

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 3 de l'ordre du jour

CX/CF 23/16/3

Février 2023

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS POUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS

Seizième session

18-21 avril 2023 (session plénière physique)

26 avril 2023 (adoption virtuelle du rapport)

QUESTIONS D'INTÉRÊT DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS (Y COMPRIS LE JECFA)

(Préparées par le Secrétariat mixte FAO/OMS du JECFA)

1. Le présent document fournit des informations sur les activités de la FAO et de l'OMS dans le domaine de la prestation d'avis scientifiques au Codex, à d'autres agences des Nations Unies et aux pays membres de la FAO et de l'OMS, d'intérêt pour le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF), et présente une mise à jour depuis la dernière session du Comité.

Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires

2. Depuis la dernière session du CCCF, deux réunions du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (à savoir JECFA94 et JECFA95) se sont tenues en visioconférence. Ces réunions portaient sur les résidus de médicaments vétérinaires et les additifs alimentaires.

3. Tous les rapports complets disponibles et les monographies détaillées seront accessibles sur les sites de la FAO et de l'OMS:

- FAO: <http://www.fao.org/food-safety/resources/publications/en/>
- OMS: [https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-\(jecfa\)/publications](https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-(jecfa)/publications)

4. Futures réunions:

La 96^e session du JECFA est programmée du 27 juin au 6 juillet 2023. La réunion sera consacrée à l'évaluation d'un certain nombre d'additifs alimentaires.

La 97^e session du JECFA est programmée du 31 octobre au 10 novembre 2023. La réunion sera consacrée à l'évaluation d'un certain nombre d'additifs alimentaires.

L'appel de données et le projet d'ordre du jour du JECFA96 et du JECFA97 sont disponibles sur les sites web de la FAO et de l'OMS:

- FAO: <https://www.fao.org/food-safety/scientific-advice/calls-for-data-and-experts-expert-rosters/en/>
- OMS: [https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-\(jecfa\)](https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-committee-on-food-additives-(jecfa))

Travaux de l'OMS sur la dioxine et les composés de type dioxine

- Du 17 au 21 octobre 2022, l'OMS a tenu une consultation ad hoc d'experts à Lisbonne, au Portugal, au cours de laquelle les facteurs d'équivalence toxique (FET) de l'OMS de 2005 pour les composés de type dioxine, y compris certains polychlorobiphényles (PCB), ont été réévalués.
- Les experts invités se sont accordés sur le fait que la mise à jour de la base de données de REP indiquait la nécessité de réévaluer les valeurs FET 2005 de l'OMS pour les dioxines, les furanes et les PCB de type dioxine. Il a en outre été décidé que la méthode bayésienne devait être appliquée pour valider la base de données de REP, ce qui a entraîné une plus grande confiance et une plus grande certitude dans le résultat de la consultation d'experts de 2022.

- Les résultats et les détails de cette consultation d'experts seront publiés dans un article revu par des pairs au cours du premier semestre 2023. Ce que l'on peut révéler à ce stade, c'est que les experts de l'OMS ont conclu que la sélection des composés de type dioxine lors de la réunion de l'OMS de 2005 est actuellement toujours pertinente et doit être réexaminée en vue d'une éventuelle modification des valeurs FET. L'utilisation de nouvelles données en combinaison avec l'approche bayésienne a permis d'actualiser la quasi-totalité des valeurs FET de l'OMS 2022 par rapport à la liste des valeurs FET de 2005. Si l'on considère les modifications combinées des valeurs FET dans un concept d'évaluation des risques, on peut conclure qu'il s'agit d'une réduction modérée des équivalences toxiques totales (TEQ) de type dioxine pour les dioxines chlorées, les dibenzofuranes et les PCB.

