée pour répondre spécifiquement à la demande d'informations et d'avis scientifiques formulée par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) à sa trente-neuvième session et pour contribuer à mettre au point un processus de prise de décisions quant à la définition de critères microbiologiques relatifs à <i>E. sakazakii</i> (<i>Cronobacter</i> spp.) pour les préparations de suite pour nourrissons et jeunes enfants.
Résultats	<p>Les participants à la réunion se sont penchés sur les informations existantes relatives à la production et à la consommation de préparations de suite en poudre et les cas de maladie attribuables à <i>E. sakazakii</i> chez des enfants âgés de 6 à 36 mois. En outre, toutes les informations disponibles sur la contamination par le biais de préparations de suite ainsi que sur l'immunité de la population concernée ont été examinées. Les différences selon les pays quant à la définition des préparations de suite et à l'usage auquel elles sont destinées ont posé des problèmes de comparabilité et de disponibilité des données. Toutefois, la réunion a traité les questions spécifiques soulevées par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) et présenté les éléments de preuve disponibles que le Comité aura à charge d'examiner.</p> <p>Le lecteur trouvera de plus amples informations, ainsi que le rapport de cette réunion d'experts à l'adresse suivante: http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_riskassessment_enterobacter_en.asp</p>

Activité	Réunion conjointe du Groupe FAO d'experts des résidus de pesticides dans les produits alimentaires et l'environnement et du Groupe d'experts OMS chargé des évaluations de résidus de pesticides (JMPR), Rome (Italie), 9-18 septembre 2008
Objectif	Programme en cours sur l'évaluation des risques liés aux résidus de pesticides dans les produits alimentaires, les aliments pour animaux et l'eau potable et sur la définition de limites maximales de résidus dans des conditions d'utilisation conformes aux bonnes pratiques agricoles.
Résultats	<p>Les experts de la Réunion conjointe ont évalué 28 pesticides, ainsi que l'avait demandé le Comité du Codex sur les résidus de pesticides. Ils ont fixé des doses journalières admissibles (DJA) et des doses aiguës de référence (DAR), procédé à une estimation des limites maximales de résidus (LMR) et recommandé l'utilisation de ces valeurs par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR), et procédé à une estimation de concentrations médianes de résidus en essais contrôlés (MREC) et de concentrations de résidus le plus élevées comme niveaux de base pour estimer les doses absorbées par voie alimentaire. Le résultat sera présenté au Comité du Codex sur les résidus de pesticides dans les aliments à sa quarante et unième session pour examen.</p> <p>Le rapport succinct de la réunion est disponible à l'adresse suivante: http://www.fao.org/ag/AGP/AGPP/Pesticid/a.htm</p>
Activité	Soixante-dixième réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA), Genève (Suisse), 21-29 octobre 2008
Objectif	Cette réunion a été organisée pour évaluer l'innocuité de huit médicaments vétérinaires et d'une substance qui avait été employée à usage vétérinaire, qui peuvent être des contaminants par voie alimentaire.
Résultats	<p>Le JECFA a établi de nouvelles DJA et recommandé des LMR pour plusieurs formules médicamenteuses des principes suivants: avilamycine (porcs, poulets, dindes et lapins), monensine (bovins, moutons, chèvres, poulets, dindes, cailles), narasine (bovins, poulets, porcins) et tylosin (bovins, porcs, poulets, y compris œufs) et confirmé les DJA et LMR précédemment établies pour l'acétate de mélangestrol. Les données relatives aux méthodes analytiques pour la dexaméthasone ont été examinées et des LMR révisées de ce médicament dans les tissus des bovins, des porcins et des équins ont été proposées. Le Comité a par ailleurs examiné les données sur les résidus de tilmicosine et de triclabendazole et proposé de nouvelles LMR de tilmicosine dans les tissus des poulets et des dindes et des LMR révisées pour le triclabendazole dans les tissus des bovins et des ovins.</p> <p>Le JECFA a évalué les informations relatives à la toxicité du vert de malachite et de ses métabolites et procédé à une évaluation de l'exposition à l'aide de divers scénarios et ensembles de données. Le Comité a estimé, sur la foi de cette évaluation, qu'il ne pouvait pas être favorable à l'usage de vert de malachite chez les animaux destinés à la consommation alimentaire. Enfin, il s'est penché sur plusieurs questions d'ordre général en rapport avec l'évaluation des risques liés à la présence de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments, notamment à l'occasion d'un premier débat sur la définition d'une approche suivant un arbre de décisions basées sur des hypothèses pour l'évaluation de l'innocuité des résidus de médicaments vétérinaires; les résidus de médicaments vétérinaires dans le miel et l'expression de valeurs relatives aux effets toxicologiques décelés telles que les doses sans effet observé (DSEO) ou les doses sans effet indésirable observé (DSEIO) selon la nature de l'effet.</p> <p>Les conclusions de la réunion seront présentées au Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments à sa dix-huitième session et les rapports seront publiés par la FAO et l'OMS.</p> <p>Le résumé et les conclusions sont disponibles à l'adresse suivante: http://www.fao.org/ag/agn/agns/files/JECFA70summaryreportEfinal.pdf</p>

