



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE**

**Trente et unième session
Tromsø, Norvège
11 - 15 avril 2011**

QUESTIONS DÉCOULANT DES TRAVAUX DE LA FAO ET DE L'OMS

(Préparé par la FAO et l'OMS)

1. **Salmonelles dans les mollusques bivalves** : La 29^{ème} session du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP), en approuvant le *Projet de Norme pour les mollusques vivants et crus*, est également convenue de transmettre la question suivante à la FAO et l'OMS : « Dans le contexte de la surveillance de la contamination fécale et la contamination des lots dans les zones de récolte, estimer l'atténuation de risque de *Salmonelle* dans des mollusques bivalves lorsque différents plans d'échantillonnage et critères microbiologiques sont appliqués ». Dans un premier temps, la FAO/OMS a entrepris un examen des plans d'échantillonnage utilisés par les différents pays membres ainsi que des degrés de prévalence de *Salmonelle* et des rapports épidémiologiques et scientifiques sur les maladies associées à la *Salmonelle* dans les mollusques bivalves. Cet examen a été présenté à la 30^{ème} session du CCFFP qui en a débattu et, sur base de son contenu, plusieurs délégations se sont interrogées sur la nécessité d'inclure des critères concernant la *Salmonelle* dans la Norme, compte tenu en particulier des orientations concernant l'élaboration de critères figurant dans les *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires* (CAC/GL 21-1997) où il est précisé que des critères ne devraient être élaborés qu'en cas de besoin et lorsqu'ils sont utiles pour la protection des consommateurs. Le Comité est ensuite convenu de demander à la FAO/OMS de réaliser une évaluation des risques afin de déterminer si la consommation de bivalves pose un risque significatif pour la santé publique lié à la *Salmonelle*, et d'évaluer l'utilité de critères sur la *Salmonelle* pour la protection de la santé des consommateurs. Il a été convenu de maintenir les critères existants pour la *Salmonelle* et le plan d'échantillonnage associé, qui reposent sur les pratiques existantes au sein des pays plutôt que sur une évaluation scientifique internationale, dans l'attente de la disponibilité de cette évaluation. Pour étudier cette question la FAO et l'OMS ont travaillé par voie électronique avec un groupe d'experts comprenant des microbiologistes, des modélisateurs, des gestionnaires de la sécurité sanitaire des bivalves et des experts de la santé publique, selon le mandat suivant: (1) Ré-évaluer et mettre à jour l'examen soumis à la 30^{ème} session du CCFFP en tenant compte de toute information scientifique supplémentaire devenue disponible dans l'intervalle, d'évaluations des risques FAO/OMS antérieures et, si possible, élaborer un modèle d'évaluation de l'exposition pour la *Salmonelle* dans des mollusques bivalves vivants/crus ; (2) Examiner s'il est possible de réaliser une caractérisation des risques pour la *Salmonelle* dans les bivalves en utilisant la courbe dose-réponse pour la *Salmonelle* élaborée par la FAO/OMS dans les Évaluations des risques liés à la *Salmonelle* dans les œufs et dans les poulets de chair ; (3) Évaluer l'impact de critères microbiologiques pour la *Salmonelle* dans les bivalves vivants sur la santé publique et comparer la performance des plans d'échantillonnage par rapport à la réduction des risques qui peut être réalisée grâce à leur mise en œuvre ; (4) Fournir un avis scientifique à la FAO/OMS pour répondre à la question posée par la 30^{ème} session du CCFFP, et (5) Préparer un projet de rapport d'évaluation des risques pour examen par les pairs. Ces travaux ont commencé en 2010 et se poursuivront en 2011. Toutefois, un rapport intermédiaire de ce groupe d'experts sera soumis au Comité sous la forme d'un CRD.

2. **Outils de gestion des risques pour les *Vibrio* spp dans les produits de la mer:** Le Comité du Codex sur l'hygiène des aliments (CCFH), en convenant de transmettre le projet d'Annexe sur les mesures de maîtrise de *Vibrio parahaemolyticus* et de *Vibrio vulnificus* dans les mollusques bivalves (Annexe aux Directives sur l'application des Principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des espèces pathogènes de *Vibrio* dans les fruits de mer) à la 33^{ème} session de la Commission pour adoption à l'étape 5/8, la 41^{ème} session du CCFH a reconnu la nécessité de valider les modèles de risque prédictifs en vue de construire les modèles se prêtant mieux à une utilisation à grande échelle par les pays. Le CCFH a demandé à la FAO/OMS de convoquer une réunion d'experts avec le mandat suivant :

