



**Point 3 de l'ordre du jour**

**CX/AF 12/6/3  
Janvier 2012**

## **PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

### **GROUPE INTERGOUVERNEMENTAL SPÉCIAL DU CODEX SUR L'ALIMENTATION ANIMALE**

**Sixième session  
Berne (Suisse), 20-24 février 2012**

### **RAPPORT SUR LES ACTIVITÉS DE LA FAO, OMS ET AUTRES ORGANISATIONS INTERGOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES**

#### **Récentes activités de la FAO**

Le Programme de travail et budget de la FAO pour 2010-2011, prévoyait l'établissement d'un service spécifique intitulé « Information, directives et renforcement des capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments pour animaux ».

La FAO (Division de la production et de la santé animales) continue de diffuser des informations détaillées et d'assurer le développement des capacités sur différentes questions liées aux aliments pour animaux et à leur alimentation. Toutes les publications sont disponibles par le biais de son site web<sup>1</sup>. Une passerelle vers l'alimentation et la nutrition animales est également mise en place: elle servira de plateforme des connaissances et d'archives des documents pour les activités d'échange d'information et de connaissances sur le web (forum, consultations électroniques, etc.). La passerelle sera ouverte à tous à partir d'avril 2012<sup>2</sup>.

Ces dernières années, la FAO a collaboré étroitement avec des parties prenantes très diverses (notamment les autorités nationales, le secteur privé et des représentants de la société civile) au renforcement des capacités des acteurs du secteur de l'alimentation animale afin de garantir la sécurité sanitaire des produits dans l'ensemble de la chaîne de production et d'utilisation. Plus particulièrement:

- avec la Fédération internationale d'alimentation animale (IFIF), la FAO a organisé une série de réunions annuelles internationales des responsables de la réglementation animale (cinquième édition cette année); l'objet de ces réunions est d'encourager le dialogue et la collaboration entre le secteur public et le secteur privé afin de relever avec plus d'efficacité les défis de l'alimentation animale;
- avec l'Association des industries de l'alimentation animale en Amérique latine (FeedLatina), la FAO a organisé une série de manifestations et d'activités de renforcement des capacités régionales (Amérique latine et Caraïbes)

<sup>1</sup> [http://www.fao.org/ag/againfo/resources/fr/pubs\\_food.html](http://www.fao.org/ag/againfo/resources/fr/pubs_food.html) et [http://www.fao.org/ag/againfo/resources/fr/pubs\\_aprod.html](http://www.fao.org/ag/againfo/resources/fr/pubs_aprod.html).

<sup>2</sup> Accessible à l'adresse suivante: <http://www.fao.org/ag/againfo/home/fr/index.htm>.

- avec IFIF, la FAO a publié un Manuel des bonnes pratiques dans l'industrie de l'alimentation animale<sup>3</sup>, dont la traduction en arabe, chinois, espagnol, français, japonais et portugais est en cours. Le manuel présente des informations et des directives pratiques très complètes qui aident les producteurs et tous les acteurs de la chaîne de production et de distribution à se conformer au cadre réglementaire qui a été ou qui sera mis en place pour donner suite au Code d'usages du Codex pour une bonne alimentation animale. Son objet est de donner des indications pratiques aux responsables des usines de production d'aliments pour animaux et au secteur de l'alimentation animale en général; il est aussi utile à ceux qui sont chargés de l'inspection aux fins de la sécurité sanitaire des aliments pour animaux;
- avec IFIF et les associations nationales des industries de l'alimentation animale, la FAO a organisé depuis 2005, trois congrès mondiaux de l'alimentation humaine et animale (Brésil en 2005 et 2007, Mexique en 2010); un quatrième congrès (en cours d'organisation) doit se tenir en Afrique du Sud en 2013.

En 2011, la FAO a publié deux documents traitant de l'alimentation et de la nutrition animales:

- Succès et échecs des pratiques et technologies de nutrition animale dans les pays en développement – Compte rendu d'une conférence électronique de la FAO<sup>4</sup>; et
- Assurance de qualité des laboratoires d'analyse des produits d'alimentation animale<sup>5</sup>.

Les Directives techniques de la FAO relatives à la certification en aquaculture<sup>6</sup> reprennent les dangers pour la sécurité alimentaire dans l'aquaculture pouvant provenir de la nourriture des poissons ainsi que les mesures qui doivent être appliquées pour les réduire le plus possible. De plus, dans le cadre de la mise en œuvre du Code de conduite pour une pêche responsable, la FAO a publié un cinquième supplément aux directives techniques pour une pêche responsable intitulé *Technical Guidelines for responsible Fisheries n° 5: Aquaculture Development. Use of wild fish as feed in aquaculture*<sup>7</sup>. Il donne des indications pour l'utilisation du poisson sauvage en tant qu'aliment dans l'aquaculture, notamment le principe n° 8 selon lequel une telle utilisation ne doit pas compromettre la sécurité sanitaire des produits aquacoles. Les mesures à prendre pour respecter ce principe sont indiquées dans ce supplément.