Activité	Réunion d'experts chargés de l'examen toxicologique de la mélamine et de l'acide cyanurique, Ottawa (Canada), 1^{er}-4 décembre 2008
Objectif	Cette réunion a été organisée suite aux cas récents de contamination par la mélamine de denrées alimentaires produites en Chine. La réunion avait pour objet d'en examiner les impacts sanitaires potentiels et de fournir des recommandations sur les nouveaux besoins en matière d'information sur les données et de recherche.
Résultats	<p>Concernant les sources de mélamine, les experts ont distingué les niveaux de base, qui renvoient à des concentrations dans les aliments ne résultant pas d'une adultération ni d'un usage impropre, des niveaux d'adultération, qui se réfèrent à des concentrations dans les aliments résultant de l'ajout intentionnel de mélamine dans l'aliment considéré ou l'usage non autorisé ou inapproprié de mélamine ou de substances susceptibles de produire de la mélamine en se dégradant. L'exposition de base a été estimée à partir de données (limitées) sur les concentrations dans différents groupes d'aliments et de données relatives à la consommation alimentaire basées sur les régimes d'alimentation par régions de l'OMS et d'autres données nationales. Toutefois, du fait de la quantité très limitée de données disponibles, les experts n'ont pas pu estimer l'exposition. Les données relatives à l'humain étant insuffisantes, il a fallu s'appuyer sur des études toxicologiques menées sur des animaux de laboratoire pour caractériser les risques que présente la mélamine dans les aliments pour la santé publique. La réunion a établi une dose journalière tolérable (DJT) de 0,2 mg/kg de poids corporel pour la mélamine. Cette DJT s'applique à l'ensemble de la population, y compris les nourrissons. Elle s'applique à l'exposition à la mélamine seule. Bien que les données ne se prêtent pas à la définition de doses journalières tolérables pour les composés qui sont structurellement en rapport avec la mélamine, tels que l'amméline et l'ammélide, l'OMS avait antérieurement déduit une DJT de 1,5 mg/kg de poids corporel pour l'acide cyanurique, ce qui indiquerait que ces analogues ne seraient pas plus toxiques que la mélamine. Les données disponibles indiquent que l'exposition simultanée à la mélamine et à l'acide cyanurique est plus toxique que les expositions à chaque composé isolément. Les données ne sont pas suffisantes pour permettre de calculer une valeur indicative d'une exposition concomitante en se fondant sur des critères sanitaires. De nombreux pays ont adopté des limites pour la mélamine dans les préparations pour nourrissons et d'autres produits alimentaires. Les limites pour la concentration de mélamine dans les préparations en poudre pour nourrissons (1 mg/kg) et dans d'autres aliments (2,5 mg/kg) fourniraient une marge de sécurité suffisante relative à l'exposition par voie alimentaire qui soit en rapport avec la DJT.</p> <p>Les experts ont formulé un ensemble de recommandations dans lesquelles ils préconisent davantage d'informations et de nouvelles études pour mieux comprendre les risques pour la santé publique posés par la mélamine et ses analogues.</p> <p>Le résumé et les conclusions et recommandations sont disponibles aux adresses suivantes: http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan_events/en/index.html et http://www.fao.org/ag/agn/agns/chemicals_melamine_fr.asp</p>

3. La Commission est **invitée** à prendre note des informations susmentionnées et à formuler des observations quant à l'utilité des avis fournis par le biais de ces réunions. Afin de faciliter la communication et la bonne réception des avis scientifiques par le Codex, le secrétariat FAO/OMS chargé de ces activités s'applique à assister aux réunions des groupes de travail du Codex et des comités du Codex. La FAO et l'OMS souhaitent remercier toutes les personnes qui ont prêté leur soutien au programme d'activités visant à fournir les avis scientifiques susmentionnés et notamment les experts des différents domaines, originaires du monde entier.

