

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 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

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Cinquante-septième session, Siège de l'OMS, Genève, 6-9 décembre 2005

AUTRES QUESTIONS ÉMANANT DE LA FAO ET DE L'OMS

Document établi par la FAO et l'OMS

Contenu du document

- | | |
|--------------------|--|
| PARTIE I: | PROCESSUS CONSULTATIF SUR LA FOURNITURE D'AVIS SCIENTIFIQUES |
| PARTIE II: | ÉTABLISSEMENT DE L'ORDRE DES PRIORITÉS DES DEMANDES D'AVIS SCIENTIFIQUES |
| PARTIE III: | ACTIVITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS EN RAPPORT AVEC LES TRAVAUX DU CODEX |

1. Le présent document fournit des informations sur les activités entreprises par la FAO et l'OMS après la vingt-huitième session de la Commission du Codex Alimentarius (juillet 2005). Il complète les informations présentées à la Commission dans les documents ALINORM 05/28/9G et CAC/28 INF/5.

PARTIE I: PROCESSUS CONSULTATIF SUR LA FOURNITURE D'AVIS SCIENTIFIQUES

2. L'amplification des travaux de la FAO/OMS visant à fournir des avis scientifiques se poursuit. Depuis la dernière session de la Commission, les efforts ont été concentrés sur deux activités principales:

- La mise au point définitive du cadre dans lequel s'inscrira la fourniture d'avis scientifiques et qui comprendra un récapitulatif de toutes les procédures écrites suivies par la FAO et l'OMS en matière de fourniture d'avis scientifiques. Ce document sera disponible début 2006.
- Organisation d'une réunion technique afin de rechercher et d'étudier de nouvelles approches visant à renforcer la participation des experts et l'utilisation des données provenant des pays en développement. La réunion se tiendra du 12 au 15 décembre 2005.

3. L'achèvement du processus d'examen FAO/OMS sur la fourniture d'avis scientifiques a été reporté à 2006 car il nécessite le soutien et la participation des États Membres ainsi que des ressources supplémentaires pour répondre aux attentes de la Commission du Codex Alimentarius et des États Membres. Le Comité exécutif est **invité** à prendre en compte ce facteur et à informer la Commission du type d'orientations et de soutien qu'il faudra apporter aux deux organisations.

PARTIE II: ÉTABLISSEMENT DE L'ORDRE DES PRIORITÉS DES DEMANDES D'AVIS SCIENTIFIQUES

4. Le document ALINORM 05/28/9G, présenté lors de la dernière session de la Commission, comportait une liste des demandes d'avis scientifiques en cours. La FAO et l'OMS ont mis en œuvre certaines activités afin de répondre aux demandes d'avis scientifiques du Codex en fonction des critères de priorités proposés par le Comité exécutif à sa cinquante-cinquième session¹.

5. Les activités exécutées de juillet à décembre 2005 ainsi que celles prévues pour les deux premiers mois de 2006 sont présentées ci-après. Le plan définitif des activités pour la fourniture d'avis scientifiques pendant la période 2006 - 2007 sera établi conjointement par la FAO et l'OMS au début de l'année prochaine, lorsque les affectations de crédit pour ces activités seront connues. La liste d'activités en cours sera mise à jour avant la prochaine session de la Commission.

Tableau 1. Résumé des avis scientifiques fournis par la FAO et l'OMS en 2004/2005

