



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



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

Point 3(a) de l'ordre du jour

CX/CF 12/6/5-Add.1
Mars 2012

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS

Sixième session
Maastricht, Pays-Bas, 26 – 30 mars 2012

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS

ACTIVITÉS DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS PERTINENTES POUR LES TRAVAUX DU COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS

Le présent document fournit des informations supplémentaires sur les activités de la FAO et de l'OMS en appui des activités nationales pour le renforcement de la base scientifique nécessaire à l'établissement des normes et à la collecte des données sur des questions clés de sécurité sanitaire des aliments. Tout commentaire et observation d'ordre général de la part des différents pays sont les bienvenus.

1. Projet FAO/OMS sur les mycotoxines dans le sorgho (2012-2014)

A sa 5^{ème} session en mars 2011, le CCCF¹ a noté que le manque de données de qualité et fiables sur l'occurrence des mycotoxines et des champignons mycotoxigènes dans les pays producteurs de sorgho est responsable de la lenteur des travaux. Le Comité a ensuite noté l'importance de recueillir des données et a approuvé les recommandations faites aux pays de continuer à recueillir des données sur l'occurrence des mycotoxines dans le sorgho et dans les produits alimentaires à base de sorgho avant et après la récolte ainsi que des données sur l'ingestion alimentaire, notamment dans les principaux pays producteurs.

Le projet est lié aux constantes discussions au Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) sur le besoin potentiel d'un niveau maximal Codex pour les mycotoxines dans le sorgho. Ainsi, ce projet a pour but d'assister les pays à produire des données pour que le JECFA puisse mener une évaluation des risques détaillée, en vue d'établir des NM pour certaines mycotoxines dans le sorgho.

Par ailleurs, l'appendice sur la « prévention et la réduction de la contamination du sorgho par les aflatoxines » dans l'actuel Code d'usages sur la prévention et la réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines (CAC/RCP 51-2003) aidera les pays à identifier les meilleures pratiques de gestion pour réduire la contamination dans ce produit par les aflatoxines. A cet égard, les pays membres ont reconnu lors des différentes sessions du CCCF que la révision du Code d'usages était un bon début pour limiter la contamination du sorgho par les mycotoxines, cependant, une évaluation des risques par le JECFA est nécessaire avant d'envisager l'établissement des NM.

Le projet FAO/OMS facilitera l'évaluation des types et des niveaux de mycotoxines dans le sorgho au Burkina Faso, en Éthiopie, au Mali et au Soudan (quatre pays producteurs/exportateurs importants de sorgho). Le projet, dont le lancement est prévu pour janvier 2012, est financé par la Commission européenne au travers des fonds qu'elle fournit au Projet et fonds FAO/OMS à l'appui de la participation au Codex (Fonds fiduciaire du Codex).

Les objectifs précis du projet sont:

Objectif 1: Procéder à une enquête sur l'occurrence des mycotoxines dans le sorgho, les types de mycotoxines et leurs niveaux de contamination, et déterminer les champignons producteurs de mycotoxines qui sont présents dans les différentes variétés de sorgho.

Objectif 2: Améliorer l'intervention scientifique et technique du Codex sur les questions sanitaires et commerciales d'importance particulière dans les pays en développement.

¹ REP11/CF http://www.codexalimentarius.net/download/report/758/REP11_CFe.pdf (English)
http://www.codexalimentarius.net/download/report/758/REP11_CFf.pdf (Français)

Objectif 3: Recueillir des informations sur les systèmes et les pratiques de production du sorgho dans chacun des pays inclus dans le projet pilote² (par ex., la description de la chaîne de production, les quantités produites et les utilisations – consommation humaine, alimentation animale, commerce, contrôles du sorgho en matière de qualité et de sécurité sanitaire dans les secteurs public et privé, capacités d'analyses et d'essais, etc.)

Les agents de la FAO et de l'OMS travaillent en étroite collaboration à la mise en œuvre du projet, une équipe d'experts internationaux et nationaux a été identifiée et des missions de démarrage se rendent dans chacun des quatre pays. Un consultant national et un agent de liaison national ont été désignés pour chaque pays. Les éléments fondamentaux de la réussite des travaux d'étude du projet comprennent un protocole d'échantillonnage robuste et des tests analytiques efficaces. Des discussions sont actuellement en cours sur l'élaboration d'un protocole de collecte, d'échantillonnage et d'analyse ainsi que d'un plan de travail et calendrier d'exécution pour que les activités du projet commencent dans chaque pays au cours des six mois prochains.

La FAO et l'OMS sont disponibles pour fournir tout complément d'information et tiendront le Comité informé sur les avancements de la mise en œuvre du projet et les résultats obtenus.

2. Outil permettant d'orienter les plans d'échantillonnage pour la détection des mycotoxines

L'élaboration de plans d'échantillonnage efficaces pour la détection des mycotoxines dans les denrées alimentaires est une tâche difficile. La FAO est régulièrement contactée par les agences nationales chargées de la sécurité des aliments et par d'autres partenaires du développement concernant une orientation sur l'échantillonnage et l'interprétation des résultats des tests pour déterminer et quantifier la contamination par les mycotoxines dans une série de denrées alimentaires.

A cet effet, la FAO a commencé à explorer la faisabilité du développement d'un outil permettant d'élaborer et de caractériser l'efficacité de plans d'échantillonnage pour la détection des mycotoxines. Un atelier composé d'un groupe d'experts a eu lieu en octobre 2011 à Rome pour déterminer la faisabilité du développement d'un outil d'échantillonnage pour les mycotoxines et définir ses traits principaux. Les participants ont eu un avis convergent sur l'utilité de l'outil et sont convenus que la première étape devra consister à réunir les données existantes sur la contamination par les mycotoxines (y compris sur les associations entre certaines mycotoxines et denrées, les variations temporelles, régionales et climatiques etc.) pour établir une base de données qui servira de point de départ au développement de l'outil.

Un document conceptuel exposant les grandes lignes des aspects fondamentaux du modèle à utiliser a été préparé. Le concept, en bref, est de relier la base de données aux modèles de calcul de l'outil pour que les hypothèses sur lesquelles s'appuiera l'utilisateur de l'outil soient fondées sur des données réelles et soient progressivement renforcées par une base de données composée des nouvelles données d'expériences réalisées sur la contamination par les mycotoxines.

La FAO en collaboration avec divers instituts de recherche et autres organisations internationales a entrepris de recueillir des données sur la contamination par les mycotoxines. Les autorités nationales qui souhaitent transmettre les données sur la contamination par les mycotoxines obtenues dans leurs programmes de contrôle et de suivi sont invitées à contacter la FAO-sécurité sanitaire et qualité des aliments par email, à: food-quality@fao.org

² Ce contexte est important pour permettre l'analyse future des moyens et des méthodes possibles de réduction de la contamination par les mycotoxines au-delà du champ d'application de ce projet pilote. Il peut aussi fournir des informations d'appui supplémentaires pour étayer les discussions futures du CCCF.