Autres activités concernant la fourniture d'avis scientifiques

4. Outre ce qui précède, la FAO et l'OMS travaillent en permanence à diverses activités ayant pour objet de soutenir et de développer les travaux des réunions d'experts sur des sujets spécifiques et d'y donner suite. Ces activités sont notamment les suivantes:

a) Mise à jour des principes et méthodes d'évaluation des risques:

Dans le cadre du projet mixte FAO/OMS de mise à jour des méthodes d'évaluation des risques un projet de document a été rédigé sur les principes et les méthodes d'évaluation des risques liés à la présence de produits chimiques dans les aliments mis à jour en vue de remplacer les critères de santé environnementale (EHC) n° 70 et 104. Il est prévu que ce projet, à l'exception du nouvel EHC, sera achevé en 2008, après un processus consultatif final (examen par le public et par des spécialistes). La version finale du projet de document peut être consultée sur le site de l'OMS, à l'adresse suivante:

http://www.who.int/ipcs/food/update_project/en/index.html.

b) Publications des JEMRA:

À titre de suivi de leurs activités d'évaluation des risques liés à *Enterobacter sakazakii* dans les préparations en poudre pour nourrissons, les JEMRA ont mis au point un modèle consultable sur le web pour l'évaluation des risques liés à *E. sakazakii* dans les préparations en poudre pour nourrissons. Ce modèle permet de comparer l'impact de l'application de différents plans d'échantillonnage dans les dernières phases de la production des préparations en poudre pour nourrissons et aussi de comparer l'incidence relative des différents scénarios de préparation, stockage et manipulation sur le risque d'infection par *E. sakazakii* chez les nourrissons. L'utilisation de ce modèle ne nécessite pas de logiciel ni de formation spécialisés. Il s'agit du premier outil d'évaluation des risques en ligne mis au point par la FAO et l'OMS dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. Il est accessible à l'adresse suivante:

<http://www.mramodels.org/ESAK/default.aspx>

c) Publications du JECFA:

<http://www.who.int/ipcs/publications/jecfa/en/>

http://www.fao.org/ag/agn/jecfa/works_fr.stm

Rapport de la soixante-huitième réunion du JECFA – Évaluation de certains additifs alimentaires et contaminants dans les aliments. Série de rapports techniques de l'OMS, n° 947, 2008.

Monographies toxicologiques de la soixante-huitième réunion du JECFA – Évaluation toxicologique des résidus de certains médicaments vétérinaires dans les produits alimentaires. Séries de l'OMS sur les additifs alimentaires, n° 59, 2008.

Recueil de spécifications pour les additifs alimentaires, soixante-huitième réunion du JECFA. Monographie FAO-JECFA n° 4, 2007.

Recueil de spécifications pour les additifs alimentaires, soixante-neuvième réunion du JECFA. Monographie FAO-JECFA n° 5, 2008.

d) Publications de la JMPR:

<http://www.who.int/ipcs/publications/jmpr/en/>

<http://www.fao.org/ag/AGP/AGPP/Pesticid/Default.htm>

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 d'experts de l'OMS chargé de l'évaluation des résidus de pesticides, Genève (Suisse), 18-27 septembre 2007. Document de la FAO sur la production végétale et la protection des plantes n° 191.

Les résidus de pesticides dans les produits alimentaires 2007: Évaluations, Première partie – Résidus. Document de la FAO sur la production végétale et la protection des plantes n° 192.

Rapport succinct 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 d'experts de l'OMS chargé de l'évaluation des résidus de pesticides, Rome (Italie), 9-18 septembre 2008.

