



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES DANS LES
ALIMENTS

Dix-neuvième session

Burlington, Vermont, États-Unis d'Amérique, 30 août – 3 septembre 2010

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA FAO OU DE L'OMS

1. Le présent document fournit de l'information sur les activités de la FAO et de l'OMS en matière de fourniture d'avis scientifique au Codex et aux États membres, et sur les autres questions qui importaient pour le CCRVDF.

Fourniture d'avis scientifiques de la FAO et de l'OMS

Questions soumises pour information à la réunion électronique (janvier-mai 2010) du Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA)

2. Les résultats de la réunion électronique du JECFA, qui consistait à examiner les données sur les résidus de ractopamine dans les tissus de porc, à la demande de la 32^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius, sont publiés dans un rapport préliminaire de la série de monographies 9 du JECFA (FAO) sur le site du JECFA à l'adresse suivante : http://www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa_new_en.asp .

Principes et méthodes d'évaluation des risques des produits chimiques dans les aliments

3. La FAO et l'OMS ont finalisé le projet de mise à jour des principes et des méthodes relatifs à l'évaluation des risques des produits chimiques dans l'alimentation, y compris les additifs alimentaires, les contaminants, les toxines naturelles, les résidus de médicaments vétérinaires ainsi que les pesticides. Le document sera bientôt publié dans le fascicule intitulé Environmental Health Criteria n° 240 et sera affiché sur le Web à <http://www.who.int/ipcs/food/principles/en/index.html>

Consultation d'experts sur l'application des nanotechnologies dans l'industrie alimentaire

4. En réponse aux préoccupations exprimées par les pays membres sur les implications possibles en matière de sécurité sanitaire de l'application de la nanotechnologie dans les domaines de l'alimentation et de l'agriculture, la FAO et l'OMS ont organisé une réunion d'experts pour examiner le problème en juin 2009, au siège de la FAO à Rome. Le but de la réunion était triple (1) résumer les applications actuelles et prévues de la nanotechnologie dans les domaines de l'alimentation et de l'agriculture, et formuler une image commune de leurs implications en matière de sécurité sanitaire, (2) examiner les procédures d'évaluation des risques actuelles et évaluer leur pertinence pour l'évaluation des nano particules par rapport aux aliments, (3) considérer les questions relatives à la communication avec toutes les parties prenantes, et par-dessus tout, convenir des recherches prioritaires pour combler les lacunes d'information sur les problèmes de sécurité sanitaire potentiels et développer une orientation pour la FAO et l'OMS pour la résolution des problèmes de sécurité sanitaire liés aux applications de la nanotechnologie. Le rapport est disponible à : http://www.fao.org/ag/agn/agns/meetings_consultations_en.asp
http://www.who.int/foodsafety/fs_management/meetings/nano_june09/en/index.html .

Réunion conjointe d'experts FAO/OMS chargés d'examiner les aspects toxicologiques et sanitaires du bisphénol A – 1-5 novembre 2010

5. Compte tenu des incertitudes entourant la possibilité d'effets indésirables sur la santé humaine de faibles doses de bisphénol A, notamment sur les systèmes reproductif et nerveux et sur le développement comportemental, et en tenant compte de l'exposition relativement élevée des très jeunes enfants par rapport aux adultes, la FAO et l'OMS organiseront conjointement, avec l'appui de Santé Canada, de l'Institut national des sciences de la santé et de l'environnement, de la FDA américaine et de l'AESA, une réunion spéciale d'experts pour évaluer la sécurité sanitaire du bisphénol A, en novembre 2010. L'information sur ce projet et sur les appels est disponible sur les sites internet de la FAO et de l'OMS à : http://www.fao.org/ag/agn/agns/chemicals_en.asp <http://www.who.int/foodsafety/chem/chemicals/bisphenol/en/>.