- Effectuer la validation des modèles de risque prédictifs mis au point par les États-Unis d'Amérique, d'après les évaluations de risques de la FAO et de l'OMS, en vue de construire des modèles plus propices à une utilisation à grande échelle parmi les pays membres, y compris l'ajustement des variations de virulence des souches et des facteurs écologiques ;
- Examiner l'information disponible sur les méthodes d'essais, et recommander des méthodes microbiologiques pour *Vibrio* spp. afin de surveiller les niveaux de présence d'agents pathogènes de type *Vibrio* spp. dans les produits de la mer et/ou dans l'eau;
- Effectuer la validation des taux de croissance et des temps de doublement des numérations de *V. parahaemolyticus* et de *V. vulnificus* dans *Crassostrea virginica*, tels qu'ils apparaissent au Tableau 1 du projet d'Annexe (CX/FH 09/41/7), afin d'ajouter plus de souches isolées dans différentes parties du monde, ainsi que différentes espèces de mollusques bivalves.

La réunion d'experts s'est tenue du 13 au 17 septembre 2010. Un résumé des conclusions a été présenté à la 42^{ème} session du CCFH qui s'est tenue à Kampala en novembre 2010 et se trouve dans le document CX/FH 10/42/03 (ftp://ftp.fao.org/codex/ccfh42/fh42_03f.pdf). Le Comité a été invité à examiner s'il appuyait ou recommandait la poursuite de ces travaux et, si oui, à indiquer l'orientation qui devait leur être donnée, à savoir mettre l'accent sur la collecte de données pendant deux ans avant de poursuivre les travaux de modélisation ou mettre au point un modèle générique comprenant les étapes pertinentes dont la sélection et la caractérisation serait complètement dépendante des données saisies par l'utilisateur. La 42^{ème} session du CCFH a recommandé la poursuite du travail de la manière suivante:

- Étape 1 : Présenter des recommandations sur un éventail de méthodes de quantification de *V. parahaemolyticus* (totales et pathogènes, p. ex. *tdh+*, *trh+*) et de *V. vulnificus* dans l'eau de mer et les mollusques bivalves, et faciliter l'évaluation de performance des méthodes proposées ;
- Étape 2 : Élaborer des stratégies de collecte de données (qui faciliteraient la réalisation de cette tâche) par les pays, afin de soutenir la modification ou l'élaboration de modèles présentant une portée plus large que ce qui existe actuellement;
- Étape 3 : Encourager la collecte de données dans différentes régions, dans différentes espèces de mollusques bivalves et sur différentes souches géographiques de *V. parahaemolyticus* et *V. vulnificus* pathogènes, conformément à la stratégie de collecte de données et en recourant aux méthodes d'analyse recommandées;
- Étape 4 : Modifier ou développer des modèles d'évaluation des risques qui pourraient être utilisés pour traiter une série de questions liées à la gestion des risques dans nombre de régions différentes et produits différents, à mesure que les données adéquates deviennent disponibles.

La FAO/OMS élabore actuellement un plan de travail pour donner suite à cette requête et elle est en contact avec différents experts sur les méthodes de détection de *Vibrio* et les sources potentielles environnementales et cliniques de souches provenant de différentes parties du monde. La possibilité d'utiliser des réseaux existants tels que le Réseau mondial des infections d'origine alimentaire (Global Foodborne Infections Network, GFN) est également mise à l'étude. La FAO/OMS souhaite

savoir quelles délégations seraient désireuses de contribuer à ou de s'associer à la FAO/OMS pour cette initiative.

3. **Réduire au minimum les problèmes dûs à la *Salmonelle* dans les produits de l'aquaculture :** Au cours d'une étude de la FAO sur les causes de la saisie et du rejet de produits de la mer exportés, il a été constaté qu'il y a chaque année plus de 300 alertes à l'importation dues à des *Salmonelles* dans des poissons et produits de la pêche. Afin de mieux comprendre l'impact sur la santé publique de la *Salmonelle* associée aux produits d'aquaculture, la FAO a organisé un atelier d'experts sur **l'Application des mesures de biosécurité pour la maîtrise de la *Salmonelle* dans l'aquaculture durable** en Inde, à Mangalore, du 19 au 21 janvier 2010. Les experts ont conclu que (a) même si la *Salmonelle* est un pathogène majeur d'origine alimentaire, les produits de l'aquaculture sont rarement impliqués dans les foyers de salmonellose ; (b) les sérotypes de *Salmonelle* détectés dans des produits crus d'aquaculture sont rarement observés dans les cas de salmonellose humaine dans les pays importateurs de poissons ; (c) on observe de faibles niveaux de prévalence dans les produits d'aquaculture crus dans les pays développés, mais ceux-ci n'entraînent pas de problèmes significatifs de santé publique dans ces pays ; (d) la *Salmonelle* peut pénétrer l'environnement de l'aquaculture par diverses voies, allant des produits d'alimentation pour animaux, aux animaux sauvages, aux animaux d'élevage, à un manque d'hygiène et à une élimination inadéquate des déchets humains et animaliers. La maîtrise de ces voies d'accès pose des défis majeurs, en particulier dans les cas d'écoulements pendant les pluies et de maîtrise des animaux sauvages dans les exploitations agricoles ; (e) les bonnes pratiques d'hygiène pendant la production aquacole et les mesures de biosécurité peuvent réduire mais pas éliminer la *Salmonelle* dans les produits de l'aquaculture ; (f) et il n'existe à l'heure actuelle pas assez de données pour réaliser une évaluation quantitative des risques pour la *Salmonelle* en aquaculture.