Demandes d'avis scientifiques

5. Les deux organisations continuent à mettre conjointement la priorité sur les demandes d'avis scientifiques en tenant compte des critères proposés par le Codex ainsi que des demandes d'avis des pays membres et de la disponibilité des ressources.
6. En planifiant les réunions du JECFA et en élaborant l'ordre du jour, les co-secrétaires de la FAO et de l'OMS doivent prendre en compte les priorités demandées par le Comité sur les additifs alimentaires (CCFA), le (CCCF) et le Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF) et, à l'occasion, d'autres comités (tels que le Comité du Codex sur les matières grasses et les huiles [CCFO]). Suite au nombre croissant de demandes d'avis scientifiques par le JECFA, toutes les demandes ne peuvent pas être satisfaites à la réunion à venir.
7. Pour faciliter la fourniture de ressources extrabudgétaires pour les activités d'avis scientifiques, veuillez contacter M. Markus Lipp de l'Unité de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments de la FAO (jecfa@fao.org) et M. Moez Sanaa du Département relatif à la nutrition et à la sécurité alimentaire de l'OMS (jecfa@who.int).

Bases de données sur la consommation alimentaire mondiale et activités en cours pour aider les pays à produire et à utiliser des données à des fins d'analyse des risques.

8. Des informations fiables sur la consommation alimentaire, recueillies au niveau individuel, sont nécessaires pour estimer l'exposition alimentaire aux substances chimiques et biologiques dans la population générale et les groupes de populations vulnérables. Pour traiter le problème de l'insuffisance de l'accès à ces données, la FAO et l'OMS ont poursuivi les travaux sur les deux outils suivants (lancés en 2014) afin de développer des bases de données sur la consommation alimentaire mondiale.
9. Le FAO/WHO GIFT (outil FAO/OMS de dissémination de données sur la consommation alimentaire individuelle au niveau mondial)¹ partage actuellement 36 ensembles de données (dont 11 à l'échelle nationale) et a pour ambition d'en partager 43 autres dès que possible. La base de données offre non seulement un accès à toutes les microdonnées, mais aussi des statistiques d'ordre alimentaire pratiques dans les domaines de la nutrition et de la sécurité sanitaire des aliments. Le FAO/WHO GIFT a recours à FoodEx2 comme outil de catégorisation, lequel a été amélioré pour pouvoir être utilisé à l'échelle mondiale, à l'issue d'une collaboration entre la FAO, l'OMS et l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA). Le FAO/WHO GIFT offre également un inventaire à jour d'ampleur mondiale des données quantitatives d'enquêtes sur la consommation alimentaire réalisées, prévues et en cours, avec des informations détaillées sur plus de 302 études. La plateforme est disponible en ligne.
10. Un rapport récemment publié, « Global Trends in the Availability of Dietary Data in Low and Middle-Income Countries »², co-publié par la FAO et l'Intake Center of dietary assessment, détaille la pertinence et la nécessité de données alimentaires dans les pays à faible et moyen revenu, et est disponible en ligne à l'adresse suivante:
11. Le CIFOFO (Données de consommation sur la consommation alimentaire individuelle chronique provenant de la base de données FAO/OMS) contient en 2023 les statistiques récapitulatives de 68 ensembles de données contenant au moins deux jours de consommation, et est régulièrement mis à jour. Ces données relatives à la consommation (CIFOFO) et à la contamination alimentaires (GEMS/Contaminants alimentaires) sont désormais disponibles sur la même plateforme et offrent la possibilité d'utiliser un système de catégorisation/description harmonisé (FoodEx2).
12. La base de données GEMS/Aliments continue de soutenir activement le travail du CCCF en apportant son aide à plusieurs groupes de travail électroniques (GTE) dans la collecte et l'analyse de données de contamination alimentaire mondiale afin d'en dériver des recommandations pour des limites maximales (LM).

¹ <https://www.fao.org/gift-individual-food-consumption/en/>

² <https://www.fao.org/3/cc1351en/cc1351en.pdf>

13. La sixième conférence internationale sur les études de l'alimentation totale (EAT) a été organisée en octobre 2022 par l'OMS et l'Institut fédéral allemand pour l'évaluation des risques (BfR) selon une modalité hybride. La conférence a encouragé le partage d'expérience et d'expertise sur les méthodologies d'évaluation de l'exposition alimentaire et a été précédée d'un tutoriel pratique en ligne.