Activité	Soixante-cinquième réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires et des contaminants (JECFA). Genève (Suisse), 7 – 16 juin 2005
Objectif	Évaluation de 14 additifs alimentaires, y compris de la sécurité sanitaire pour 7 de ces additifs, 138 aromatisants et la sécurité de l'acide L-5-Méthyltétrahydrofolique, sel de calcium, lorsqu'il est utilisé en remplacement de l'acide folique dans les compléments nutritionnels, les aliments diététiques ou de régime et autres aliments. Examen de 152 substances : des spécifications ont été adoptées pour 140 composés dont 10 à titre provisoire, et 2 spécifications ont été retirées.
Résultats	Le résumé et les conclusions sont disponibles à l'adresse suivante: ftp://ftp.fao.org/es/esn/jecfa/jecfa65_summary.pdf . Le rapport technique et des monographies sont en cours de préparation. Au cours de cette session, le JECFA a aussi examiné la procédure d'estimation de l'exposition par le régime alimentaire aux aromatisants et recommandé de créer un groupe de travail afin d'analyser tous les aspects pertinents de l'introduction d'autres méthodes de dépistage reposant sur le niveau de l'utilisation pour compléter la procédure en vigueur.
Activité	Réunion technique de la FAO sur les méthodes d'analyse pour les spécifications des additifs alimentaires (JECFA)
Objectif	Examen du projet de mise à jour du Volume 4 de la seconde édition de Étude FAO: Alimentation et nutrition n° 52: « Compendium of Food Additive Specifications » qui doit être inclus dans la seconde édition consolidée de cette publication.
Résultats	Version mise à jour du Volume 4 de la seconde édition consolidée de Étude FAO: Alimentation et nutrition n° 52: « Compendium of Food Additive Specifications ». État d'avancement: les sections relatives aux différents types de méthode sont en cours d'élaboration par des experts et seront éditées par un consultant avant la réunion.

¹ ALINORM 05/28/3 par. 75

<p>Activité</p> <p><i>Objectif</i></p> <p><i>Résultats</i></p>	<p>Réunion technique FAO/OMS sur le système fondé sur la lactoperoxydase pour la préservation du lait cru. Rome (Italie), 28 novembre – 2 décembre 2005</p> <p>Déterminer les avantages (économiques et nutritionnels) et les niveaux de risque pour la santé, le cas échéant, posés par l'application du système fondé sur la lactoperoxydase pour la préservation du lait cru et de tous les produits laitiers dérivés de lait préservé à l'aide de ce système.</p> <p>Réponse aux préoccupations de pays membres du Codex et avis au CCFH à sa prochaine session.</p>
<p>Activité</p> <p><i>Objectif</i></p> <p><i>Résultats</i></p>	<p>Atelier conjoint FAO/RIVM/OMS dans le cadre du projet de mise à jour des Principes et méthodes pour l'évaluation des risques posés par les substances chimiques présentes dans les denrées alimentaires, notamment pour ce qui concerne les limites maximales de résidus (LMR) pour les pesticides et les médicaments vétérinaires. Bilthoven (Pays-Bas), 7 – 10 novembre, 2005</p> <p>Passer en revue les principes scientifiques, les exigences et les procédures appliqués par le JECFA et la JMPR en matière de limites maximales de résidus, confirmer ceux et celles qui restent valides compte tenu de l'état actuel des connaissances scientifiques et faciliter l'intégration des outils, des approches et des connaissances scientifiques nouveaux dans l'application de l'évaluation des risques.</p> <p>Des critères et des conseils harmonisés, dans la mesure possible, pour les recommandations du JECFA et de la JMPR concernant les limites maximales de résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires dans les produits alimentaires.</p> <p>État d'avancement: la majeure partie des documents de travail pour l'atelier sont prêts, l'organisation et les invitations des experts sont en cours d'achèvement.</p>
<p>Activité</p> <p><i>Objectif</i></p> <p><i>Résultats</i></p>	<p>Réunion technique mixte FAO/OMS sur <i>Enterobacter sakazakii</i> et Enterobacteriaceae dans les préparations pour nourrissons. Rome (Italie), 16 – 20 janvier 2006</p> <p>Examen des nouvelles données disponibles et des débats qui se sont tenus lors de la trente-septième session du CCFH afin de donner des avis sur les moyens de réduire le plus possible les risques de <i>E. sakazakii</i> et de <i>Salmonella</i> ainsi que de Enterobacteriaceae dans les préparations pour nourrissons.</p> <p>Rapport de la réunion sera disponible à l'adresse suivante: http://www.fao.org/es/esn/jemra/links_en.stm.</p>
<p>Activité</p> <p><i>Objectif</i></p> <p><i>Résultats</i></p>	<p>Réunion technique mixte FAO/OMS sur l'élaboration de stratégies pratiques de gestion des risques reposant sur les résultats de l'évaluation des risques microbiologiques. Kiel (Allemagne), 31 janvier – 4 février 2006</p> <p>Élaborer des directives pour l'utilisation des résultats de l'évaluation qualitative et quantitative des risques microbiologiques lorsqu'il s'agit de développer ou de déterminer des normes de gestion des risques (comme définies par le Codex) pour les dangers microbiologiques dans les denrées alimentaires compte tenu des documents de travail en cours de préparation.</p> <p>Directives aux fins d'examen par le système du Codex et les pays membres de la FAO et de l'OMS.</p>