En ce qui concerne les travaux sur l'élaboration de critères pour la détermination et la notification à l'échelle internationale des situations d'urgence affectant les aliments pour animaux, la FAO étudie actuellement s'il ne serait pas possible d'utiliser l'un des mécanismes de la FAO et de l'OMS, au besoin avec quelques modifications.

## Récentes activités de l'OMS

### *Résistance aux antimicrobiens*

L'OMS a étudié l'impact sur la santé publique des agents antimicrobiens utilisés en tant qu'additifs alimentaires, à des fins de thérapie, de prophylaxie ou de stimulation de la croissance, dans le cadre de consultations de spécialistes organisées ces dernières années. Certaines d'entre elles ont été tenues conjointement avec la FAO et l'OIE. Les rapports de ces réunions sont disponibles à l'adresse suivante: [http://www.who.int/foodborne\\_disease/resistance/publications/en/index.html](http://www.who.int/foodborne_disease/resistance/publications/en/index.html).

Considérant que les risques associés à l'emploi d'antimicrobiens en tant qu'additifs dans l'alimentation animale étaient une priorité, l'OMS a établi une liste d'antimicrobiens d'importance critique pour la médecine humaine. Cette liste date de 2005, elle est mise à jour tous les deux ans et elle est disponible à l'adresse suivante:

[http://www.who.int/foodborne\\_disease/resistance/cia/en/index.html](http://www.who.int/foodborne_disease/resistance/cia/en/index.html).

---

<sup>3</sup> [www.fao.org/docrep/012/i1379e/i1379e00.htm](http://www.fao.org/docrep/012/i1379e/i1379e00.htm)

<sup>4</sup> <http://www.fao.org/docrep/014/i2441e/i2441e00.htm>

<sup>5</sup> <http://www.fao.org/docrep/014/i2441e/i2441e00.htm>

<sup>6</sup> <http://www.fao.org/docrep/015/i2296t/i2296t00.pdf>

<sup>7</sup> <http://www.fao.org/docrep/014/i1917e/i1917e00.pdf>

### Activités conjointes FAO/OMS

La FAO et l'OMS ont élaboré un outil sur le web d'utilisation facile qui permet d'évaluer la performance des plans d'échantillonnage établis pour la présence et/ou l'absence et pour la concentration des dangers microbiologiques dans les produits d'alimentation humaine et animale. Cet outil sera rendu public à partir de mars 2012 et pourra être consulté à l'adresse suivante [www.mramodels.org](http://www.mramodels.org).

La FAO, en collaboration avec l'OMS, a organisé en 2007 une Réunion d'experts sur l'impact de l'alimentation animale sur la sécurité sanitaire des denrées alimentaires. Cette réunion avait les objectifs suivants: faire le point sur l'état des connaissances sur les aliments pour animaux, leur impact sur la santé publique et le commerce international; analyser la situation des normes internationales relatives aux aliments pour animaux; déterminer les domaines pour lesquels il serait pertinent d'élaborer des normes spécifiques aux aliments pour animaux, sur la base d'observations scientifiques, afin de garantir la sécurité sanitaire des produits d'origine animale et des pratiques loyales dans le commerce international; fournir des conseils sur de nouvelles mesures à mettre en œuvre au niveau international afin que ces questions soient traitées le plus efficacement possible, et recommander les activités spécifiques requises. Le rapport de la réunion est disponible en ligne<sup>8</sup>.

### Évaluation des risques chimiques

La FAO et l'OMS ont évalué les risques associés aux substances chimiques et aux contaminants présents dans les aliments, notamment les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires, par le biais d'organes d'experts internationaux, comme par exemple le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) et la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR)<sup>9</sup>. Dans ces évaluations des risques, l'incidence de la contamination des aliments pour animaux ou de leurs ingrédients sur les concentrations de résidus dans les produits d'alimentation humaine est prise en compte comme il convient.

Les questions liées à l'alimentation animale sont aussi traitées dans le cadre de réunions d'experts, le cas échéant. Par exemple, l'OMS, en collaboration avec la FAO, a organisé une réunion d'experts pour examiner les aspects toxicologiques et sanitaires de la mélamine et de ses dérivés, après l'incident de contamination par la mélamine survenu en 2008. Dans cette évaluation, l'impact de la présence de mélamine dans les aliments pour animaux ou leurs ingrédients et son transfert dans les denrées alimentaires destinées à la consommation a été examiné. Le rapport intégral de cette réunion d'expert est disponible sur le site: [http://www.who.int/foodsafety/fs\\_management/infosan\\_events/en/index.html](http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan_events/en/index.html). Après examen de l'avis scientifique fourni, le Comité du Codex sur les contaminants présents dans les aliments a adopté une limite maximale de 2,5 mg/kg de mélamine dans les produits d'alimentation humaine et animale.

---

<sup>8</sup> <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/a1507f/a1507f00.pdf>.

<sup>9</sup> <http://www.who.int/foodsafety/chem/en/>.