Réunions à venir

5. La session de la JMPR de 2009 sera organisée du 15 au 25 septembre 2009 à Genève (Suisse) pour évaluer l'innocuité de 27 **pesticides**. L'ordre du jour provisoire et les demandes de données peuvent être consultés à l'adresse suivante: http://who.int/ipcs/food/jmpr/jmpr_2009_call_final.pdf.
6. La soixante et onzième réunion du JECFA sera organisée du 16 au 24 juin 2009 à Genève (Suisse). Elle sera consacrée à l'évaluation ou à la réévaluation de plusieurs **additifs alimentaires**. L'ordre du jour provisoire et la demande de données peuvent être consultés à l'adresse suivante: http://www.fao.org/ag/agn/agns/files/JECFA71_call.pdf
7. La soixante-douzième réunion du JECFA aura lieu en novembre-décembre 2009 à Rome (Italie) et sera consacrée à l'évaluation d'un certain nombre de **contaminants présents dans les aliments**. L'ordre du jour provisoire et les demandes de données peuvent être consultés à l'adresse suivante: <http://www.fao.org/ag/agn/agns/files/JECFA%2070%20Call%20for%20data.pdf>
8. En réponse à la demande émise par la Commission du Codex Alimentarius lors de sa vingt-neuvième session d'organiser une consultation d'experts FAO/OMS sur **les risques pour la santé et les effets bénéfiques pour la santé associés à la consommation de poisson et de fruits de mer**, la FAO et l'OMS ont, comme première étape, réuni un petit groupe d'experts à Rome, du 28 au 30 mai 2007¹, afin d'obtenir leur avis sur l'approche à adopter, compte tenu du mandat préparé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) (ALINORM 06/29/12) lors de sa trente-huitième session. Les experts ont recommandé de définir avec précision les limites du champ d'action des consultations. Ils ont estimé que la première phase de ce processus devrait être spécifiquement liée aux effets de l'exposition au méthylmercure chez les femmes en âge de procréer et sur le développement futur de leurs enfants au plan neuronal et cardiovasculaire, ainsi que les avantages du poisson et de ses composants à cet égard. Les avantages de la consommation de poisson ne devraient pas être limités à l'apport d'acide docosahexaénoïque (DHA) et d'acide eicosapentaénoïque (EPA), puisqu'ils incluent ceux liés à d'autres nutriments, comme les acides aminés, les sels minéraux, les vitamines et d'autres nutriments. Les effets sur le développement neuronal devraient couvrir le développement cérébral depuis les phases prénatale et post-natale chez l'enfant jusqu'à l'âge où le cerveau est complètement développé. Les risques potentiels associés à l'exposition à la dioxine et aux polychlorobiphényles (PCB) de type dioxine ainsi que les effets confusionnels avec le méthylmercure devraient aussi être étudiés étant donné que l'ingestion de dioxine est étroitement liée à celle de poissons gras, qui sont aussi une source importante d'acides gras oméga 3, bénéfiques pour la santé. La consultation d'experts devrait se tenir en 2009, sous réserve que l'on puisse réunir d'ici là les ressources nécessaires, notamment financières.
9. En réponse aux préoccupations exprimées par les États membres sur les implications possibles pour la sécurité sanitaire des aliments de l'application des **nanotechnologies dans l'alimentation et l'agriculture**, la FAO et l'OMS organiseront une réunion d'experts pour examiner cette question. La réunion aura pour objectif de définir une position commune quant aux applications actuelles et prévisibles des nanotechnologies dans les secteurs de l'alimentation et de l'agriculture et leurs incidences sur la sécurité sanitaire des aliments, de partager les enseignements tirés par les pays qui ont déjà lancé des programmes pour évaluer et gérer les problèmes de sécurité sanitaire, de se mettre d'accord sur les mesures prioritaires nécessaires pour maîtriser les dangers potentiels pour la sécurité sanitaire des aliments qui sont associés aux applications des nanotechnologies dans l'alimentation et l'agriculture et d'élaborer des orientations sur les rôles que la FAO et l'OMS pourraient jouer pour promouvoir une gouvernance rationnelle des problèmes de sécurité sanitaire des aliments liés aux applications des nanotechnologies. La FAO et l'OMS réuniront un groupe restreint d'experts les 14 et 15 mai 2008 pour définir avec plus de précision les questions et démarrer la préparation des documents de travail pour une réunion d'experts qui se tiendra en juin 2009. Un appel de candidatures d'experts et d'informations pour la Réunion conjointe d'experts FAO/OMS sur l'application des nanotechnologies dans les domaines de l'alimentation et de l'agriculture: incidences potentielles sur la sécurité sanitaire des aliments a été publié et peut être consulté à l'adresse suivante: http://www.fao.org/ag/agn/agns/meetings_consultations_fr.asp.

DEUXIÈME SECTION: SUITE DONNÉE AU PROCESSUS CONSULTATIF FAO/OMS SUR LA FOURNITURE D'AVIS SCIENTIFIQUES AU CODEX ET AUX ÉTATS MEMBRES

10. Le « Processus consultatif » a été lancé à la demande de la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-quatrième session (juillet 2001), qui recommandait à la FAO et à l'OMS de procéder à un examen du « statut et des procédures des organes d'experts » afin « d'améliorer la qualité, la quantité et la ponctualité des avis scientifiques » (ALINORM 01/41, par. 61). Ce processus a véritablement débuté en 2003 et il s'est achevé en 2007. Les quatre principaux résultats de ce processus ont été présentés à la Commission du Codex Alimentarius à sa trentième session (ALINORM 07/30/9G). Les faits nouveaux intervenus au cours de l'année écoulée dans chacun de quatre domaines sont récapitulés ci-après.