<p>Activité</p> <p><i>Objectif</i></p> <p><i>Résultats</i></p>	<p>Atelier FAO/OMS/AIFST et Food Science Australia sur l'évaluation des risques microbiologiques. Sydney (Australie), 20 février 2006</p> <p>Mieux faire connaître aux décideurs et aux gestionnaires du risque les principes et les procédures de l'évaluation des risques microbiologiques dans le cadre de la gestion des risques. Établir un réseau dans ce domaine entre les participants de la région Asie-Pacifique.</p> <p>Un rapport de la réunion présentant les recommandations de base pour renforcer l'application des résultats de l'évaluation des risques microbiologiques dans le cadre de la gestion des risques dans certains pays de l'Asie.</p>
<p>Activité</p> <p><i>Objectif</i></p> <p><i>Résultats</i></p>	<p>Réunion d'un groupe de rédaction de l'OMS sur les antimicrobiens d'une importance critique pour la santé humaine. Canberra (Australie), 15 – 18 février 2005</p> <p>(en tant que suivi d'un processus consultatif FAO/OMS/OIE sur l'utilisation non humaine d'antimicrobiens et la résistance aux antimicrobiens: premier atelier sur l'évaluation scientifique, décembre 2003 à Genève, et deuxième atelier sur les options de gestion, mars 2004 à Oslo).</p> <p>Élaborer des critères permettant de définir les antimicrobiens d'une importance critique pour l'homme par classe et/ou sous groupes, et ensuite proposer une liste, compte tenu des bactéries pertinentes, pathogènes et commensales (ou leurs gènes), qui sont susceptibles d'être transmis à l'homme à partir des animaux, des produits alimentaires ou de l'environnement.</p> <p>Un rapport de réunion comprenant i) des critères permettant de définir les antimicrobiens d'importance critique pour l'homme ii) une explication des critères qui ont conduit à la sélection des antimicrobiens figurant sur la liste et iii) un projet de liste d'antimicrobiens d'importance critique pour l'homme. Le rapport est disponible à: http://www.who.int/foodborne_disease/resistance/amr_feb2005.pdf</p>
<p>Activité</p> <p><i>Objectif</i></p> <p><i>Résultats</i></p>	<p>Réunion conjointe du Groupe FAO d'experts des résidus de pesticides dans les produits alimentaires et l'environnement et du Groupe OMS des évaluations de base (JMPR). Genève (Suisse), 20 – 29 septembre 2005</p> <p>Évaluation de 21 pesticides, dont 5 nouvelles substances et 8 réévaluations dans le cadre du programme d'examen périodique du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR). Des doses journalières admissibles (DJA) et des doses aiguës de référence ont été établies pour 15 de ces substances. La réunion a estimé et recommandé des limites maximales de résidus (LMR) aux fins d'utilisation par le CCPR. Elle a aussi estimé des concentrations médianes de résidus en essais contrôlés (MREC) et des concentrations plus élevées de résidus à l'appui de l'estimation de l'apport par le régime alimentaire des résidus de pesticides examinés.</p> <p>Le rapport résumé est disponible à l'adresse suivante: http://www.who.int/ipcs/food/jmpr/en/index.html</p> <p>Le rapport complet et les monographies sur les résidus et la toxicologie sont en cours de préparation.</p>

Autres activités concernant la fourniture d'avis scientifiques

Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires et des contaminants (JECFA)

6. Dans le cadre de ses activités, le JECFA établit des normes de pureté et d'identité des additifs alimentaires. Celles-ci sont disponibles par voie électronique après chaque réunion du JECFA dans le **Compendium of Food Additive Specifications** (<http://www.fao.org/es/esn/jecfa/database/cover.htm>) et les

addenda à la publication Étude FAO: Alimentation et nutrition n° 52: « Compendium of Food Additive Specifications ». La FAO procède actuellement à l'examen de ce compendium afin de rassembler et d'actualiser toutes les données rendues disponibles depuis 1992 jusqu'à l'Addendum 13 compris. Le nouveau Compendium, « The Second Edition of FNP 52 », comportera cinq volumes (en anglais):