Publication de la FAO sur la prospective en matière de sécurité sanitaire des aliments

14. La publication de la FAO, « Thinking about the future of food safety – A foresight report, »³ aborde certaines des questions émergentes les plus importantes dans le domaine de l'alimentation et de l'agriculture, en mettant l'accent sur les implications en matière de sécurité sanitaire des aliments, notamment le changement climatique, l'évolution du comportement des consommateurs et des modèles de consommation alimentaire, les nouvelles sources alimentaires et les nouveaux systèmes de production alimentaire (à savoir les insectes comestibles, les méduses, les algues, les alternatives végétales et la production alimentaire à base de cellules), les innovations technologiques et les avancées scientifiques, la science du microbiome, l'économie circulaire et la fraude alimentaire.

Autres questions potentiellement pertinentes pour le comité

Mise à jour de la FAO

La sécurité sanitaire des aliments et l'aide alimentaire

15. La FAO continue de collaborer avec le Programme alimentaire mondial (PAM), le Fonds des Nations Unies pour l'enfance (UNICEF), Médecins sans frontières et l'Agence américaine pour le développement international (USAID) pour développer une feuille de route pour gérer les risques spécifiques auxquels les agences d'aide alimentaire sont confrontées pour garantir des aliments sûrs et nutritifs pour l'aide humanitaire, en tenant compte de la sécurité alimentaire, de la durabilité et de la nutrition. La FAO fournit également à ces agences des conseils en matière d'évaluation des risques pour certains contaminants (par exemple, les alcaloïdes de tropane), comme indiqué précédemment, et pour d'autres.

Travaux de la FAO sur le suivi des mollusques bivalves

16. Le commerce international a constitué le principal moteur de la rapide croissance de l'industrie de production de mollusques bivalves au cours des six dernières décennies. Cependant, seul un nombre très limité de pays disposent de programmes de suivi efficaces des mollusques bivalves. À cet égard, face à la nécessité de mettre en place une orientation internationale pour la mise en œuvre d'un programme sanitaire pour les mollusques bivalves, la FAO et l'OMS ont élaboré l'orientation technique conjointe FAO/OMS pour le développement des aspects liés aux zones de croissance des programmes sanitaires pour les mollusques bivalves, récemment mise à jour par la FAO et son Centre de référence sur le contrôle sanitaire des bivalves, le Centre for Environment, Fisheries, and Aquaculture Science (Cefas) du Royaume-Uni. La seconde édition est disponible en anglais, en espagnol⁴ et en français⁵.
17. Cette orientation sert également de base à l'élaboration d'un cours d'apprentissage électronique conjoint FAO-Cefas sur les programmes sanitaires pour les mollusques bivalves composé de trois modules. Ce cours s'adresse aux décideurs politiques, aux praticiens du développement et aux gestionnaires de programmes, aux chercheurs et aux spécialistes sectoriels, aux éleveurs de mollusques bivalves, aux formateurs et aux agents de vulgarisation. Les deux premiers modules sont disponibles en ligne: « Profil de risque de la zone de croissance »⁶ et « Évaluation et révision de la zone de croissance »⁶. Des versions dans d'autres langues sont en cours de développement. La version en français du premier module est disponible en ligne⁷.
18. Ces trois dernières années, la FAO, en collaboration avec son Centre de référence sur le contrôle sanitaire des bivalves, le Cefas⁸, a organisé un certain nombre d'activités de renforcement des capacités pour donner des conseils sur les protocoles de laboratoire pertinents, l'accréditation et l'application de méthodes d'analyse pour les tests réalisés sur les mollusques bivalves. Les activités annuelles peuvent être trouvées dans les rapports

³ <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cb8667en>

⁴ <https://doi.org/10.4060/cb5072fr>

⁵ Version de langue anglaise <https://fao.org/documents/card/en/c/cb5072en/> et Version de langue espagnole <https://fao.org/publications/card/es/c/CB5072ES/>

⁶ <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=629>

⁷ Cours: [Contrôle sanitaire des mollusques bivalves: profil de risques des zones de production conchylicole \(fao.org\)](https://www.fao.org/)

⁸ Rapports annuels et programmes de travail du Centre de référence de la FAO: <https://www.cefas.co.uk/icoe/seafood-safety/designations/fao-reference-centre-for-bivalve-mollusc-sanitation/fao-reference-centre-work-programmes-and-annual-reports/>

annuels⁹.