a) Cadre FAO/OMS pour la fourniture d'avis scientifiques

Le document cadre est à présent publié en anglais, arabe, chinois, espagnol et français. Pour en obtenir un exemplaire, prière de s'adresser à publications-sales@fao.org ou à proscad@fao.org plus de plus amples renseignements ou de se rendre sur le site de la FAO à l'adresse suivante:

http://www.fao.org/ag/agn/agns/advice_en.asp.

b) Identification claire des besoins (du Codex et des États Membres) en matière d'avis scientifiques de la FAO et de l'OMS et des critères de classement des demandes par ordre de priorité

Les deux organisations continuent de classer conjointement les demandes par ordre de priorité en tenant compte des critères proposés par le Codex (ALINORM 05/28/3, par. 75), ainsi que des demandes d'avis émanant des pays membres et de la disponibilité des ressources.⁴ Un tableau contenant une description des demandes d'avis scientifiques qui leur sont adressées par le Codex et par les pays membres de la FAO et de l'OMS figure à la troisième section du présent document.

c) Définition de nouvelles approches visant à renforcer la participation des experts et l'utilisation des données des pays en développement dans l'élaboration d'avis scientifiques internationaux

Plusieurs initiatives sont en cours visant à faciliter et à soutenir l'élaboration et la diffusion des données émanant des pays en développement afin que ces données puissent être plus aisément utilisées dans l'élaboration des avis scientifiques. Par exemple, une étude régionale est en cours en Amérique latine et aux Caraïbes pour faciliter la mise en place d'une base de données sur la recherche scientifique et les rapports de surveillance concernant la présence de *Vibrio* spp. dans les écosystèmes et les produits marins en Amérique latine. On trouvera de plus amples informations sur cette initiative et sur d'autres dans le document CX/NEA 09/5/4 - Partie I.

d) Lancement de l'Initiative mondiale en faveur des avis scientifiques relatifs à l'alimentation (GIFSA)

Afin de traiter spécifiquement la question de la durabilité de la fourniture d'avis scientifiques, la FAO et l'OMS ont lancé l'Initiative mondiale en faveur des avis scientifiques relatifs à l'alimentation (GIFSA). Les objectifs spécifiques de l'Initiative sont les suivants:

- Faire mieux connaître le programme de travail de la FAO/OMS concernant la fourniture d'avis scientifiques;
- Mobiliser les ressources techniques, financières et humaines nécessaires pour fournir des avis scientifiques en matière de sécurité sanitaire des aliments et de nutrition et

⁴ À sa cinquante-cinquième session, le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (CCEXEC) (ALINORM 05/28/3, par. 75) a adopté la série de critères suivante pour l'établissement de l'ordre de priorité des demandes d'avis scientifiques émanant du Codex:

- adéquation avec les objectifs stratégiques et les priorités définis dans le Plan stratégique; définition claire du contenu et de l'objet de la demande, ainsi que l'indication claire des modalités d'utilisation des avis dans les travaux du Codex; importance et urgence de la rédaction ou de l'amélioration des textes du Codex, en tenant compte de la pertinence de la question au regard de la santé publique et/ou du commerce des denrées alimentaires et des besoins des pays en développement; disponibilité des connaissances scientifiques et des données nécessaires à la réalisation de l'évaluation des risques ou à l'élaboration des avis scientifiques;
- degré de priorité élevé accordé par la Commission du Codex Alimentarius.

- Encourager la ponctualité des avis scientifiques fournis par la FAO et l’OMS, tout en assurant la continuité du plus haut niveau d’intégrité et de qualité.

11. Le principal objectif de l’Initiative mondiale en faveur des avis scientifiques relatifs à l’alimentation (GIFSA) est de créer un mécanisme visant à faciliter la mobilisation de ressources extrabudgétaires pour les activités d’avis scientifiques. Les gouvernements, organisations et fondations peuvent envoyer leurs contributions conformément aux règles de la FAO et de l’OMS. Deux comptes séparés seront constitués, l’un à l’OMS et l’autre à la FAO. Un comité FAO/OMS gère l’Initiative et des procédures ont été élaborées pour garantir que toutes les ressources fournies au titre de la GIFSA seront affectées aux activités de manière indépendante et transparente, compte tenu des critères de priorité des activités déjà approuvés par le Codex, la FAO et l’OMS et des besoins spécifiques des États Membres de la FAO et de l’OMS.

12. Pour de plus amples informations et avis sur la procédure permettant de faire un don ou une contribution, prière de contacter Daniel van Gilst, Division de l’assistance aux politiques et de la mobilisation des ressources (daniel.vangilst@fao.org, tél.: +39 06 570 52170) de la FAO ou Jorgen Schlundt, Département Sécurité sanitaire des aliments, zoonoses et maladies d’origine alimentaire de l’OMS (schlundtj@who.int; tél.: +41 22 791 3445).

