



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

**Septième session
Moscou, Fédération de Russie, 8 – 12 Avril 2013**

QUESTIONS DECOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS (Y COMPRIS LE JECFA)

1. Le présent document fournit des informations sur les activités de la FAO et de l'OMS dans le domaine de la fourniture d'avis scientifiques au Codex et aux pays membres, ainsi que sur les autres activités qui intéressent le CCCF.

Comité mixte d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA)

2 Uniquement une réunion du JECFA, le JECFA 76 a été convoquée depuis la dernière session du CCCF. Cette réunion a traité des additifs alimentaires uniquement. Le rapport est disponible à:
<http://www.who.int/foodsafety/chem/jecfa/publications/reports/en/index.html>.

3. A la demande de la sixième session du CCFA, la question de l'évaluation de l'exposition au cadmium provenant du cacao et de produits à base de cacao est programmée pour examen par le 77^{ème} JECFA qui aura lieu à Rome, Italie du 4 au 13 juin 2013. Si des données additionnelles deviennent disponibles par la suite, alors l'évaluation de l'exposition pourrait être mise à jour en conséquence.

Histamine dans le poisson et les produits poissonniers

4. En réponse à la requête de CCFFP, La FAO/L'OMS ont mis en place une réunion mixte spéciale d'experts sur les risques de l'histamine pour la santé publique et autres amines biogènes provenant du poisson et des produits de poissonnerie à Rome, 23-27 juillet 2012. La réunion d'experts a ciblé ses conseils sur les limites en histamine et les plans d'échantillonnage relatés pertinents pour la protection du consommateur plutôt que des déterminants de la qualité. Le processus d'identification des risques durant lequel toutes les amines biogènes ont été examinées, a conclu qu'il existe des preuves irréfutables que l'histamine est l'agent responsable le plus important d'intoxication du poisson par la scombrottoxine (SFP) et que l'histamine peut être utilisée en tant qu'indicateur de SFP. Il a également été conclu que 50 mg d'histamine constitue la dose sans effet nocif observé (NOAEL) et basée sur une taille de portion de 250 g, il a été calculé que la concentration maximale de l'histamine dans une portion qui ne provoquerait pas d'effets nocifs était de 200mg/kg. Basé sur les données rendues disponibles par l'industrie, la réunion a noté que lorsque les exploitants du secteur alimentaire appliquent des bonnes pratiques hygiéniques (BPH) et le système de l'analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP), un niveau réalisable d'histamine dans les produits à base de poisson était inférieur à 15mg/kg. La réunion a indiqué que les risques de l'intoxication du poisson par la scombrottoxine (SFP) sont les plus atténués en appliquant des bonnes pratiques hygiéniques et là où cela est possible un système d'analyse des risques et maîtrise des points critiques. Des plans d'échantillonnage appropriés et le testage de l'histamine devraient être utilisés pour valider les systèmes d'analyse des risques et maîtrise des points critiques, vérifier l'efficacité des mesures de contrôle, et détecter des défaillances dans le système. La réunion a analysé une gamme de plans d'échantillonnage mis en œuvre en fonction de différents scénarios de niveaux d'histamine et l'acceptation d'échantillons non conformes et a procuré certains conseils et certaines orientations sur les plans d'échantillonnage. En outre, en suivant la recommandation de la réunion mixte, la FAO et l'OMS travaillent pour réaliser un outil mathématique afin d'élaborer et d'évaluer des plans d'échantillonnage pour l'histamine disponible dans un format facile à utiliser. Le rapport complet est disponible sur <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/a-z-index/histamine/en/>.

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

5. La GIFSA est un mécanisme établi par la FAO et l'OMS pour faciliter la fourniture de ressources extra budgétaires destinées aux activités liées aux conseils scientifiques. Pour des renseignements ou des avis supplémentaires sur la procédure à suivre pour effectuer un don/une contribution, veuillez contacter M Dominique Di Biase, Division de l'assistance aux politiques et de la mobilisation des ressources (Dominique.DiBiase@fao.org; Tél: + 39 06 57055391) à la FAO; et Dr Angelika Tritscher, département de la sécurité sanitaire des aliments, des zoonoses et des maladies d'origine alimentaire, à l'OMS (; tél: 41 22 7913569. Par ailleurs, la FAO a développé une stratégie pour la fourniture des avis scientifiques sur la sécurité des aliments (2010-2013).

Demandes de fourniture d'avis scientifiques

6. Les deux organisations continuent d'établir conjointement les priorités relatives aux demandes d'avis scientifiques en prenant en considération les critères proposés par le Codex ainsi que les demandes d'avis formulées par les États membres et la disponibilité des ressources. Une description des demandes actuelles d'avis scientifiques soumises à la FAO et à l'OMS directement par la Commission du Codex Alimentarius et ses organes subsidiaires ainsi que des réunions organisées par la FAO et l'OMS en réponse aux demandes des États membres a été préparée et sera présentée à la prochaine session de la Commission. Pour établir les priorités relatives aux demandes d'avis scientifiques à examiner, la FAO et l'OMS continuent de considérer la série des critères de priorité proposés par le Codex (ALINORM 05/28/3, para. 75) ainsi que les demandes d'avis soumises par les États membres et les ressources disponibles.

