

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 2 de l'ordre du jour

CX/FH 04/2
Février 2004

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITE DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Trente-cinquième session
Washington DC, États-Unis d'Amérique, 29 mars au 3 avril 2004

F

QUESTIONS REFEREES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU D'AUTRES COMITES DU CODEX AU COMITE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

La 26^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius a étudié différentes questions relatives au travail du Programme conjoint FAO/OMS sur les normes alimentaires. Pour plus de détails sur le sujet, veuillez consulter le document ALINORM 03/41 qui est disponible à l'adresse :

ftp://ftp.fao.org/codex/alinorm03/al03_41e.pdf

1. DECISIONS GENERALES DE LA 26^{EME} SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (Rome, Italie, du 30 juin au 7 juillet 2003)

1.1 AMENDEMENTS AU MANUEL DE PROCEDURE

Éclaircissement de l'article VI.4 (dispositions relatives au vote)

1. La Commission a amendé l'Article VI.4 sur les dispositions relatives au vote et y a inclus une référence au paragraphe 2 de l'Article X concernant l'adoption d'amendements des normes du Codex par consensus¹.

Participation des organisations d'intégration économique régionales

2. La Commission a amendé l'Article I sur la participation en ajoutant un nouvel Article 1.3 (l'actuel Article 1.3 devient l'Article 1.4). La Commission a également ajouté un nouvel Article II (les Articles subséquents sont donc re-numérotés en conséquence) pour permettre aux organisations d'intégration économique régionales d'exercer des droits de participation au sein de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires².

Mesures destinées à faciliter le consensus

3. La Commission a adopté des *Mesures destinées à faciliter le consensus* pour insertion dans le Manuel de procédure en tant que décision générale de la Commission³.

¹ ALINORM 03/41, paragraphes 15-18 et Annexe II.

² ALINORM 03/41, paragraphes 19-24 et Annexe II.

³ ALINORM 03/41, paragraphes 28-31 et Annexe III.

1.2 ÉVALUATION CONJOINTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES ACTIVITES DE LA FAO ET DE L'OMS RELATIVES AUX NORMES ALIMENTAIRES

4. La Commission a approuvé la plupart des propositions soumises par le Secrétariat du Codex pour la mise en oeuvre des recommandations de l'évaluation conjointe FAO/OMS du Codex Alimentarius, ordonnant l'exécution immédiate de certaines et demandant au Comité du Codex sur les principes généraux de prendre des mesures lors de sessions spéciales pour rédiger les articles requis pour la mise en oeuvre des autres propositions. Certaines décisions sont résumées ci-après. Vous trouverez plus de détails sur le sujet dans le rapport de la 26^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius (ALINORM 03/41, paragraphes 149-183).

1.2.1 Aspects généraux

Sessions annuelles de la Commission

5. La Commission est convenue de tenir des sessions annuelles au cours des deux prochaines années mais qu'à l'avenir, à chacune de ses sessions, elle examinerait la date de sa session suivante et la nature générale de son ordre du jour afin de parvenir à un juste équilibre entre les questions liées aux normes, l'orientation générale des activités et les questions de politique générale, compte dûment tenu des ressources disponibles pour une participation appropriée.

Mise en oeuvre des recommandations de l'évaluation

6. La Commission est convenue que le suivi et le contrôle de la mise en oeuvre des recommandations figurant dans le rapport d'évaluation seraient confiés au Comité exécutif. Le Comité se réunirait deux fois par an afin d'absorber la charge de travail supplémentaire.

Priorités pour la mise en oeuvre

7. La Commission a conclu que les priorités seraient :

- (a) Processus de gestion des normes, compte dûment tenu des besoins particuliers des pays en développement.
- (b) Fonctions et composition du Comité exécutif, y compris la participation d'observateurs au Comité exécutif et à ses procédures.
- (c) Examen de la structure et du mandat des Comités (y compris des Comités régionaux).
- (d) Examen du Règlement intérieur et des procédures, notamment des directives à l'intention du Comité du Codex.

La Commission a **conclu** que les quatre priorités étaient d'importance égale et que le classement avait été fait en fonction de la rapidité des progrès potentiels.