Systèmes d'alerte précoce pour les proliférations d'algues nuisibles (HAB)

19. Les HAB ont des répercussions importantes sur la sécurité sanitaire des aliments et la sécurité alimentaire, du fait de la contamination ou de la mortalité massive d'organismes marins. Disposer de systèmes de prévision ou d'alerte précoce adaptés pourrait contribuer à atténuer les effets des HAB et à réduire l'occurrence de ces événements. Des systèmes de surveillance ont été mis en place pour contrôler les algues toxiques dans de nombreux pays. Cependant, le délai ou le type de données peuvent ne pas être suffisants pour prendre des mesures efficaces de gestion de la sécurité sanitaire des aliments ou d'autres mesures telles que le transfert de produits de l'aquaculture vers d'autres zones. À cet égard, la FAO a pris l'initiative d'élaborer une orientation technique conjointe **FAO-AIEA-COI** pour la mise en œuvre de systèmes d'alerte précoce pour les algues toxiques. Le document aidera les autorités compétentes et les institutions concernées par la protection des consommateurs ou le suivi de l'environnement à mettre en œuvre des systèmes d'alerte précoce pour les HAB présentes dans des zones spécifiques qui risquent d'affecter la sécurité sanitaire des aliments ou la sécurité alimentaire. Il sera publié en 2023.
20. En outre, l'OMS a publié « Toxic cyanobacteria in water - Second edition » [Les cyanobactéries toxiques dans l'eau - Deuxième édition]¹⁰ en 2021, qui comprend des informations pouvant être utiles pour l'élaboration des orientations prévues, telles que l'occurrence, l'évaluation et la gestion des masses d'eau pour l'aquaculture (section 5.3) et les cadres de niveaux d'alerte élaborés pour l'eau potable et les eaux récréatives (sections 5.1.2.2 et 5.2.3.2, respectivement). Un cadre de niveaux d'alerte permet d'alerter rapidement et de prendre des mesures de gestion à court terme dans les masses d'eau. Le cadre de niveaux d'alerte utilise principalement les niveaux de la biomasse cyanobactérienne pour déclencher des réponses lorsque la biomasse atteint des niveaux auxquels il n'est plus possible d'exclure les concentrations dépassant les valeurs d'alerte pour les cyanotoxines.

Microplastiques

21. Étant donné que les produits de la pêche et de l'aquaculture ne constituent pas la seule source d'exposition alimentaire aux microplastiques, la 17^e session du sous-comité sur le commerce de poissons du Comité de la FAO sur les produits de la pêche (COFI) a appelé la FAO à effectuer une évaluation de l'exposition incluant d'autres denrées alimentaires pertinentes. À cet égard, la FAO a élaboré un document de référence qui rassemble des informations sur l'occurrence de microplastiques dans tous les produits de base, la contamination par les microplastiques le long des chaînes de valeur alimentaires, la migration des plastiques à partir des emballages et des matériaux en contact avec les aliments, ainsi qu'une analyse de la littérature existante sur la toxicité des monomères, polymères et additifs plastiques les plus courants. Le rapport, intitulé « Microplastiques dans les denrées alimentaires », a été consolidé lors d'une réunion d'experts tenue en janvier 2022 et est disponible en ligne¹¹. Le rapport a fixé les bases d'exercices d'évaluation des risques et fournit des informations pouvant servir à la formulation des options de gestion des risques.

