

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 Tel.: 57051 Telex: 625825-625853 FAO I Email: Codex@faol.org Facsimile: 39(06)5705.4593

Point 2 de l'ordre du jour

CX/FH 99/2-Add.1

Octobre 1999

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE

Trente deuxième session

Washington, D.C., USA, du 29 novembre au 4 décembre 1999

F

PRIORITES CONCERNANT L'EVALUATION DES RISQUES MICROBIOLOGIQUES RELATIFS AUX PRODUITS ALIMENTAIRES

Le Danemark, la Nouvelle Zélande et les États-Unis d'Amérique ont soumis leurs observations en réponse à la circulaire CL 1999/17, Demande d'observations sur les priorités concernant l'évaluation des risques microbiologiques relatifs aux produits alimentaires.

DANEMARK

Le gouvernement danois présente les questions prioritaires suivantes qui exigent une évaluation des risques, au niveau international.

- Actuellement, les salmonelles, *Campylobacter* and *E. coli* 0157 peuvent être considérés comme les pathogènes d'origine alimentaire les plus importants exigeant une évaluation des risques. La combinaison aliment/micro-organisme est la suivante : les salmonelles dans les oeufs, la volaille, le porc; le *Campylobacter* dans la volaille, le boeuf, le porc et l'eau et l'*E. coli* 0157 dans le boeuf.

Au Danemark, tous les principaux animaux producteurs de nourriture ainsi que les aliments d'origine animale sont surveillés de manière continue pour la recherche des salmonelles. Les quelques 10-20,000 isolats de salmonelles recueillis chaque année font l'objet de sérotypage et les isolats de *S. Typhimurium* et de *S. Enteritidis* sont sérotypés. La prévalence de *Campylobacter* dans les poulets, les cochons et le bétail fait l'objet d'un programme de surveillance continu. En 1999, la prévalence d'*E. Coli* 0157 dans le bétail à la fois dans les troupeaux et dans les abattoirs a été mesurée. Des produits différents provenant des magasins de vente au détail sont examinés régulièrement pour la recherche de salmonelles et de *Campylobacter* par les laboratoires d'analyse des aliments et de l'environnement. Toutes les données recueillies sont enregistrées dans une banque de données au sein du Département de la sécurité microbiologique de l'Institut de la sécurité alimentaire et de la toxicologie, auprès de l'Administration danoise de l'alimentation et du service vétérinaire.

- La plupart des données mentionnées ci-dessus seront publiées dans un rapport annuel sur les zoonoses par le Centre d'études des zoonoses et l'Administration danoise de l'alimentation et du service vétérinaire. Une copie de ce rapport peut être obtenue en s'adressant au : Danish Zoonosis Centre, Danish Veterinary Laboratory, Bülowsvej 27, DK 1790, Copenhagen V.

L'Administration danoise de l'alimentation et du service vétérinaire effectue actuellement l'évaluation des risques de l'*E. coli* 0157 dans le boeuf et l'évaluation des risques du *Campylobacter* dans le poulet.

En outre, le Centre d'études sur les zoonoses et le Conseil de la viande et du jambon effectuent actuellement une évaluation des risques sur les salmonelles dans le porc dans le cadre du projet relatif au programme 4. EU pour la recherche et le développement technologique.

NOUVELLE ZELANDE

Le gouvernement de la Nouvelle Zélande désire soumettre les observations suivantes :

- La Nouvelle Zélande voudrait suggérer une évaluation des risques généraux dans les fromages à pâte molle comme priorité pour futurs travaux à effectuer par un groupe d'experts sur l'évaluation des risques microbiologiques relatifs à la sécurité alimentaire.
- Il existe actuellement des problèmes relatifs aux fromages à pâte molle fabriqués à partir de lait non pasteurisé faisant l'objet d'un commerce international mais les estimations de risques pour ces produits en comparaison avec les produits à pâte molle ne sont pas disponibles.
- Le Service de la sécurité alimentaire du MAF est actuellement occupé à établir une proposition d'évaluation microbiologique dans ce domaine et il est prévu que les données préliminaires pourront être soumises au FAO/OMS en janvier 2001.
- Notre point de contact est le Dr. Steve Hathaway, MAF Food Assurance Authority, PO Box 646, Gisborne, New Zealand.

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

Les États-Unis ont identifié les questions prioritaires en se basant sur les informations reçues de la part d'agences gouvernementales américaines et d'organismes non gouvernementaux concernées. Ces priorités sont également fondées sur les informations recueillies par les Centres de lutte contre les maladies et de prévention (réf: *Maladies d'origine alimentaire et décès aux États-Unis, Émergence de maladies infectieuses*, Vol. 5, No. 5, Centres de lutte contre les maladies et de prévention). Les contraintes de temps imposées pour la réponse à cette circulaire ne permettent pas d'identifier les banques de données existantes ou les dates auxquelles ces informations peuvent être soumises.

Les États-Unis considèrent que les questions relatives à l'évaluation des risques concernant les organismes et aliments peuvent être classées en quatre catégories, selon l'ordre prioritaire suivant :

1. Produits crus consommés crus.
2. Produits alimentaires transformés prêts à consommer et consommés sans être réchauffés.
3. Matières premières agricoles consommées sans un traitement bactéricide adéquat et/ou matières premières agricoles faisant l'objet d'une contamination croisée.
4. Matières premières agricoles contaminées pour lesquelles le traitement bactéricide est adéquat mais pour lesquelles il peut encore subsister un risque microbiologique (par exemple : spores microbiens, toxines).

Seules les catégories 1 à 3 ci-dessus sont prises en considération dans le cadre de la présente réponse.

Les priorités suivantes pour aliments et organismes sont présentées dans chaque catégorie à des fins d'étude.

Produits crus consommés crus

- ◆ Mollusques crustacés crus/ virus
- ◆ Mollusques crustacés crus/ vibrions
- ◆ Poisson cru/parasites helminthes

- ◆ Produits frais/ parasites protozoaires (notamment le *Cyclospora cayetanensis*)
- ◆ Produits frais (y compris les semences, graines germées)/bactéries entériques (notamment la salmonelle (non-typhoïde), le shigella, l'*E. coli* O157)

Produits alimentaires transformés prêts à consommer et consommés sans être réchauffés.

- ◆ Viande transformée/*Listeria monocytogenes*
- ◆ Fromages à pâte molle/*Listeria monocytogenes*

Matières premières agricoles consommées sans un traitement bactéricide adéquat et/ou matières premières agricoles faisant l'objet d'une contamination croisée.

- ◆ Volaille, viande/salmonelle (non-typhoïde)
- ◆ Porc/agneau/toxoplasmose (notamment *Toxoplasma gondii*)
- ◆ Oeufs (y compris les produits à base d'oeufs liquides)/salmonelle (non-typhoïde)
- ◆ Volaille/*Campylobacter jejuni*

Les états Unis reconnaissent que les travaux préliminaires de la Réunion des Experts exigeront l'apport de données adéquates ainsi qu'un consensus sur les priorités. Les États-Unis reconnaissent également que les premiers efforts déployés par la Réunion des experts viseront l'élaboration de processus et de procédures Afin de permettre à la Réunion des Experts de commencer ses travaux en attendant d'acquérir une plus grande expérience dans ce domaine, les États-Unis suggèrent que la Réunion des experts devrait, en un premier temps, procéder à l'étude des évaluations de risques effectuées pour le *Campylobacter jejuni* dans la volaille. Les autres sujets peuvent inclure l' *E.coli* O157H7 dans le boeuf haché, le *Vibrio parahaemolyticus* dans les crustacés crus et le *Salmonella enteritidis* dans la volaille.