Initiative mondiale en faveur des avis scientifiques relatifs à l'alimentation (GIFSA)

6. La GIFSA est un mécanisme établi par la FAO et l'OMS pour faciliter la mise à disposition de ressources extrabudgétaires destinées aux activités liées aux avis scientifiques. Les ressources obtenues grâce à la GIFSA sont attribuées aux activités de façon indépendante et transparente, en tenant compte des critères pour l'établissement des priorités des activités déjà convenues par le Codex, la FAO et l'OMS et des exigences particulières des pays membres de la FAO et de l'OMS. Les contributions qui proviennent des gouvernements, des organisations et des fondations, conformément à la réglementation de la FAO et de l'OMS continuent d'être soumises. La FAO et l'OMS souhaitent exprimer leur appréciation à tous les donateurs pour leurs contributions.

7. Pour des renseignements ou des avis supplémentaires sur la procédure à suivre pour effectuer un don/une contribution, veuillez contacter M^{me} Dominique Di Biase, Division de l'assistance aux politiques et de la mobilisation des ressources (Dominique.DiBiase@fao.org; Tel: + 39 06 57055391) à la FAO; et Jorgen Schlundt, Département de la sécurité sanitaire des aliments, des zoonoses et des maladies d'origine alimentaire, OMS (schlundtj@who.int; Tel: + 41 22 791 3445).

Autres initiatives en cours à la FAO et à l'OMS

Mise sur pied d'un nouveau programme : Système de prévention des situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments (EMPRES-Sécurité alimentaire)

8. La FAO a établi un programme de prévention des situations d'urgence et d'alerte précoce dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (EMPRES-Sécurité alimentaire) au titre de son Cadre de gestion des crises pour la filière alimentaire (FCC). Le but principal de ce programme est de répondre aux demandes récentes de nombreux États membres concernant de l'assistance technique pour la gestion des situations d'urgence liées à la sécurité alimentaire ainsi que les mesures de préparation et de réponse rapide. Ce programme est établi en tenant compte des réseaux existants et des activités ayant cours dans le domaine des alertes précoces et des mesures de prévention dans le monde entier. EMPRES-Sécurité alimentaire et le Secrétariat d'INFOSAN ont organisé un atelier du 14 au 18 décembre 2009 et ont rédigé un document-cadre sur l'élaboration et la mise en œuvre de plans pour les interventions d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments. Le document final sera disponible sous peu. Un programme mondial visant à aider les membres à gérer les risques liés à la sécurité sanitaire des aliments selon trois piliers (alerte précoce, prévention des situations d'urgence et mesures de préparation et d'intervention d'urgence) est en cours d'élaboration et sera mis à disposition dès qu'il sera finalisé. EMPRES-Sécurité alimentaire lancera prochainement un appel aux experts pour obtenir de l'information sur un large éventail de sujets relatifs à la sécurité alimentaire en vue de dresser une liste d'experts sur la sécurité alimentaire. Pour plus d'information sur ces points, prière de communiquer avec : EMPRES-FS@fao.org.

Conférence sur les nanotechnologies dans les secteurs de l'alimentation et de l'agriculture

9. En collaboration avec le CAPES et le ministère de l'Agriculture du Brésil (EMBRAPA), la FAO a organisé une conférence sur les nanotechnologies dans l'alimentation et l'agriculture à San Carlos (Brésil) du 20 au 25 juin 2010. Cette conférence portait sur les applications nouvelles et émergentes des nanotechnologies dans l'alimentation et l'agriculture et les questions liées à leur utilisation. En plus d'explorer les avancées scientifiques et technologiques dans ce domaine, les participants se sont penchés sur les secteurs

de la recherche les plus prometteurs pour la société. Pour plus d'information, consulter www.nanoagri2010.com ou contacter food-quality@fao.org

Activités de l'OMS sur la surveillance et la maîtrise de la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire (RAM)

10. Les échanges mondiaux de produits alimentaires ont connu un immense essor au cours des dix dernières années, et leur croissance devrait se poursuivre. C'est dans ce contexte que la sécurité sanitaire des aliments a fait l'objet d'une résolution adoptée à la 63^{ème} Assemblée mondiale de la santé en mai 2010. La résistance aux antimicrobiens est un problème multifactoriel qui doit être traité au niveau international. À l'OMS, deux initiatives ont été lancées pour effectuer le suivi, la surveillance et le contrôle de la RAM : la création du réseau Global Foodborne Infections Network (GFN) et la création du Groupe consultatif de l'OMS sur la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens (AGISAR).