1.2.2 Examen de la structure des Comités du Codex et du mandat des Comités et des Groupes spéciaux du Codex, y compris des Comités régionaux

8. La Commission a **décidé** que tous les Comités et Groupes spéciaux seraient examinés ensemble, compte tenu de l'objectif de réduire le nombre de réunions et de tenir des réunions plus courtes et mieux ciblées. La Commission a entériné la recommandation faite par le Comité exécutif concernant la sélection des consultants auxquels serait confié l'examen⁴ et a insisté sur l'importance critique de la transparence dans ce processus.

1.2.3 Amélioration des processus de gestion des normes

Examen critique des propositions de nouveaux travaux à entreprendre et suivi de l'état d'avancement des normes

9. La Commission a **décidé** d'approuver le processus d'examen critique, y compris l'établissement de documents de projet pour les principales normes, tel que proposé, ainsi que la proposition qui y est

⁴ ALINORM 03/4, paragraphe 23.

étroitement liée visant de réviser les **CRITERES REGISSANT L'ETABLISSEMENT DES PRIORITES DES TRAVAUX** afin de garantir la pertinence des normes Codex au niveau international.

Responsabilité de la gestion des normes

10. La Commission a décidé que le Comité exécutif était l'organe approprié pour procéder à l'examen critique des nouvelles activités. La Commission ne s'est pas déclarée favorable au remplacement du Comité exécutif par un Conseil d'administration.

Prise de décisions dans des délais précisés

11. La Commission a décidé que l'organe chargé de la gestion des normes (autrement dit, le Comité exécutif) devrait examiner l'état d'avancement des projet de normes à la fin d'une période de temps spécifiée, en général inférieure à cinq ans, et faire part de ses conclusions à la Commission. La période pourrait être inférieure à cinq ans, si cela était jugé approprié ou avait été établi durant l'examen critique des nouvelles activités.

Simplification des procédures d'élaboration des normes

12. La Commission **est convenue** de conserver la procédure en huit étapes, avec les mécanismes permettant, le cas échéant, d'accélérer le processus.

Recours à des facilitateurs et établissement de groupes de travail électroniques et/ou physiques

13. La Commission a accepté en principe les trois propositions, mais elle **a décidé** que les modalités devraient être éclaircies par l'organe chargé de la révision du Manuel de procédure. À propos des groupes de travail électroniques, la Commission a noté qu'ils permettraient d'échanger des points de vue, mais pas de prendre des décisions. Quant aux groupes de travail traditionnels, ils devraient être spécifiques, être ouverts à tous les membres, tenir compte des problèmes des pays en développement et n'être créés qu'à condition qu'il existe un consensus à leur sujet au sein du Comité et après que d'autres stratégies aient été envisagées.

Adoption des normes

14. La Commission **a décidé** que l'adoption de normes légèrement modifiées devrait être autorisée, à condition que le projet de norme ait été transmis à la Commission par consensus, conformément à la recommandation du Comité exécutif.

1.2.4 Révision du Règlement intérieur et d'autres questions de procédure

Responsabilité de l'examen des procédures

15. La Commission a décidé que l'examen des procédures serait entrepris par le Comité du Codex sur les principes généraux lors de sessions spéciales durant une période bien définie. La Commission est convenue que le Comité aurait besoin d'instructions précises, d'un mandat émanant de la Commission et d'un appui de la part du Secrétariat du Codex.

Amendement du mandat du Codex

16. La Commission **a décidé** que le mandat actuel du Codex tel qu'il est énoncé dans l'Article 1 des Statuts de la Commission devrait être maintenu, mais qu'il pourrait être réexaminé à une date ultérieure.

Critères relatifs à l'établissement des priorités de travail

17. La Commission **a demandé** au Comité sur les principes généraux de remanier les *Critères relatifs à l'établissement des priorités de travail* en fonction des priorités actuelles de la Commission et de façon à lui fournir des outils pour évaluer de manière objective les propositions de nouvelles activités en fonction des priorités.

1.3 ANALYSE DES RISQUES⁵

18. En examinant les Politiques d'analyse des risques de la Commission du Codex Alimentarius Commission (pour plus de détails, voir ALINORM 03/41, paragraphes 142-148), le Comité a adopté le Projet de principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius élaborés par le Comité sur les principes généraux et a **invité les comités du Codex concernés** à élaborer ou compléter des directives spécifiques sur l'analyse des risques dans leur domaine respectif, pour inclusion dans le Manuel de procédure comme recommandé dans le Plan d'action susmentionné. La Commission a noté que ces textes seraient présentés au Comité sur les principes généraux afin d'assurer la coordination des activités et la cohérence avec les principes de travail généraux.