- Volume 1 – Introduction au Compendium et Spécifications relatives aux additifs (A à D).
- Volume 2 – Spécifications relatives aux additifs (E à O).
- Volume 3 – Spécifications relatives aux additifs (P à Z).
- Volume 4 – Méthodes analytiques, procédures d'essai et solutions de laboratoire utilisées dans les spécifications des additifs alimentaires. Les spécifications font référence au Volume 4. Ce volume contient des données révisées et mises à jour qui figuraient dans l'Étude FAO n°5.
- Volume 5 – Toutes les spécifications concernant les aromatisants présentées sous la même forme de tableau que celle utilisée maintenant dans les addenda de l'Étude FAO n°52 qui sont publiés.

Les quatre premiers volumes de la seconde édition du Compendium seront disponibles par voie électronique début 2006. Chaque volume sera disponible, sur demande, en version imprimée.

Suivi de la soixante-cinquième réunion du JECFA

7. Le Secrétariat conjoint FAO/OMS, conformément à la recommandation du JECFA (soixante-cinquième session), a décidé de réunir un groupe de travail sur les évaluations de l'exposition aux aromatisants par le régime alimentaire, dans le cadre de la procédure pour l'évaluation de ces substances établie par le JECFA. Cette activité traitera les problèmes soulevés à la cinquante-cinquième réunion du JECFA, à la Consultation FAO/OMS sur l'évaluation de l'exposition tenue à Annapolis en mai 2005 et dans plusieurs publications récentes, afin d'examiner de manière approfondie tous les aspects pertinents de l'introduction d'une autre méthode de dépistage reposant sur le niveau de l'utilisation qui compléterait la procédure utilisée actuellement par le JECFA pour l'estimation de l'ingestion d'aromatisants. Le Groupe est chargé d'élaborer un document de travail sur ce sujet qui sera présenté et examiné lors de la soixante-septième réunion du JECFA qui doit se tenir du 20 au 29 juin 2006 à Rome.

Consultations mixtes FAO/OMS d'experts de l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA)

8. La FAO et l'OMS poursuivent leurs efforts concernant la publication des Études sur l'évaluation des risques microbiologiques. Les nouvelles publications attendues dans les prochains mois sont les suivantes:

- a) Évaluation de l'exposition des dangers microbiologiques présents dans les aliments: Directives (en cours d'examen).
- b) Évaluation des risques liés à *Vibrio vulnificus* dans les huîtres crues (disponible sur Internet).
- c) Évaluation des risques liés à *Vibrio Cholerae* 01 et 0139 dans les crevettes des eaux chaudes dans le commerce international (en cours d'examen).
- d) Évaluation des risques liés à *Campylobacter* dans les poulets de chair. Résumé interprétatif (en cours d'examen).
- e) Évaluation des risques liés à *Campylobacter* dans les poulets de chair. Rapport technique (en cours d'examen).
- f) Évaluation des risques liés à *Vibrio parahaemolyticus* dans les produits de la pêche (en cours d'examen).
- g) Caractérisation des risques microbiologiques dans les denrées alimentaires (en cours d'examen).

Le Comité exécutif est **invité** à prendre note de ces informations et à formuler ses observations.

PARTIE III. ACTIVITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS EN RAPPORT AVEC LES TRAVAUX DU CODEX

9. Outre les activités en cours signalées dans les documents ALINORM 05/28/9G et CAC/28 INF/5 (juillet 2005), un certain nombre d'initiatives ont été lancées par la FAO et l'OMS, en collaboration avec les organisations et institutions partenaires concernées, en vue de renforcer: 1) les rôles respectifs des secteurs de l'agriculture et de la santé pour l'assurance de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments; 2) le rôle de la

FAO et de l'OMS en tant qu'instances neutres pour la négociation et l'échange d'informations et d'expériences dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments; 3) la coopération et la collaboration entre les deux organisations et avec d'autres partenaires dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments; et 4) les capacités des pays en développement membres dans le domaine de la sécurité sanitaire et de l'assurance de la qualité des aliments et leur participation effective aux travaux du Codex.