Le réseau Global Foodborne Infections Network (GFN) de l'OMS

11. En janvier 2000, l'OMS a lancé un programme de surveillance mondiale des salmonelles (ESG), maintenant appelé réseau Global Foodborne Infections Network (GFN). Ce programme a permis de créer un réseau mondial d'institutions engagées dans l'isolement, l'identification et les tests de sensibilité aux antimicrobiens de la Salmonella et d'autres pathogènes d'origine alimentaire. Ce réseau compte actuellement plus de 1500 membres individuels et plus de 700 institutions dans 177 pays membres. Les objectifs du GFN sont les suivants :

- i) Renforcer les capacités des laboratoires nationaux de référence et d'autres laboratoires engagés dans la surveillance des agents pathogènes d'origine alimentaire grâce à des cours de formation internationaux, à un programme d'assurance qualité externe et à la prestation d'aide aux laboratoires (manuels de laboratoire, tests de référence, réactifs, projets de recherche collaborative).
- ii) Créer des centres d'excellence pour la formation spécialisée et la consultation.
- iii) Favoriser la collaboration entre les microbiologistes et les épidémiologistes en santé publique, en sciences vétérinaires et dans les disciplines se rapportant aux sciences alimentaires.
- iv) Améliorer la communication des données au moyen d'une banque de données en ligne par pays, dans laquelle figurent actuellement des données sur plus de 1,5 million d'isolats humains et 360 000 isolats non humains de Salmonella. Plus d'information à l'adresse suivante : <http://www.who.int/gfn/en/index.htm>

Groupe consultatif de l'OMS sur la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens (AGISAR)

12. Le Groupe consultatif de l'OMS sur la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens (AGISAR) a été constitué afin de donner des conseils à l'OMS au sujet de l'élaboration d'un réseau intégré qui servira à promouvoir et à renforcer la collaboration concernant l'harmonisation et le partage de données sur la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens (RAM) entre les pays membres de l'OMS. Parmi les activités de ce groupe, mentionnons :

- i) Élaborer des plans harmonisés pour le suivi de la RAM dans les bactéries entériques zoonotiques, y compris un processus d'échantillonnage approprié;
- ii) Renforcer les capacités liées aux activités via le GFN;
- iii) Soutenir la gestion de données intégrée et encourager le partage d'information;
- iv) Fournir des conseils d'experts à l'OMS sur l'endiguement de la RAM;
- v) Soutenir et conseiller l'OMS pour le choix de sites sentinelles et la conception des projets pilotes;
- vi) Appuyer le renforcement des capacités en matière de surveillance de l'utilisation des antimicrobiens.

13. Le réseau OMS-AGISAR comprend plus de 25 experts de renommée internationale spécialisés dans un large éventail de disciplines en lien avec la résistance aux antimicrobiens. Le groupe a été formé à la suite d'un appel lancé sur le Web pour recruter des conseillers, selon un processus de sélection transparent. Les experts de l'OMS-AGISAR sont répartis en quatre sous-comités : le sous-comité de surveillance de