19. Le Comité est donc invité à considérer le travail qui est encore nécessaire à cet égard, en plus de celui déjà effectué par le Comité.

1.4 FONDS FIDUCIAIRE FAO/OMS⁶

20. La Commission s'est félicitée des progrès accomplis par le Fonds fiduciaire FAO/OMS à l'appui de la participation des pays en développement aux procédures d'élaboration des normes du Codex et a exprimé le souhait que le Fonds parvienne au seuil souhaité avant la fin de 2003, de façon à être opérationnel lorsque s'ouvrirait la prochaine session de la Commission.

1.5 PROPOSITIONS DE NOUVELLES ACTIVITES CONCERNANT DES NORMES ET TEXTES APPARENTES

21. En examinant le sujet précité, la délégation des États-Unis a exprimé l'opinion que le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants devrait prendre en compte, dans ses travaux sur l'élaboration d'un Code d'usages pour une utilisation sans danger du chlore actif, l'utilité sur le plan de la santé publique du chlore actif pour lutter contre les agents pathogènes. Il a été noté que le JECFA et la JEMRA ou une Consultation mixte d'experts FAO/OMS devraient évaluer conjointement les risques liés à l'utilisation des composés chlorés et/ou de leurs sous-produits de réaction et qu'il serait également nécessaire de demander un avis d'expert en ce qui concerne l'utilisation du chlore à des fins d'hygiène des denrées alimentaires. La Commission a décidé d'entamer les nouveaux travaux, étant entendu que les recommandations sur l'utilisation sans danger du chlore actif impliquaient une collaboration étroite avec d'autres comités du Codex, comme le Comité sur l'hygiène alimentaire.

1.6 QUESTIONS DECOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS

Avis scientifiques

22. La Commission s'est félicitée des progrès accomplis par la FAO et l'OMS dans la préparation de l'Étude consultative sur la fourniture d'avis scientifiques et s'est déclarée satisfaite des progrès réalisés. La Commission a souligné que toutes les parties prenantes devaient participer au processus et qu'il fallait assurer une interaction adéquate entre les évaluateurs des risques et les gestionnaires des risques. Il a été suggéré que le processus envisage également des mécanismes pour éviter les chevauchements d'activités.

23. La Commission a noté les efforts faits par la FAO et l'OMS pour améliorer la transparence de la sélection des experts et des procédures de travail et l'actualité et la qualité des avis scientifiques fournis au Codex.

24. La Commission a pris acte du grand nombre de demandes d'avis scientifiques présentées par le biais du système Codex. Elle a reconnu la nécessité pour le Codex de classer ses demandes par ordre de priorité en coordination avec les secrétariats des Comités scientifiques FAO/OMS et des consultations d'experts *ad hoc*, compte tenu également des besoins des pays en développement en matière d'avis scientifiques.

25. La Commission a noté que les États Membres devaient communiquer des données appropriées et fournir des experts et d'autres ressources nécessaires pour faciliter la communication en temps opportun des avis sollicités. Elle a insisté sur l'importance de tenir compte de données provenant de pays en développement. A cet égard, elle a souligné que la FAO et l'OMS devraient aider les pays en développement à obtenir les données

⁵ ALINORM 03/26/6, ALINORM 03/33A Annexe IV.

⁶ Pour plus de détails, veuillez consulter ALINORM 03/41, paragraphes 184-189.

requis pour établir des normes internationales. Elle a accueilli avec satisfaction la résolution de l'Assemblée mondiale de la santé sur cette question et les efforts déjà entrepris par la FAO et l'OMS.

Atelier FAO/OMS sur l'offre d'avis scientifiques au Codex et aux pays membres, du 27 au- 29 janvier 2004

26. La FAO et l'OMS mettent actuellement en œuvre un processus consultatif sur les moyens d'améliorer la fourniture d'avis scientifiques au Codex et aux pays membres de la FAO/OMS. Cette étude analysera toutes les questions liées à l'indépendance, la transparence, l'opportunité, l'efficacité, l'intégrité, la durabilité et la qualité des avis. La FAO et l'OMS s'engagent à procéder à cet examen de manière ouverte et transparente et sont prêtes à exploiter toutes les idées et les points de vue formulés par les parties intéressées.

27. Les étapes du processus consultatif ont été approuvées par la FAO et l'OMS et comprennent une réunion de planification, un forum électronique, un atelier et une consultation d'experts, et doivent avoir lieu au cours de l'année à venir.