Guide de la FAO/OMS pour le développement et l'amélioration de procédures nationales de retrait des aliments

7. La FAO et l'OMS ont développé récemment ce guide pour soutenir les pays en établissant et implantant une procédure de retrait nationale effective afin de répondre aux incidents relatifs à la sécurité alimentaire ou aux urgences. En exploitant les meilleures pratiques démontrées, les éléments pour un système de retrait national effectif et le procédé pour l'établissement, la révision et/ou l'amélioration de la procédure nationale de retrait des aliments sont décrits dans le contexte d'un système de contrôle national des aliments. Le groupe principal visé comprend les autorités compétentes et toutes les autres autorités nationales travaillant dans le domaine de la sécurité alimentaire. Toutefois le document peut également être utile pour d'autres organisations qui engagent des activités dans le domaine de la sécurité alimentaire, y compris les organisations du secteur privé. Le guide est disponible en anglais, français et espagnol de la FAO (<http://www.fao.org/food/food-safety-quality/empres-food-safety/emergency-prevention/en/>) et OMS(http://www.who.int/foodsafety/publications/fs_management/recall/en/index.html) websites.

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

8. La 6^{ème} session du CCCF a également reçu un aperçu détaillé de l'historique et des objectifs du projet de la FAO/OMS sur les mycotoxines dans le Sorgho (CX/CF 12/6/5 – Add.1), qui est rattaché aux discussions en cours dans le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) sur le besoin potentiel d'une limite maximale Codex sur 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 LM pour certaines mycotoxines dans le sorgho.

9. 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).

10. Cette note fournit une mise à jour sur les progrès et les activités principales achevées depuis la dernière session du CCCF.

Des missions de démarrage ont été entreprises dans tous les pays couverts par le projet (Burkina Faso, Éthiopie, Mali et Soudan) et ont résulté en l'identification du personnel national qui sera responsable des activités du projet, l'établissement de budgets de projets, des plans de travail et le calendrier pour les activités du projet. Des approches standards pour assurer la fiabilité des données et les informations collectées et la comparaison des résultats entre les pays a été établie comprenant: un protocole d'échantillonnage; une collecte de l'échantillonnage et des procédures de préparation; modèle cadre pour l'étude de la chaîne de valeur. Un laboratoire agréé avec l'expertise et l'expérience dans l'analyse des mycotoxines a été identifié et contracté pour entreprendre une analyse de laboratoire de multi-mycotoxines dans les échantillons de sorgho. En 2013 et conformément aux plans de travail établis pour chaque pays, les activités suivantes sont implantées dans tous les pays:

- Conduire une étude de la chaîne de valeur afin de recueillir des informations sur les systèmes et les pratiques de production du sorgho dans chacun des pays inclus dans le projet pilote¹ (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.)
- La collecte d'échantillons de sorgho à trois différentes étapes dans la chaîne de production du sorgho (sur la récolte 2012/2013);
- Préparation des échantillons pour l'analyse des mycotoxines dans les pays couverts par le projet et transport à un laboratoire externe;
- Une analyse des échantillons par le laboratoire de l'analyse des aliments à l'université de Gand, Belgique.

¹ 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.

11. En 2014 les résultats d'analyse de laboratoire seront analysés au niveau du pays et des rapports de pays préparés. Un rapport global comprenant des résultats de tous les pays sera préparé en tant que contribution au débat en cours dans le CCCF. Il a été envisagé que les résultats préliminaires soient communiqués à la 8^{ème} session du CCCF en 2014 avec le rapport final disponible pour apport aux discussions à la 9^{ème} session du CCCF en 2015. La FAO/ OMS examineront la meilleure façon de partager largement les différents apports et outils développés pour le projet (par ex. protocoles d'échantillonnage) de sorte que d'autres états membres du Codex qui peuvent avoir un intérêt particulier dans l'évaluation des mycotoxines dans le sorgho pourraient adapter et utiliser ceux-ci comme pertinent.

12. 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. 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.

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

13. L'année dernière la FAO a indiqué avoir 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 dans les denrées alimentaires (voir CX/CF 12/6/5-Add.1).

14. Le travail se poursuit et la FAO est actuellement impliquée dans le développement de prototypes pour la base de données et l'outil d'échantillonnage. La base de données sera reliée 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. Les prototypes seront révisés par un groupe d'expert de mycotoxines auquel il sera requis de fournir des commentaires et des interventions techniques pour la finalisation de l'outil.

15. La FAO en collaboration avec divers instituts de recherche et d'autres organisations internationales continue également la collecte de 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. La FAO garantira la confidentialité et l'anonymat des données.

Groupes de régimes alimentaires/GEMS

16. L'OMS a été chargée d'une mise à jour des groupes de régimes alimentaires/GEMS qui sont fondés sur des données sur l'approvisionnement alimentaire FAO et correspondent à la consommation moyenne par habitant. Le regroupement est fondé sur une technique statistique plus précise ainsi que sur les dernières données disponibles de la FAO (de 2002 à 2007). La nouvelle analyse a résulté en 17 groupes alimentaires qui sont disponibles sur le site de l'OMS à être utilisés lorsque cela est approprié pour l'évaluation de l'exposition alimentaire.