Risques et bénéfices de la consommation de poisson

22. On dispose désormais de nouvelles preuves concernant les risques et les avantages de la consommation de poisson. C'est pourquoi la FAO et l'OMS préparent actuellement la convocation d'une consultation d'experts pour examiner les nouvelles données et mettre à jour les conclusions et recommandations du rapport 2010¹² si nécessaire. La prochaine consultation sera organisée en octobre 2023. La consultation tirera un certain nombre de conclusions sur les avantages et les risques pour la santé associés à la consommation de poisson et recommandera une série de mesures que les Membres devront prendre pour mieux les évaluer et les gérer, en communiquant plus efficacement ces risques et avantages à leurs citoyens. Elle établira également un cadre pour l'évaluation des avantages ou des risques nets pour la santé de la consommation de poisson, en fournissant des orientations à la Commission du Codex Alimentarius pour la gestion des risques, en tenant compte des données existantes sur les avantages de la consommation de produits de la pêche et de l'aquaculture.

Algues et sécurité sanitaire des aliments

23. La culture et l'utilisation accrues des algues doivent constituer des piliers importants d'une sécurité alimentaire durable et faire partie intégrante de l'économie aquatique dans un avenir proche. De nombreux facteurs peuvent

⁹ [Rapports annuels et programmes de travail du Centre de référence de la FAO - Cefas \(Centre for Environment, Fisheries and Aquaculture Science\)](#)

¹⁰ <https://www.who.int/publications/m/item/toxic-cyanobacteria-in-water---second-edition>

¹¹ [Microplastiques dans les denrées alimentaires \(fao.org\)](#)

¹² [Rapport de la Consultation mixte FAO/OMS d'experts sur les risques et les bénéfices de la consommation de poisson. Rome, 25-29 janvier 2010](#)

affecter la présence de dangers dans les algues. Cependant, la législation et les documents d'orientation sur la production et l'utilisation des algues font généralement défaut. À cet égard, la FAO et l'OMS ont élaboré un document de référence qui identifie les dangers en matière de sécurité sanitaire des aliments (produits chimiques, agents pathogènes et toxines) liés à la consommation d'algues et de plantes aquatiques, pouvant servir de base pour entreprendre d'autres travaux dans ce domaine.

24. Lors de sa 35^e session, le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP35, 2021) est convenu d'envisager des travaux supplémentaires dans ce domaine, tels que présentés par la FAO et l'OMS et fondés sur le document de référence, afin d'élaborer des orientations Codex pertinentes. Le rapport, intitulé « Rapport de la réunion d'experts sur la sécurité sanitaire des aliments des algues marines - Situation actuelle et perspectives », a été consolidé lors d'une réunion d'experts tenue en octobre 2021 et est disponible en ligne¹³.

Priorités stratégiques de la FAO pour la sécurité sanitaire des aliments dans le Cadre stratégique de la FAO 2022-2031

25. À la suite de la demande de la 27^e session du Comité de l'agriculture de la FAO (COAG) et en prenant en compte le contexte stratégique mondial, la FAO a élaboré un ensemble de priorités stratégiques pour son travail sur la sécurité sanitaire des aliments, tout en maintenant l'ambition de fournir une « Sécurité alimentaire et alimentation saine pour tous » et la mission consistant à « Aider les membres dans la poursuite de l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments à tous les niveaux en leur fournissant des avis scientifiques et en renforçant leurs capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments pour des systèmes agroalimentaires efficaces, inclusifs, résilients et durables ».
26. Ces priorités stratégiques s'articulent autour de quatre « résultats stratégiques » qui découlent d'un processus consultatif itératif mené par la FAO avec ses Membres et des organisations internationales partenaires, dont, notamment, l'OMS. La FAO et l'OMS travaillent depuis plusieurs décennies, dans le cadre d'un partenariat de longue date, pour mettre en œuvre le Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires (Codex Alimentarius), fournir des avis scientifiques, renforcer les capacités des membres de la FAO en vue d'une meilleure participation aux processus d'élaboration des normes du Codex Alimentarius et du renforcement de leurs systèmes nationaux de contrôle des aliments. Au cours de l'élaboration des priorités de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments et de la stratégie mondiale de l'OMS en matière de sécurité alimentaire, la FAO et l'OMS ont maintenu un mécanisme permanent et rigoureux de partage d'informations et de discussion. Les deux organisations se sont engagées à planifier l'élaboration d'un cadre commun de mise en œuvre, après l'approbation de leurs orientations stratégiques respectives.
27. La FAO attend des priorités stratégiques pour la sécurité sanitaire des aliments qu'elles agissent comme un instrument qui stimulera les investissements et garantira des ressources humaines et financières adéquates pour permettre à la FAO de mettre en œuvre avec succès son programme de sécurité sanitaire des aliments et de fournir des orientations, des politiques et un plaidoyer internationaux aux décideurs. Ces priorités stratégiques encouragent une intégration plus cohérente de la sécurité sanitaire des aliments dans le développement de systèmes agroalimentaires durables et inclusifs, de politiques de sécurité alimentaire et de nutrition et de stratégies de développement agricole.