Le rapport de cet atelier a été publié par la FAO sous le nom de « FAO Fisheries and Aquaculture Report No. 937 ». Le rapport est disponible sur le site internet de la FAO à l'adresse suivante : <http://www.fao.org/docrep/013/i1547e/i1547e00.pdf> La FAO/OMS demande au Comité un avis supplémentaire sur la poursuite de ce travail et l'orientation qu'il devrait suivre.

4. **Travail sur les virus dans les mollusques bivalves :** La FAO/OMS fournit de l'aide technique à un groupe de travail électronique du CCFH qui travaille sur un Projet de Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire pour la maîtrise des virus dans les aliments et qui contient une Annexe sur la maîtrise du virus de l'hépatite A et du Norovirus dans les mollusques bivalves.
5. **Evaluation des risques et bienfaits de la consommation de poisson:** Au cours de la 29^{ème} session du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires qui s'est tenue à Genève (Suisse) du 3 au 7 juillet 2006, la Commission du Codex a demandé à la FAO et à l'OMS d'envisager la tenue d'une Consultation d'experts sur les risques sanitaires associés au méthylmercure, aux dioxines et aux biphényles polychlorés (BPC) de type dioxine présents dans les poissons ainsi que sur les bénéfices pour la santé de la consommation de poisson, conformément à la recommandation de la 38^{ème} session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC).

Afin de répondre au mieux à la demande du Codex, la FAO et l'OMS ont organisé une première réunion composée d'un petit groupe d'experts chargé de fournir des avis sur ces questions et sur la meilleure façon de procéder. Cette réunion d'experts a indiqué qu'un grand nombre d'études et d'évaluations nationales étaient disponibles et que celles-ci pourraient servir de base à l'élaboration de modèles d'évaluation et de l'évaluation elle-même. Cependant, une approche quantitative des risques et des bénéfices pourrait ne pas être possible au niveau international, de telle sorte qu'il faille envisager d'autres options.

La FAO et l'OMS ont organisé une Consultation d'experts sur les risques et les bénéfices de la consommation de poisson qui s'est tenue du 25 au 29 janvier 2010, au Siège de la FAO, à Rome, Italie. Dix-sept experts en nutrition, toxicologie, épidémiologie, exposition alimentaire et évaluation des risques et des bénéfices ont examiné les risques et les bénéfices de la consommation de poisson. Les tâches des experts étaient d'évaluer les bénéfices pour la santé et les risques associés à la

consommation de poisson. Sur la base des données existantes, l'objectif principal a été de fournir des avis scientifiques à l'intention de sous-groupes de population vulnérables, sur une base neutre, afin d'aider les pays et leurs institutions, les décideurs, les autorités sanitaires, les organismes de pêche, les conseillers en santé publique, etc..., à trouver un équilibre entre les risques et les bénéfices de la consommation de poisson.

Le rapport de la consultation d'experts est en cours de préparation et le résumé est disponible en anglais sous : ftp://ftp.fao.org/FI/DOCUMENT/risk_consumption/executive_summary.pdf