TROISIÈME SECTION: ÉTAT D’AVANCEMENT DES DEMANDES D’AVIS SCIENTIFIQUES DE LA FAO ET DE L’OMS

13. En classant par ordre de priorité les demandes d’avis scientifiques à traiter, la FAO et l’OMS continuent à prendre en considération la série de critères de priorité proposés par le Codex (ALINORM 05/28/3, par. 75) ainsi que les demandes d’avis des États Membres et la disponibilité des ressources. Pour ce qui concerne les critères recommandés à la FAO et l’OMS pour classer par ordre de priorité les demandes d’avis scientifiques émanant du Codex, les deux organisations estiment qu’ils sont exhaustifs et qu’ils couvrent toutes les situations possibles. À l’Annexe ci-jointe figurent les demandes reçues directement de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires, ainsi que les réunions planifiées par la FAO et l’OMS en réponse aux demandes des États Membres et l’état d’avancement global des demandes d’avis scientifiques reçues par la FAO et l’OMS jusqu’au mois d’octobre 2008.

TROISIÈME SECTION

ACTIVITÉS CONJOINTES FAO/OMS RELATIVES À LA FOURNITURE D'AVIS SCIENTIFIQUES
EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTSÉTAT D'AVANCEMENT DES DEMANDES D'AVIS SCIENTIFIQUES DE LA FAO ET DE L'OMS (octobre 2008) ⁵

TABLEAU 1

Dans le classement par ordre de priorité des demandes d'avis scientifiques à traiter, la FAO et l'OMS continuent à prendre en considération la série de critères de priorité proposés par le Codex (ALINORM 05/28/3, par. 75) ainsi que les demandes d'avis des États Membres et la disponibilité des ressources. Le tableau ci-dessous présente l'état d'avancement global des demandes d'avis scientifiques en attente de traitement reçues par la FAO et l'OMS jusqu'au mois d'octobre 2008.

n°	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par la FAO/OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimé (en USD) ^{III}	Résultats escomptés par le Codex
1	Évaluation de la sécurité des résidus de médicaments vétérinaires présents dans les aliments	CCRVDF	17 ^e session ALINORM 08/31/31, par. 83-94 et Annexe VII	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)	Achevée lors la 70 ^e réunion du JECFA, Genève (Suisse), 21-29 octobre 2008. Le rapport sera publié au plus tard en avril 2009.	250 000	Limites maximales de résidus ou autre avis, selon le cas.
2	Évaluation de l'innocuité d'additifs alimentaires	CCFA	40 ^e session ALINORM 08/31/12, par. 167-173 et Annexe XIV	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)	Prévue pour la 71 ^e réunion du JECFA, Genève (Suisse), 16-24 juin 2009	250 000	Limites maximales, spécifications relatives à des additifs alimentaires, ou autre avis, selon le cas.

⁵ La FAO et l'OMS expriment leur gratitude aux gouvernements qui ont contribué à soutenir les activités de conseil scientifique de la FAO/de l'OMS, en fournissant un soutien financier direct, en facilitant les réunions des instituts nationaux, et par l'apport technique des experts nationaux. Les chiffres indiquent le coût des actions en cours de chaque activité. Ils ne tiennent pas compte des dépenses de personnel.

n°	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par la FAO/OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimé (en USD) ¹¹	Résultats escomptés par le Codex
3	Évaluation des risques liés à la présence de contaminants dans les aliments	CCCF	2 ^e session ALINORM 08/31/41, par.173-190 et Annexe XIII	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)	Prévue pour la 72 ^e réunion du JECFA, Rome (Italie), novembre- décembre 2009	200 000	Limites maximales ou autre avis, selon le cas.
4	Évaluation des avantages et des risques de l'utilisation du « chlore actif » dans la transformation des aliments	CCFAC CCFH CAC	37 ^e session ALINORM 05/28/12, par. 108 et Annexe XV 36 ^e session ALINORM 04/27/13, par. 158 37 ^e session ALINORM 05/28/13 par. 170-174 La Commission (29 ^e session) a demandé l'avis scientifique de la FAO et de l'OMS, ALINORM 06/29/41, par. 225.	Mandat de consultation d'experts précisé par le CCFH (37 ^e session) et par le CCFAC (37 ^e session). La Commission du Codex Alimentarius (29 ^e session) a soutenu cette demande, sollicitant un avis scientifique dans ce sens.	Consultation d'experts menée à bien en mai 2008. Le rapport doit être achevé avant la fin 2008.	200 000	Recommandations relatives à l'utilisation sans risque du chlore actif.