28. Le prochain atelier constitue la deuxième étape du processus consultatif FAO/OMS. Durant cet atelier, les experts seront invités à convenir d'une série de questions prioritaires, qui en cas de résolution, amélioreraient de manière significative la gestion et les procédures de travail de la FAO et de l'OMS en matière de fourniture d'avis scientifiques.

29. Parmi les informations contextuelles pour l'Atelier figurent des documents préparés par le forum électronique et l'analyse des commentaires envoyés par les participants au forum.

30. La FAO et l'OMS feront une mise à jour sur la question durant la réunion.

2. DECISIONS DE LA COMMISSION CONCERNANT LE TRAVAIL DU COMITE

Projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais

31. La Commission a **adopté** le Projet de directives à l'étape 8 avec un amendement à la Section 3.2.3 relative à la « santé du personnel » en supprimant la mention « indirectement » en contact avec les fruits et légumes frais. Les délégations canadienne et finlandaise ont exprimé des réserves quant à cet amendement⁷.

Système d'analyse des risques – Points critiques pour leur maîtrise et Directives pour son application : projet de révision

32. La Commission a **adopté** les Directives révisées à l'étape 8 telles que proposées. Ce faisant, elle a noté l'importance du document sur les «*Obstacles à l'application du système HACCP, en particulier dans les petites entreprises y compris les moins développées, et approches pour les surmonter*» élaboré par la FAO et l'OMS pour servir de référence dans les directives. La Commission a invité la FAO et l'OMS à arrêter les plans d'un projet qui déboucherait le plus rapidement possible sur un rapport destiné aux décideurs à l'échelon gouvernemental et aux petites entreprises, y compris les moins développées, lequel s'appuierait sur le document susmentionné et est convenue de faire le point sur les progrès accomplis à ce sujet à la prochaine session de la Commission.

Consultation d'experts sur les Enterobacter Genus⁸

33. La Commission a noté la nécessité de répondre aux préoccupations concernant les pathogènes potentiellement présents dans les préparations pour nourrissons et **est convenue** qu'une consultation d'experts sur les Enterobacter, notamment *Enterobacter sakazakii* et *Clostridium botulinum*, devrait être ajoutée à la liste des demandes d'avis scientifiques adressées à la FAO et à l'OMS, qui serait soumise au Comité exécutif pour examen et classement par ordre de priorité.

Directives concernant la conservation du lait cru par le système de la Lactoperoxidase (CAC/GL 13-1991)⁹

34. La Commission a rappelé que le Comité sur le lait et les produits laitiers avait demandé que soit examinée l'utilisation du système fondé sur la Lactoperoxidase pour la conservation du lait cru entrant dans la composition de produits destinés au commerce international et qu'un groupe d'experts FAO examine

⁷ ALINORM 03/42, paragraphe 59 et Annexe V.

⁸ ALINORM 03/13A, paragraphes 167-173.

⁹ ALINORM 03/13, paragraphes 9-12.

d'éventuels amendements aux Directives. La Commission a pris acte des précisions fournies par le Comité du Codex sur l'hygiène des denrées alimentaires (ALINORM 03/13 A, par. 9 à 12) et **a approuvé** ses recommandations comme suit :

- l'utilisation du système devrait continuer à être limitée aux pays ne disposant pas d'installations de réfrigération adéquates et aux produits non destinés au commerce international;
- les données microbiologiques ne permettraient pas de déterminer dans quelle mesure ce système permettait de lutter contre les pathogènes transmis par les aliments et quelles seraient les conséquences microbiologiques de l'utilisation prolongée de ce système;
- les restrictions actuelles interdisant l'application du système fondé sur la Lactoperoxydase aux produits destinés au commerce international devraient être maintenues;
- il n'était donc pas nécessaire de faire réviser les Directives par le JECFA.

35. La Commission a noté également qu'à l'avenir l'examen de cette question dépendrait de la disponibilité d'évaluations fiables des risques microbiologiques et chimiques liés à ce procédé.

3. QUESTIONS D'AUTRES COMITES DU CODEX

3.1 Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche

Évaluation des risques microbiologiques sur Vibrio spp

36. Suite à la requête du Comité sur l'hygiène alimentaire pour examiner un document de discussion sur les stratégies de gestion des risques pour le *Vibrio* spp. dans les fruits de mer et afin de mieux utiliser le résultat du document précité dans la préparation du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (point 6 de l'ordre du jour) et l'avant-projet de norme pour les mollusques bivalves vivants et transformés (point 7 de l'ordre du jour), le Comité a formé le Groupe de travail *Ad Hoc*.