- 6. Directives techniques sur la certification de l'aquaculture :** Les Directives techniques de la FAO sur la certification de l'aquaculture ont été approuvées par le Comité des pêches de la FAO (COFI) pendant sa 29^{ème} session qui s'est tenue à Rome du 31 janvier au 4 février 2011. Les directives comprennent des critères minimum pour quatre domaines principaux : sécurité sanitaire des aliments, santé et bien-être animal, intégrité de l'environnement et questions socio-économiques. La FAO a fourni de l'assistance technique aux pays membres pour la mise en œuvre de bonnes pratiques aquacoles, l'amélioration des pratiques aquacoles afin de réduire au minimum l'utilisation de médicaments vétérinaires et réduire les dangers dus aux parasites présents dans les poissons. La FAO participe actuellement au projet financé par l'UE « Commerce durable et éthique de l'aquaculture (Sustainable Ethical Aquaculture Trade - SEAT) » dans lequel la FAO étudie les contraintes sur l'accès à l'information relative à la réglementation internationale et la sécurité sanitaire des aliments dans l'aquaculture et les stratégies pour améliorer l'accès à l'information.
- 7. Diffusion d'informations scientifiques sur la gestion de la sécurité sanitaire des poissons:** La FAO est en train de finaliser un document technique sur les pêcheries intitulé « Evaluation et gestion des risques de biotoxines dans les mollusques bivalves ». Ce document s'appuie sur des documents de référence élaborés pour la Consultation d'experts FAO/OMS/COI de 2004 qui ont par la suite été revus et mis à jour. La publication de ce document est attendue au cours de l'année 2011. Le document technique FAO 444 sur les pêcheries « Evaluation et gestion de la sécurité sanitaire et de la qualité des poissons (Assessment and Management of Fish safety and Quality) a été mis à jour et sera publié bientôt. La FAO a co-financé la 2^{ème} Conférence internationale sur la technologie des produits de la mer pendant laquelle des experts de différents domaines de la transformation du poisson ont examiné les dernières évolutions technologiques. La FAO en prépare actuellement le rapport. La FAO a récemment publié le document technique 553 sur les pêcheries, « Normes privées et certification dans les pêcheries et l'aquaculture (Private Standards and Certification in Fisheries and Aquaculture) » qui donne un aperçu des pratiques actuelles et signale des questions émergentes. La FAO travaille également à la mise à jour du Rapport technique 473 sur les pêcheries « Causes de saisies et de rejets dans le commerce international du poisson (Causes of Detentions and Rejections in International Fish Trade). »
- 8. Activités de renforcement des capacités :** La FAO a fourni un appui technique aux pays membres en vue de la mise en œuvre du Code d'usages du Codex pour les poissons et les produits de la pêche. Un atelier régional sur les « Stratégies nationales pour améliorer l'utilisation et le commerce du poisson » s'est tenu en Inde, à New Delhi, en juillet 2010. La FAO a mis en œuvre un projet régional appuyé par le Mécanisme pour l'élaboration des normes et le développement du commerce (STDF) de l'OMC, Renforcement des capacités pour améliorer la performance du commerce des poissons dans des certains pays africains, en mettant surtout l'accent sur la capacité à gérer les questions SPS et la mise en œuvre des Codex d'usages du Codex pour la manutention et la transformation de poissons. La FAO a co-financé avec le Centre international de hautes études agronomiques méditerranéennes de Zaragoza, un Cours de hautes études sur la « gestion de la sécurité sanitaire de mollusques bivalves" en Espagne à l'Université de Santiago de Compostella. La participation de pays en développement à ce cours s'est faite avec le soutien de la FAO. Etant donné le travail en cours du Codex sur le *Vibrio* spp. dans les produits de la mer, la FAO a soutenu la participation de pays en développement à la Conférence internationale « Vibrios dans l'environnement 2010 » qui s'est tenue au USA à Bilixi.

9. **Parasites d'origine alimentaire :** La 42^{ème} session du CCFH a insisté sur l'importance des parasites d'origine alimentaire pour la santé publique et le commerce et a parlé de la nécessité de traiter ces parasites d'origine alimentaire de manière horizontale, en élaborant un document d'orientation générale qui fournirait un cadre pour la rédaction d'annexes sur des combinaisons spécifiques parasite-aliment. Toutefois, il a été noté que, afin d'entreprendre ces travaux, il serait nécessaire de passer en revue toute l'information disponible sur les parasites, afin de mieux évaluer les difficultés qui en résultent à l'échelle mondiale, les produits en cause et les questions de santé publique, et que ces travaux pourraient être menés en parallèle. Le Comité a ainsi demandé à la FAO et à l'OMS de faire un état des lieux des connaissances sur les parasites dans les denrées alimentaires et de leur incidence sur la santé publique et le commerce, afin de présenter au CCFH des conseils sur les combinaisons parasite-produit présentant un intérêt particulier, sur les points que les gestionnaires de risque doivent régler et sur les solutions à leur disposition. La FAO/OMS va lancer ce travail en mettant en route une vaste procédure de collecte de données. Un appel à données sera publié dans les semaines à venir et diffusé par le biais de la liste d'adresses du Codex. Les réponses à cet appel à données, en attirant l'attention sur toute information pertinente relative aux parasites présents dans les poissons, prennent toute leur importance parce qu'elles garantissent qu'elles sont traitées de manière optimale.