n°	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par la FAO/OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimé (en USD) ^[1]	Résultats escomptés par le Codex
5	Fruits et légumes frais – Lutte contre les dangers microbiens	CCFH	38 ^e session ALINORM 07/30/13 par. 224-231, Annexe VI. 39 ^e session ALINORM 08/31/13 par. 160–163.	Organisation d'une série de réunions d'experts afin de fournir des avis scientifiques sur divers fruits et légumes frais conformément à un ordre de priorité fixé dans une perspective mondiale.	Adoption d'une approche par étape pour élaborer les avis scientifiques. Phase 1 – collecte de données et réunion initiale d'experts pour fixer l'ordre des priorités; terminée et rapport présenté à la 39 ^e session du CCFH Phase 2 – Réunion d'experts du 5 au 9 mai 2008 à Bangkok (Thaïlande) pour élaborer des avis scientifiques spécifiques sur les légumes verts à feuilles; le rapport sera disponible en octobre 2008.	200 000	Rédaction d'annexes spécifiques à certaines denrées au « Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais ». Les légumes verts à feuilles et les herbes aromatiques seront le premier groupe de produits examinés. Le CCFH procédera peut-être à une sélection d'autres denrées et à un établissement de priorités pour celles-ci.

n°	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par la FAO/OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimé (en USD) ¹¹	Résultats escomptés par le Codex
6	Évaluation des résidus et de la toxicologie des pesticides en vue de l'établissement de doses admissibles et de limites maximales de résidus	CCPR	39 ^e session ALINORM 07/30/24 par. 35, 41-43, 57, 67, 69, 75, 77, 78, 80, 82, 89, 97, 99, 104, 115, 116, 127, 134, 179, 216, 224 et Annexe VIII. 40 ^e session ALINORM 08/31/24, par. 38, 42, 44, 47, 54, 57,-69, 96, 75, 77, 94, 101, 115, 139, 162, 170 et Annexe X	Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR)	Réunion de la JMPR tenue du 9 au 18 septembre 2008 pour l'évaluation de 28 pesticides. Résumé du rapport affiché sur le site web FAO/OMS. Rapport présenté à la 41 ^e session du CCPR (2009). La prochaine session de la JMPR devrait se tenir du 15 au 25 septembre 2009 à Genève (Suisse).	370 000	Proposition de projet de limites maximales de résidus de pesticides.
7	Projet conjoint OMS/FAO Mise à jour des principes et méthodes d'évaluation des risques liés aux substances chimiques présentes dans les aliments	Conférence de Melbourne	Rapport de la Conférence de Melbourne 35 ^e session ALINORM 03/24A par. 20-31	Rédaction d'un projet de document sur les principes et méthodes mis à jour pour l'évaluation des risques liés aux substances chimiques dans les aliments, afin de remplacer les EHC 70 et 104.	Plusieurs rapports d'ateliers sont publiés sur le web. Consultation finale organisée à Séoul (République de Corée) avec l'appui de l'Administration coréenne chargée du contrôle des aliments, 11-14 novembre 2008. Publication prévue en 2009.	80 000	Harmonisation des méthodes d'évaluation des risques relatifs aux substances chimiques présentes dans les aliments qui doivent être utilisées pour la fourniture d'avis scientifiques au Codex.

n°	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par la FAO/OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimé (en USD) ¹¹	Résultats escomptés par le Codex
8	Risques et bénéfices liés à la consommation de poisson et de fruits de mer	38 ^e session du CCFAC, par. 191-193. CAC	29 ^e session ALINORM 06/29/41, par. 195	Avis de la FAO et de l'OMS sur les risques et les bénéfices pour la santé liés à la consommation de poisson et de fruits de mer.	Une réunion préliminaire s'est tenue du 28 au 30 mai 2007, afin de décider des prochaines étapes et du contenu des travaux. La réunion finale doit se tenir en 2009. Des ressources extrabudgétaires sont disponibles.	120 000	Élaborer une méthodologie pour l'évaluation des risques et des bénéfices. Document d'orientation sur la consommation sans risque de poisson et de fruits de mer tenant compte des sous-populations sensibles.
9	Risques liés à la présence d' <i>Enterobacter sakazakii</i> dans les préparations de suite	CCFH	39 ^e session ALINORM 08/31/13	Organiser une réunion d'experts qui traite spécifiquement les risques associés aux préparations de suite	La réunion a eu lieu du 15 au 18 juillet 2008 à Washington (États-Unis). Le rapport sera disponible en octobre 2008.	80 000	Utiliser les avis scientifiques pour déterminer s'il est nécessaire de fixer des critères microbiologiques relatifs à la présence de <i>E. sakazakii</i> dans les préparations de suite ou de recommander une autre approche pour traiter le risque associé.