37. Le Comité a pris note du rapport du Groupe de travail *Ad Hoc* présenté par le docteur G. P. Hoskin et préparé en réponse à la requête du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. Il a exprimé sa satisfaction au Groupe de travail et à la consultation mixte d'experts FAO/OMS pour la qualité des réponses fournies aux questions du CCFFP et a convenu ce qui suit.

38. Les codes et normes élaborés par le Comité sur les poissons et les produits de la pêche abordent les risques dans les normes et fournissent des lignes directrices pour leur contrôle dans les codes. Les codes se concentrent généralement sur la nécessité d'éviter les risques et donnent quelques informations sur les moyens de réduire ces risques. Ces informations ont tendance à être très générales en raison de la variabilité et de la complexité des produits ainsi que leur déplacement depuis leur récolte jusqu'à la production finale. Cependant, la rédaction du Code d'usages pour les mollusques bivalves et la Norme pour les mollusques bivalves mentionnent de toutes nouvelles informations sur les vibrios issues des profils de risque et des évaluations de risques. Plus particulièrement, les quatre questions en matière de gestion des risques posées par le CCFFP à la consultation mixte FAO/OMS d'experts ainsi que les informations du profil de risque du Comité sur l'hygiène alimentaire sont très précieuses pour le Comité et seront étudiées plus en profondeur par le Comité durant son travail sur le Code et la Norme pour les mollusques bivalves. Le Comité débattera davantage la question de réduction des risques dans les mollusques crus posés par les pathogènes non contrôlés par les critères traditionnels d'eau de récolte et l'usage traditionnel de traitements après récolte par reparcage ou épurage.

39. Le Comité a souligné que le document de gestion des risques couvre le *V. parahaemolyticus* en profondeur mais n'explore pas d'autres vibrios marins qui peuvent être pathogènes.

40. Le Comité a en outre fait remarquer que parmi les questions auxquelles sont confrontés les gestionnaires de risques figurent l'efficacité des procédures de réduction, la nécessité de trouver et d'adopter les méthodes de test les plus pertinentes, la nécessité pour les gestionnaires de risques d'établir des tolérances et le besoin de connaître les produits qui présentent des risques importants à partir de n'importe quelle source.

Par exemple :

- Le *V. parahaemolyticus* des latitudes tropicales inclut-il des chaînes pathogènes telles que la chaîne hautement pathogène O3:K6 des populations marines tempérées ?
- Les produits provenant des exploitations de pêche en océan ouvert doivent-ils être examinés à l'importation pour y détecter la présence éventuelle de *V. parahaemolyticus* ou *V. cholerae* ? Le profil de risque a cité des cas de produits provenant apparemment d'exploitations en océan ouvert tels que le thon.
- Quel est le risque présenté par le *V. cholerae* naturellement présent dans les latitudes tropicales ?
- Quel est le risque présenté par le *V. parahaemolyticus* et autres vibrios marins sur les produits destinés à une transformation, y compris la cuisson, comparé aux produits destinés à être consommés crus ou légèrement cuits ? Les gestionnaires de risques peuvent-ils ou doivent-ils définir des tolérances différentes à appliquer à chaque produit en fonction de l'usage prévu ?
- Des informations supplémentaires sont requises par les gestionnaires de risques s'ils doivent utiliser des limites totales pour les vibrios (par ex. utilisation d'une tolérance de 0, 100 ou 1000 cfu/g *V. parahaemolyticus*) pour contrôler le risque présenté par les chaînes pathogènes, telles que les chaînes *tdh* +. Le risque serait-il différent pour les produits provenant des latitudes tropicales par comparaison aux latitudes tempérées ?
- Quelle est l'efficacité du recours à un lavage à l'eau potable désinfectée ou chlorée des poissons/crevettes et autres mollusques non bivalves pour réduire la charge bactérienne ?
- Comment ces processus, qui visent à réduire les charges bactériennes, peuvent-ils être comparés aux procédures de contrôle thermique destinées à éviter l'augmentation du nombre de bactéries ?

41. Le Comité est convenu qu'à l'avenir le Comité sur l'hygiène alimentaire serait appelé à donner des avis spécifiques et à coopérer sur les questions de gestion des risques.