Renforcement des capacités dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments

Forums mondiaux et régionaux des responsables de la sécurité sanitaire des aliments

10. Les résultats d'un forum de discussion électronique, portant sur l'objectif, la forme, les thèmes, la durée et le lieu d'un éventuel troisième Forum mondial des responsables de la sécurité sanitaire des aliments ont été présentés dans le document d'information CAC/28 INF.13. D'autres observations formulées par les parties intéressées après la vingt-huitième session de la Commission, ont été affichées sur le site web du forum: www.foodsafetyforum.org/global2/eforum_en.asp. Il a été proposé de tenir une réunion préliminaire afin d'examiner l'organisation éventuelle du troisième Forum au Canada au printemps 2006.

11. S'efforçant de favoriser les débats sur les recommandations relatives aux actions concrètes à entreprendre et au renforcement des capacités nécessaire pour promouvoir la sécurité sanitaire des aliments dans les pays de la région Afrique, la FAO et l'OMS ont organisé une *Conférence régionale pour l'Afrique sur la sécurité alimentaire des aliments* à Harare (Zimbabwe) du 3 au 6 octobre 2005. La Conférence a adopté à l'unanimité une résolution recommandant un Plan stratégique quinquennal en neuf points pour la sécurité sanitaire des aliments en Afrique, qui doit être présentée pour adoption aux organes directeurs de la FAO et de l'OMS et à l'Union africaine. Le rapport final de la Conférence, y compris le texte intégral des recommandations, du plan d'action, de tous les documents présentés et des discours d'ouverture est disponible sur le site web de la Conférence: www.foodsafetyforum.org/african/index.asp.

12. Une *Conférence régionale pour les Amériques et les Caraïbes sur la sécurité alimentaire des aliments* se tiendra à San José (Costa Rica), du 6 au 9 décembre 2005. La Conférence est organisée à la demande des pays membres pour répondre à leurs besoins en matière d'orientations politiques et de renforcement des capacités dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. Les documents de travail, les documents de séance et autres informations générales sont disponibles sur le site web de la Conférence: www.foodsafetyforum.org/americas/index.asp.

Documents à l'appui du renforcement des capacités

13. La FAO et l'OMS procèdent, ou ont récemment procédé, à l'élaboration de divers manuels, directives et matériels didactiques susceptibles d'apporter une contribution utile au renforcement des capacités. La plupart de ces documents sont le fruit d'une élaboration conjointe, à l'exception de quelques-uns dont la préparation s'inscrit dans le cadre de projets de terrain spécifiques mis en oeuvre par la FAO ou l'OMS. Il s'agit notamment des matériels et documents suivants:

- Améliorer la sécurité sanitaire et la qualité des fruits et des légumes frais – Un manuel de formation et une base de données sur les ressources (le rapport sur le projet définitif et les plans d'action nationaux sont maintenant disponibles à l'adresse www.fao.org/es/esn/food/food_fruits_en.stm; la base de données a été mise à jour; les versions chinoise et arabe sont sur le point d'être achevées; les versions anglaise, espagnole et française sont disponibles sur le site web ou sous forme de CD-ROM).
- Ressources de la FAO en matière de formation aux bonnes pratiques en matière d'hygiène (BPH) tout au long de la filière du café afin de réduire la formation d'ochratoxine A (maintenant disponible sur le site www.coffee-ota.org).
- Renforcer la participation aux travaux du Codex – une trousse de formation FAO/OMS (version finale maintenant disponible par voie électronique à l'adresse suivante www.fao.org/es/esn/food/capacity_codex_en.stm, des versions imprimées sont également disponibles); des sessions de formation utilisant ce matériel sont en cours dans différentes régions.