Mise à jour de l'OMS

28. Les microplastiques dans l'environnement constituent un contaminant émergent qui a provoqué d'intenses préoccupations de la part de l'opinion publique, une série de questions de la part d'États membres à l'OMS et de régulières interrogations de la part des médias. Des questions ont été posées quant aux impacts sur la santé humaine de l'exposition aux particules de microplastiques, depuis les polymères eux-mêmes jusqu'aux monomères, ainsi qu'aux additifs utilisés pour fabriquer les matières plastiques, aux contaminants chimiques absorbés et aux biofilms associés.
29. Consciente de ce fait, l'OMS a examiné l'état des connaissances sur les microplastiques dans l'eau de boisson et a publié un rapport évaluant les risques pour la santé humaine en août 2019¹⁴. Afin de poursuivre les efforts de l'OMS visant à évaluer les risques sur la santé associés à l'exposition aux microplastiques, un projet est en cours pour élargir le champ d'évaluation de l'eau potable à tout l'environnement, incluant l'exposition par l'intermédiaire des aliments, de l'eau et de l'air. En collaboration avec un groupe d'experts internationaux, l'OMS a évalué les risques pour la santé humaine liés à l'exposition aux particules microplastiques présentes dans l'environnement, identifié les besoins en matière de recherche et défini la portée des travaux futurs nécessaires

¹³ <https://www.fao.org/3/cc0846en/cc0846en.pdf>

¹⁴ <https://apps.who.int/iris/handle/10665/326499>

sur les particules microplastiques. Une consultation virtuelle d'experts a eu lieu en mars 2022 et un rapport final a été adopté par le groupe de travail. Le rapport a été publié en août 2022¹⁵.

Stratégie mondiale de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments

30. La stratégie mondiale de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments 2022-2030 a été adoptée à la 75^e session de l'Assemblée Mondiale de la Santé (AMS) en mai 2022. Elle met à jour la dernière stratégie afin de relever les défis actuels et émergents, d'intégrer les nouvelles technologies et d'inclure des approches innovantes pour le renforcement des systèmes nationaux de sécurité sanitaire des aliments. Cette demande a été formulée par les États membres en reconnaissance du fait que la sécurité sanitaire des aliments demeure une priorité de santé publique jouant un rôle essentiel dans la réalisation de l'agenda 2030 pour le développement durable. En élaborant cette stratégie, l'OMS a reçu le soutien du groupe consultatif technique (GCT) sur la sécurité sanitaire des aliments: « Des aliments plus sûrs pour une meilleure santé », et a largement consulté des experts scientifiques, les conseillers régionaux de l'OMS en matière de sécurité sanitaire des aliments, des partenaires internationaux tels que la FAO et l'OIE, les États membres et une consultation publique. Les plans d'action existants régionaux et les stratégies de sécurité sanitaire des aliments ont également été pris en compte, ainsi que les recommandations et les directives du Codex Alimentarius et les nouvelles priorités de sécurité alimentaire de la FAO. La stratégie mondiale de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments a été élaborée pour guider et soutenir les États membres dans leurs efforts pour prioriser, planifier, mettre en œuvre, suivre et évaluer régulièrement les actions visant à réduire la charge de morbidité d'origine alimentaire en renforçant continuellement les systèmes de sécurité sanitaire des aliments et en promouvant la collaboration mondiale. L'OMS s'efforce maintenant d'aider les États membres à mettre en œuvre la stratégie en collaboration avec la FAO, la Société financière internationale-Banque mondiale (IFC-BM), les membres du Groupe consultatif technique (GCT) et d'autres partenaires. La mise en œuvre fera l'objet d'un rapport à l'Assemblée mondiale de la Santé (AMS), tous les deux ans jusqu'en 2030.