36. Le Comité est par conséquent invité à considérer les informations fournies.

Approbation des dispositions relatives à l'hygiène

42. La demande d'approbation des dispositions en matière d'hygiène dans l'Avant-projet de code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche : Section 2.2 et 2.6 des Définitions, Section 6 – Aquaculture et Section 10 – Transformation des produits à base de poisson enrobés surgelés à l'étape 5/8 (ALINORM 04/27/18, Annexe V) et le Projet de norme pour le hareng de l'Atlantique et le sprat salés à l'étape 8 (ALINORM 04/27/18, Annexe II) figurera au point 3 de l'ordre du jour.

3.2 Comité du Codex sur l'hygiène de la viande

43. Le Comité a pris acte des questions découlant de la trente-cinquième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH)¹⁰ relatives aux documents de travail sur les Stratégies de gestion des risques concernant, d'une part, la *Salmonella* spp dans la volaille et, d'autre part, le *Campylobacter* spp dans la volaille (poulets de chair), ainsi qu'aux concepts et définitions proposés dans l'avant-projet de *Principes et directives pour la conduite de la gestion des risques microbiologiques* concernant les objectifs de sécurité sanitaire des aliments et le niveau approprié de protection.

44. Le Comité a noté que les délibérations du CCFH sur les définitions et concepts proposés concernant les objectifs de sécurité sanitaire des aliments et le niveau approprié de protection, dans le contexte de leur examen de l'avant-projet de Principes et directives pour la conduite de la gestion des risques microbiologiques avaient déjà été examinées par le CCMPH dans le cadre de l'élaboration de l'avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande.

45. S'agissant de l'élaboration de documents de travail sur les Stratégies de gestion des risques concernant la *Salmonella* spp dans la volaille¹¹ et le *Campylobacter* spp. dans la volaille (poulets de chair)¹² au sein du CCFH, le Comité a accepté l'offre du Secrétariat du Codex de faire le point sur ces questions lors de la dixième session du CCMPH, notamment dans le cadre de l'examen futur de l'avant-projet de Code

¹⁰ CX/MPH 03/2-Add.1

¹¹ ALINORM 03/13A, paragraphes 42-48.

¹² ALINORM 03/13A, paragraphes 49-54.

d'usages en matière d'hygiène pour la viande. Le Secrétariat du Codex est convenu de faciliter la communication entre le CCMPH et le CCFH.

4. AUTRES QUESTIONS

Atelier d'experts mixtes OMS/FAO/OIE sur l'usage d'antimicrobiens en médecine non humaine et la résistance aux antimicrobiens, Genève, du 1^{er} au 5 décembre 2003

46. Cette consultation a été organisée par la FAO, l'OIE et l'OMS afin d'effectuer une évaluation scientifique des risques de résistance découlant de l'usage des antimicrobiens chez les animaux (y compris en aquaculture) et les plantes et de formuler des recommandations et des options pour des activités futures de gestion des risques à considérer par la Commission du Codex Alimentarius et l'OIE.

47. L'atelier d'experts a conclu que la surveillance de l'usage des antimicrobiens en médecine non humaine et la résistance aux antimicrobiens dans les aliments et chez les animaux est importante pour l'identification des problèmes de résistance et pour servir de fondement au choix des interventions en vue de limiter le développement et la prolifération de la résistance à tous les niveaux.

48. Plusieurs tentatives récentes visant à quantifier l'ampleur des impacts sur la santé humaine ont été faites. Les estimations varient énormément selon l'organisme et l'antimicrobien considéré et sont accompagnées d'une grande incertitude.

49. L'atelier est arrivé à la conclusion que les résidus d'antimicrobiens dans les aliments, en vertu de la réglementation actuelle, représentent un risque sensiblement moins important pour la santé humaine que le risque lié à la présence de bactéries résistantes aux antimicrobiens dans les aliments.

50. L'évaluation des risques suggère que la vaste gamme d'impacts potentiels sur la santé humaine doit encore être étudiée afin de pouvoir adopter une gestion efficace des risques de la résistance antimicrobienne à l'échelle internationale. L'OIE est invitée à poursuivre son travail d'analyse des risques en coordination avec la FAO et l'OMS.

51. L'atelier a recommandé que la Commission du Codex Alimentarius, lorsque nécessaire et en collaboration avec l'OIE, prenne les mesures nécessaires pour gérer ces risques, en accordant une attention particulière à la nature microbiologique des risques.