

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 13 (c) de l'ordre du jour

CX/FH 05/37/15

Janvier 2005

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Trente-septième session

Buenos Aires (Argentine), 14 – 19 mars 2005

PROJET DE MANDAT DE LA CONSULTATION D'EXPERTS FAO/OMS SUR LES UTILISATIONS DU CHLORE ACTIF¹

Préparé par le Canada avec la collaboration de l'Autriche, du Danemark, de la CE, de la France, de l'Irlande, du Japon, de la République de Corée, des Pays-Bas, des États-Unis et de la FIL

INTRODUCTION

Le Comité a noté que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et contaminants (CCFAC), à sa trente-sixième session (Rotterdam, 22-26 mars 2004), a demandé à la FAO/OMS de convoquer une Consultation d'experts afin de procéder à l'évaluation complète des risques de l'utilisation du chlore actif, en tenant compte des avantages et des risques, et il a noté que le CCFAC est convenu de la nécessité de définir clairement le champ d'application de la Consultation. Il a également noté que le CCFAC formulerait des attributions claires concernant l'aspect lié à son travail et qu'il a demandé aux comités compétents, y compris le Comité sur l'hygiène alimentaire, d'examiner les questions de sécurité/avantages liées aux utilisations du chlore actif dans le cadre de leurs compétences respectives et d'établir des attributions pour la Consultation d'experts dans le cadre de leur mandat et de poser des questions afin que la Consultation d'experts soit complète. Le Comité est convenu d'examiner cette question au point 14 de l'ordre du jour « Autres questions et travaux futurs » (voir par. 158).

Le Comité est convenu qu'un groupe de rédaction dirigé par le Canada, avec la collaboration de l'Allemagne, de l'Autriche, de la CE, du Danemark, des États-Unis d'Amérique, de la France, de l'Irlande, du Japon, des Pays-Bas, de la République de Corée, et de la FIL, préparerait un projet de mandat pour la Consultation d'experts FAO/OMS sur les utilisations du chlore actif, qui reprendrait les questions de sécurité/avantages et qu'il préparerait des questions dans les limites du mandat du Comité. Le document de discussion a été envoyé aux membres du groupe de rédaction par voie électronique.

OBJECTIF

Le chlore actif a été largement et efficacement utilisé pour contrôler l'apparition de microorganismes nuisibles dans les aliments. Toute évaluation des risques associés à ce groupe de composés doit

¹ Aspects intéressant le CCFH.

considérer les conséquences probables de sa disponibilité en tant que moyen avantageux de réduire les maladies d'origine alimentaire et l'altération des aliments. Ce document a pour objectif d'articuler les risques microbiologiques et les avantages qui devraient être considérés par la Consultation d'experts proposée en vue d'évaluer les risques qui pourraient être associés à la non disponibilité de ce groupe de composants. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) développe actuellement un document parallèle sur le volet toxicologique associé à l'utilisation du chlore actif dans les aliments.

CONTEXTE

L'hypochlorite de sodium (eau de Javel) et des dérivés chlorés similaires ont été utilisés pendant de nombreuses années pour réduire la présence des microbes dans les alimentations en eau. En règle générale, le traitement de l'eau constitue l'usage le plus efficace du chlore actif et en matière de transformation des aliments, le plus grand avantage de son utilisation est d'éviter la contamination croisée dans les installations de transformation. L'acide hypochloreux est l'ingrédient actif des solutions chlorées. Ce type de traitement requiert un pH relativement neutre pour un maximum d'efficacité. Le chlore s'allie rapidement aux produits chimiques dans l'eau, les microorganismes, les plantes, le sol et autres substances organiques. La charge organique de la matière traitée absorbe le chlore de la solution, compromettant efficacement l'activité antimicrobienne. Par conséquent, les applications dans lesquelles le chlore peut être conjugué à une matière organique requièrent une surveillance des concentrations du chlore disponible.

L'utilisation directe de composés chlorés sur les surfaces alimentaires constitue une intervention antimicrobienne plus récente. L'utilisation du chlore actif tel que le chlorite de sodium et le dioxyde de chlore pour le traitement microbien des aliments ou de l'eau utilisée dans la transformation des aliments est relativement récente. Plus particulièrement, le chlore actif sous la forme de chlorite de sodium, acidifié à un pH de 2,3 à 2,9 avec plusieurs acides courants, a été utilisé pour divers types de traitements y compris l'application directe sur les surfaces de la viande et des volailles, ainsi que dans l'eau de transformation, et a fait l'objet de recherches scientifiques pendant de nombreuses années.