n°	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par la FAO/OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimé (en USD) ¹¹	Résultats escomptés par le Codex
10	Options relatives à l'atténuation des risques liés à la présence de <i>Salmonella</i> dans les mollusques bivalves	CCFFP	29 ^e session ALINORM 08/31/18 par. 89-93	Demande d'avis et consultation d'experts pour évaluer l'impact de l'application de critères microbiologiques et de plans d'échantillonnage dans les zones de récolte et les lots de produits afin de réduire les risques liés à la salmonelle.	Planification préliminaire en cours. Ressources extrabudgétaires nécessaires pour appuyer cette activité.	80 000	Utiliser les avis scientifiques pour déterminer s'il faut établir des critères microbiologiques pour la présence de <i>Salmonella</i> dans les mollusques bivalves et, si nécessaire, utiliser les avis scientifique pour guider le choix de critères appropriés.
11	Approches fondées sur un arbre de décision pour l'évaluation des médicaments vétérinaires	CCRVDF	17 ^e session ALINORM 08/31/31 par. 119	Réunir un groupe d'experts pour élaborer une approche générale sous forme d'arbre décisionnel pour l'évaluation des médicaments vétérinaires pouvant permettre de définir les différentes options d'identification et de caractérisation des dangers et d'évaluation de l'exposition.	Un débat préliminaire aura lieu lors de la réunion au titre du point 1 de l'ordre du jour. Des ressources extrabudgétaires seront nécessaires pour appuyer cette activité.	À déterminer	Utiliser le résultat pour contribuer à élaborer des orientations relatives à la gestion des risques concernant les résidus de médicaments vétérinaires pour lesquels il n'existe pas de DJA ni de LMR.

n°	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par la FAO/OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimé (en USD) ^[1]	Résultats escomptés par le Codex
12	Évaluation scientifique des mesures relatives à la maîtrise de <i>Salmonella</i> et <i>Campylobacter</i> dans la volaille et outil de décision axé sur l'analyse des risques pour en faciliter la gestion	CCFH	40 ^e session ALINORM 09/13/40	Organiser une réunion d'experts pour évaluer les possibles mesures de maîtrise et mettre au point un outil d'aide à la décision sur le web qui soit facilement maniable.	Planification préliminaire en cours. Des ressources extrabudgétaires sont nécessaires pour soutenir cette activité.	200 000	Utilisation des avis scientifiques pour faciliter la mise au point de directives relatives à la maîtrise de <i>Salmonella</i> et <i>Campylobacter</i> dans la volaille et outil d'aide à la décision pour compléter les directives du Codex.

^[1] Montant total des coûts pour la FAO et l'OMS, y compris publication des rapports, à l'exclusion des dépenses de personnel.

TABLEAU 2

Réunions d'experts FAO/OMS non directement demandées par le Codex Alimentarius

n°	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par la FAO/OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimé (en USD) ⁱⁱⁱ	Résultats escomptés
1	Nanotechnologies	FAO		Réunion FAO/OMS d'experts sur l'évaluation de l'innocuité des nanotechnologies utilisées dans le domaine de l'alimentation	Réunion du groupe de travail restreint organisée les 14 et 15 mai 2008. Une réunion d'experts sera organisée en juin 2009. Des ressources extrabudgétaires sont nécessaires pour soutenir cette activité.	100 000	Avis scientifiques relatifs aux effets en matière de sécurité sanitaire des nanotechnologies appliquées aux secteurs de l'alimentation et de l'agriculture, en particulier aux effets des nanoparticules dans les aliments.
2	Spécifications relatives à des pesticides	FAO/OMS	Protocole d'accord entre la FAO et l'OMS http://www.fao.org/AG/AGP/AGPP/Pesticid/ et santé publique	Réunions conjointes FAO/OMS sur les spécifications des pesticides (JMPS)	La 7 ^e session de la Réunion conjointe FAO/OMS sur les spécifications des pesticides (JMPS) s'est tenue en Allemagne en juin 2008. Rapport consultable sur le site web de la FAO/OMS. La 8 ^e session de la JMPS aura lieu du 3 au 7 juin 2009 à San Salvador (El Salvador).	150 000	Spécifications de la FAO et de l'OMS concernant les pesticides à utiliser dans les domaines de l'agriculture et de la santé publique