- Évaluation des besoins de renforcement des capacités dans le domaine du contrôle des aliments (une publication FAO est en cours d'essai pilote).
- Analyse des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments – Un manuel cadre et une trousse de formation sur CD-ROM (publication conjointe FAO/OMS – examen du manuel par des spécialistes prévu en décembre 2005).
- FAO/CID/OMS – Cours de formation de base sur l'évaluation des risques microbiologiques (essai pilote effectué en Slovénie du 27 au 29 septembre 2005; d'autres cours de formation auront lieu en 2006).
- Manuel de la FAO sur la *Biosécurité* – analyse des risques (sécurité sanitaire des aliments, santé animale et végétale) (soumis à l'examen de spécialistes du 2 au 4 novembre 2005).
- Directives de la FAO pour l'application des cadres de *Biosécurité* (en cours de mise au point; examen par des spécialistes et essai pilote début 2006).
- FAO/OMS – Trousse de formation pour l'évaluation des aliments dérivés des biotechnologies modernes (en cours de préparation, nouvel examen lors d'une réunion de travail en décembre 2005).
- FAO/OMS – Document d'orientation pour l'application des directives du Codex sur les aliments dérivés des biotechnologies modernes (en cours d'élaboration, nouvel examen lors d'une réunion de travail en décembre 2005).
- FAO/OMS – Document d'orientation sur l'application du système HACCP dans les petites entreprises et/ou les entreprises moins développées (examen par les pairs achevé en septembre 2005; sessions de formation seront organisées en 2006).

Une fois mis au point, tous ces matériels et documents seront publiés sous forme multilingue afin qu'ils puissent servir à un plus grand nombre de pays membres.

Fourniture d'assistance technique / Cours de formation

14. Outre les activités présentées dans le cadre des documents d'appui élaborés pour le renforcement des capacités, plusieurs activités portant sur l'assistance technique et/ou les cours de formation ont été réalisées ou sont prévues, notamment:

- Atelier régional FAO sur les bonnes pratiques agricoles (BPA) pour les fruits et légumes frais (Bangkok (Thaïlande), 14 – 16 septembre 2005)
- Colloque parallèle FAO sur la sécurité sanitaire des aliments (à la dix-huitième Conférence internationale sur la nutrition, Durban (Afrique du Sud), 22 septembre 2005)
- Ateliers FAO pour l'amélioration de la qualité et de la sécurité sanitaire des fruits et légumes frais: Afrique (Arusha (Tanzanie), 10 – 14 octobre 2005) et Proche-Orient (Le Caire (Égypte), 13 – 17 novembre 2005)
- Atelier de formation sur l'analyse des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments pour les pays d'Afrique du Nord (Tunis (Tunisie), 25 – 26 novembre 2005)
- Cours de formation du Codex (San José (Costa Rica), 4 – 5 décembre 2005)
- Cours de formation pilote FAO/OMS sur l'application des normes alimentaires dans un cadre d'analyse des risques. Réalisé dans certains pays en Asie (Bangkok (Thaïlande), 12 – 16 décembre 2005)
- La FAO a aussi participé, au titre d'orateur invité ou de membre du comité scientifique, à différentes activités liées à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments qui ont été organisées par d'autres organisations. Nombre de ces activités sont présentées dans le bulletin d'information mensuel de la FAO « Food Safety and Quality Update Newsletter » (archives disponibles à www.fao.org/es/esn/fsqu_en.stm).

Activités de l'OMS (Assemblée mondiale de la santé)

Consultation d'experts sur *Enterobacter sakazakii*

15. L'OMS, en collaboration avec la FAO, et à la demande exprimée dans la résolution de l'Assemblée mondiale de la santé sur la nutrition des nourrissons et des jeunes enfants, procède à l'élaboration de directives pour les personnes soignantes sur la préparation des aliments en poudre pour les nourrissons. Les directives proposées s'adresseront à différents groupes cibles dans le monde et tiendront compte des différents contextes dans lesquels les aliments en poudre pour nourrissons sont préparés et manipulés.

16. La FAO et l'OMS poursuivent leurs travaux sur l'évaluation des risques liés à la présence de *E. sakazakii* dans les préparations en poudre pour les nourrissons, conformément à la demande du Comité du Codex sur l'hygiène des aliments à sa trente-septième session². De nouveaux modules seront développés pour le modèle mathématique et l'évaluation des risques sera soumise à l'analyse d'une consultation d'experts. L'évaluation portera aussi sur les plans d'échantillonnage et les critères proposés pour la maîtrise de *E. sakazakii* dans les préparations en poudre pour nourrissons.

Activités de la FAO

Entrée en vigueur du nouveau texte révisé de la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV 1997)

17. Le nouveau texte révisé de la CIPV est entré en vigueur le 2 octobre 2005, avec la signature du nombre de pays requis. La huitième réunion de la Commission intérimaire des mesures phytosanitaires aura lieu à Rome du 3 au 7 avril 2006.

² ALINORM 05/28/13, par. 52