l'utilisation, le sous-comité de surveillance de la résistance aux antimicrobiens, le sous-comité de renforcement des capacités et des projets pilotes par pays, et le sous-comité de gestion des données. La tâche principale de ces sous-comités, en plus de fournir à l'OMS des avis scientifiques sur la sécurité sanitaire des aliments à l'échelle mondiale et sur le confinement de la résistance aux antimicrobiens, est de mettre au point des outils/protocoles/manuels pour la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens, y compris la gestion et le partage des données. Les experts d'AGISAR se sont réunis en 2009 à Copenhague afin de revoir et d'actualiser la liste des antimicrobiens considérés d'une importance cruciale en médecine humaine (3^{ème} édition de la liste de l'OMS désormais publiée) et d'élaborer un plan stratégique quinquennal; ils se sont réunis plus récemment à Guelph, au Canada, en juin 2010 afin d'élaborer des plans de travail pour les sous-comités. On trouvera plus d'information sur AGISAR à l'adresse suivante : http://www.who.int/foodborne_disease/resistance/agisar/en/index.html

Système mondial de surveillance – Surveillance de la contamination des aliments et programme d'estimation (GEMS/Food)

14. Le programme GEMS/Food de l'OMS (http://www.who.int/foodsafety/about/Flyer_GEMS.pdf) consiste à recueillir des données et à donner de la formation afin de réduire l'exposition des personnes aux aliments infectés. Ce programme comprend un réseau d'environ 140 institutions qui envoient des données à l'OMS sur la présence de contaminants dans les denrées alimentaires et sur la consommation de divers produits alimentaires. En ce qui regarde la question des résidus de médicaments vétérinaires, la collecte de données sur la consommation alimentaire peut être utile pour évaluer l'exposition alimentaire de manière globale et harmonisée.

15. Jusqu'à présent, le programme GEMS/Food a permis de regrouper les différents régimes alimentaires qui existent dans le monde d'après les bilans d'alimentation de la FAO et a permis de dresser une liste de 13 groupes de régimes alimentaires qui est utilisée dans de nombreuses évaluations de risques liés aux contaminants alimentaires et aux résidus de pesticides. <http://www.who.int/foodsafety/chem/gems/en/index1.html>

16. Les améliorations suivantes sont en cours de réalisation :

- i) Élaboration d'un système de classification des aliments courants pour l'échange de données: La banque de données GEMS/Food est basée sur la classification du Codex pour les denrées alimentaires et les aliments du bétail et principalement sur les produits agricoles bruts. Le plus souvent, le but premier d'une telle classification n'est pas de préparer des évaluations de l'exposition alimentaire; dans ce cas, on se sert de données relatives aux produits alimentaires transformés. En outre, aux fins de l'analyse des risques/avantages, il faut examiner, pour chaque aliment ou groupe d'aliments, tant le degré de contamination que la composition nutritionnelle. La question clé sera de déterminer le niveau adéquat de spécificité de chaque catégorie, sachant que si les catégories sont trop vastes, l'exactitude de l'analyse de risque s'en ressentira, tandis que si elles sont trop restreintes, il pourrait s'avérer difficile d'obtenir suffisamment de données sur la concentration des contaminants.
- ii) Récemment, l'OMS a mis en place un groupe d'experts traitant des données sur la consommation alimentaire. Les conclusions et recommandations de ces groupes de travail serviront à améliorer le programme GEMS/Food en ce qui concerne la soumission et l'échange de données.
- iii) La disponibilité accrue des données permet de préparer de meilleures évaluations de l'exposition alimentaire et permettra d'effectuer une transition plus souple douce à partir des estimations vers une approche stochastique ou la modélisation des expositions alimentaires. Ce changement impliquera :
 - a) La collecte de données sur la consommation alimentaire des personnes, avec un accent particulier sur la consommation des enfants; il s'agit de l'un des principaux objectifs du programme GEMS/Food. Cette activité s'ajouterait à la collecte de données pour les groupes de régimes.
 - b) L'adoption d'une approche stochastique afin de combiner les données sur la consommation alimentaire et la composition des aliments : des directives sur l'application de la modélisation stochastique devraient être élaborées lors des réunions du JECFA, de même que les logiciels requis pour effectuer cette modélisation.