QUESTIONS DEVANT ÊTRE PRISES EN CONSIDÉRATION

Le CCFH recommande que le mandat pour la Consultation d'experts qui doit être préparé la FAO/OMS prenne en considération les avantages microbiologiques du traitement des aliments, de l'eau de transformation des aliments ou des surfaces en contact avec les aliments avec différentes formes de chlore actif et les risques potentiels qui pourraient être posés si ces composés n'étaient plus disponibles. Parmi les principaux avantages citons l'élimination de la contamination potentielle par les microorganismes pathogènes et non pathogènes grâce au traitement direct des aliments avec le chlore actif et l'élimination de la contamination ou de la contamination croisée par l'eau de transformation des aliments et les surfaces en contact avec les aliments. De la même manière, les risques microbiologiques que pourraient entraîner la non disponibilité de ces agents sont une augmentation potentielle des maladies d'origine alimentaire en raison d'une contamination accrue par les microorganismes pathogènes et la diminution de la qualité et de la disponibilité des aliments en raison de la présence de microorganismes non pathogènes venant altérer les aliments. L'évaluation des risques qui doit être effectuée par la Consultation d'experts devrait se concentrer sur des risques microbiens spécifiques (par exemple des pathogènes spécifiques) et des problèmes d'altération spécifiques associés à des aliments particuliers ou à des environnements de transformation d'aliments particuliers qui sont actuellement contrôlés par l'utilisation du chlore actif. Il conviendrait d'envisager parmi ces risques si le traitement en lui-même ou l'élimination de ce traitement pourrait déboucher sur une exposition accrue aux agents microbiens dans certaines conditions et à une disponibilité réduite des aliments.

Parmi les risques et facteurs devant être considérés par la Consultation d'experts citons :

- le risque d'une exposition accrue aux dangers microbiens ou à des charges microbiennes accrues associé à différents types d'aliments ou surfaces de transformation des aliments

- la disponibilité de technologies ou traitements alternatifs qui pourraient être utilisés comme une solution alternative au chlore actif afin de contrôler la contamination microbiologique
- l'efficacité relative des technologies ou des traitements alternatifs tant en termes de rendement que de coût relatif de l'application
- les risques associés à l'application des technologies ou traitements alternatifs
- les « conséquences involontaires » potentielles découlant de la réduction ou de la substitution de l'usage du chlore actif en tant que traitement antimicrobien (par ex. la création de composés mutagènes en raison de l'application de traitements thermiques, l'apparition d'une résistance antimicrobienne en réponse à des antimicrobiens alternatifs).

La Consultation devrait se concentrer sur l'étude des données pour lesquelles les combinaisons pathogène/ microorganisme altérant les aliments et produit alimentaire sont actuellement contrôlées de manière efficace par les traitements au chlore actif. Si possible, la consultation devrait considérer l'efficacité des composés du chlore actif de manière quantitative afin de déterminer si des réductions des niveaux des composés de chlore actif pourraient être réalisées sans augmenter substantiellement le risque de maladie d'origine alimentaire ou d'altération des aliments.

Éléments devant être développés

En évaluant l'efficacité antimicrobienne du chlore actif (ou de substances alternatives), la Consultation d'experts devra être consciente et prendre en considération :

- l'activité différentielle du chlore actif dans différents types d'aliments en raison de facteurs tels que la durée et la température d'application, le pH de la matrice alimentaire et le niveau de matières organiques
- l'activité différentielle du chlore actif en tant que résultat d'un état physique du milieu (par ex. liquide opposé à solide, surface opposée à intérieur)
- la susceptibilité différente des microorganismes que l'on retrouve sur les surfaces de contact des aliments par rapport à ceux présents sur les biofilms

Utilisation des informations existantes

Lorsque cela s'avère possible, la Consultation d'experts devra identifier et utiliser les évaluations des risques existantes ou les évaluations des risques qui ont été réalisées par les gouvernements nationaux ou des organisations scientifiques reconnues.

DÉLAI

Puisque les résultats de la Consultation d'experts sont nécessaires pour déterminer s'il convient d'étudier davantage le chlore actif au sein du CCFAC, le rapport final de l'évaluation des risques devrait être achevé dans les 48 mois.