La charge des maladies d'origine alimentaire

31. L'OMS fait avancer un processus d'estimation de la charge mondiale, régionale et nationale des maladies d'origine alimentaire, compte tenu d'un nouveau mandat de l'OMS en vertu de la résolution WHA73.5 et du soutien apporté par le « Groupe de référence sur l'épidémiologie des maladies d'origine alimentaire (FERG) »¹⁶. Quatre réunions d'experts ont été organisées à ce jour, en 2021 et 2022, afin de déterminer le cadre méthodologique général, une liste de dangers alimentaires et les états de santé associés à inclure dans la prochaine mise à jour, et de collecter les données requises, principalement par le biais d'examen systématiques.¹⁷ L'OMS envisage de communiquer des estimations nationales, et mettra en place un processus permettant aux États membres de l'OMS d'engager un dialogue sur le sujet par le biais d'une consultation nationale et d'un portail national.
32. Trois indicateurs et objectifs mondiaux ont été inclus dans la stratégie mondiale de l'OMS pour mesurer l'impact des activités de sécurité sanitaire des aliments, à savoir: 1) Réduction de 40 pour cent de la moyenne mondiale de l'incidence des maladies diarrhéiques d'origine alimentaire pour 100 000 habitants, 2) 100 pour cent des pays disposant d'une capacité d'au moins 80 pour cent en matière de mécanisme de collaboration multisectorielle pour les événements liés à la sécurité sanitaire des aliments, et 3) score moyen mondial de 3,5 pour la surveillance nationale des maladies d'origine alimentaire et de la contamination. Sur la base de la méthodologie du FERG pour estimer les résultats sanitaires, l'OMS prévoit de développer un cadre de mesure d'impact pour mesurer les impacts des actions de sécurité sanitaire des aliments au niveau mondial.
33. L'OMS a publié, en juin 2021, un nouveau guide, intitulé: «Évaluer la charge de morbidité d'origine alimentaire: Un guide pratique à l'intention des pays », visant à aider les États membres à évaluer les causes, l'ampleur et la répartition des maladies d'origine alimentaire par l'estimation de la charge de morbidité d'origine alimentaire pour la santé publique au niveau national.¹⁸ Outre les résumés disponibles dans les six langues des Nations Unies, des modules de présentation ont été mis à disposition dans les six langues des Nations Unies en 2022. L'OMS met en place un programme visant à aider les pays à renforcer leurs capacités nationales d'estimation de la charge des maladies d'origine alimentaire.

¹⁵ Rapport OMS 2022. Exposition alimentaire et par inhalation. exposition aux nano- et microparticules de plastique et implications potentielles pour la santé humaine. <https://www.who.int/publications/i/item/9789240054608>

¹⁶ [https://www.who.int/groups/foodborne-disease-burden-epidemiology-reference-group-\(ferg\)](https://www.who.int/groups/foodborne-disease-burden-epidemiology-reference-group-(ferg))

¹⁷ <https://www.who.int/news-room/articles-detail/call-for-expressions-of-interest-to-conduct-systematic-reviews-and-other-studies-for-estimating-the-burden-of-foodborne-diseases>

¹⁸ <https://www.who.int/publications/i/item/9789240012264>