



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS**

Dix-huitième session

23-27 juin 2025

Bangkok (Thaïlande)

**QUESTIONS D'INTÉRÊT DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS
Y COMPRIS LE COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

(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 fourniture d'avis scientifiques au Codex, à d'autres agences des Nations Unies (ONU) et aux pays membres de la FAO et de l'OMS revêtant un 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 en 2024.

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 JECFA 98 et JECFA 99) se sont tenues en 2024. Ces réunions portaient respectivement 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 pertinents¹ de la FAO et de l'OMS²:
4. Futures réunions:
 - La 100^e session du JECFA devrait se dérouler du 10 au 19 juin 2025 à Rome. La réunion sera consacrée à l'évaluation d'un certain nombre d'additifs alimentaires.
 - La 101^e session du JECFA devrait se dérouler du 15 au 21 octobre 2025 à Genève. La réunion sera consacrée à l'évaluation de l'arsenic. La réunion devait initialement se tenir du 14 au 23 octobre et être également consacrée à l'évaluation des dioxines, mais sa durée et sa portée ont été réduites en raison des contraintes financières auxquelles est actuellement confrontée l'OMS.
5. Les appels de données sont disponibles sur les sites web de la FAO³ et de⁴ l'OMS.

Demandes d'avis scientifiques

6. Les deux organisations continuent à accorder conjointement la priorité aux demandes d'avis scientifiques en tenant compte des critères proposés par le Codex ainsi que des demandes de conseils des pays membres et de la disponibilité des ressources.
7. En planifiant les réunions du JECFA et en élaborant l'ordre du jour, le Secrétariat conjoint FAO/OMS doit prendre en compte les priorités demandées par le Comité sur les additifs alimentaires (CCFA), le Comité sur les contaminants dans les aliments (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]). En raison du nombre croissant de demandes d'avis scientifiques par le JECFA, toutes les demandes ne peuvent pas être satisfaites lors de la réunion à venir.
8. Les activités du JECFA, qui sont financées par l'OMS, sont principalement tributaires des ressources extrabudgétaires des institutions gouvernementales des États membres de l'OMS. Récemment, les contributions des donateurs aux activités relatives aux avis scientifiques, y compris celles liées au JECFA, ont considérablement diminué. Comme en raison des restrictions budgétaires actuelles, l'OMS n'est pas en mesure de garantir les ressources nécessaires, elle est obligée de réduire les activités du JECFA. Par conséquent, la 101^e session du JECFA, prévue en juillet 2025 et devant être

¹ <http://www.fao.org/food-safety/resources/publications/en/>

² [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)

³ <https://www.fao.org/food-safety/scientific-advice/calls-for-data-and-experts-expert-rosters/en/>

⁴ [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))

consacrée aux résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments, a été reportée. En outre, la 102^e session du JECFA, prévue en octobre 2025 et devant être consacrée aux contaminants alimentaires, sera écourtée pour être intégrée à la 101^e session du JECFA, et un seul groupe de contaminants sera évalué. Il est encore trop tôt pour spéculer sur ce qui se passera en 2026; toutefois, l'OMS devra réfléchir à la possibilité d'évaluer moins d'additifs alimentaires, et pourrait même envisager de réduire la fréquence et la durée des futures sessions du JECFA d'une manière générale.

9. Pour faciliter la fourniture de ressources extrabudgétaires pour les activités relatives aux avis scientifiques, veuillez contacter Dr Markus Lipp, de l'Unité de la sécurité sanitaire des aliments de la FAO (jecfa@fao.org) et Dr Moez Sanaa, de la Division des nutriments et de 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

10. 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 la disponibilité et 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.
11. Le FAO/WHO GIFT (outil FAO/OMS de dissémination de données sur la consommation alimentaire individuelle au niveau mondial)⁵ partage actuellement 62 ensembles de données (dont 21 à l'échelle nationale). La base de données offre non seulement un accès à toutes les microdonnées, mais aussi des statistiques pratiques dans les domaines de la nutrition, de la diversité alimentaire, de l'impact environnemental et de la sécurité sanitaire des aliments. En outre, certains ensembles de données disponibles via FAO/WHO GIFT sont intégrés à la plateforme collaborative de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments (FOSCOLLAB) et utilisés pour l'évaluation des risques d'exposition en matière de sécurité sanitaire des aliments. Le FAO/WHO GIFT se sert de FoodEx2 en tant que système harmonisé de classification/description des aliments, lequel a été mis à niveau 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 mondial actualisé des enquêtes quantitatives sur la consommation alimentaire qui ont été réalisées, sont prévues et en cours, avec des informations détaillées sur plus de 352 études. La plateforme est disponible en ligne.
12. Un rapport intitulé «Global Trends in the Availability of Dietary Data in Low and Middle-Income Countries»⁶ co-publié par la FAO et l'Intake Center of dietary assessment, et détaillant la pertinence et la nécessité de données alimentaires dans les pays à faible et moyen revenu, de même que des ressources supplémentaires, sont disponibles en ligne⁷.
13. La base de données CIFOCCS (Statistiques synthétiques des données FAO/OMS sur la consommation alimentaire individuelle chronique) contient les statistiques synthétiques de 68 ensembles de données contenant au moins deux jours de consommation, et est régulièrement mise à jour. Ces données relatives à la consommation (CIFOCCS) et à la contamination alimentaires (GEMS/Aliments Contaminants) sont désormais disponibles sur la même plateforme et offrent la possibilité d'utiliser un système de catégorisation/description harmonisé (FoodEx2).
14. 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) du Codex dans la collecte et l'analyse de données de contamination alimentaire mondiales afin d'en dériver des recommandations pour des limites maximales (LM).

Lien entre l'eau et la sécurité sanitaire des aliments (accent sur la sécurité chimique)

15. L'utilisation d'une eau de bonne qualité à différents stades du système agroalimentaire (irrigation, élevage, aquaculture, nettoyage, transformation des aliments et eau potable) est cruciale pour la sécurité des aliments. À son tour, ceci influe sur la santé publique et a des répercussions sur le commerce des denrées alimentaires. Actuellement, la présence de plus en plus évidente de diverses substances chimiques et de leurs mélanges dans l'eau est une source d'inquiétude majeure, surtout en l'absence de normes harmonisées pour les paramètres chimiques. L'utilisation accrue de certains composés, comme c'est le cas pour les produits agrochimiques et les composés fluorés synthétiques, peut constituer une menace pour la santé humaine en raison de la contamination des denrées alimentaires.
16. D'autres sources de pollution de l'eau, telles que les produits pharmaceutiques, les produits de soins personnels et les risques liés à la multiplication des activités minières dans le contexte de la demande de l'industrie mondiale de la mobilité, suscitent également des inquiétudes. Les considérations relatives à la sécurité sanitaire des aliments dans de tels cas dépendent non seulement de la concentration et de la toxicité des polluants dans l'eau, mais aussi du devenir de ces composés dans les tissus végétaux et animaux. Alors qu'au niveau du Codex, il existe des lignes directrices pour

⁵ <https://www.fao.org/gift-individual-food-consumption/en/>

⁶ <https://www.fao.org/3/cc1351en/cc1351en.pdf>

⁷ <https://www.fao.org/gift-individual-food-consumption/resources/en>

la sécurité microbiologique de l'eau (c'est-à-dire pour l'utilisation et la réutilisation sûres de l'eau dans la production et la transformation des aliments (CXG 100-2023)), il n'existe pas de lignes directrices pour la sécurité chimique de l'eau.

17. Comme indiqué précédemment, la FAO et l'OMS mettent en œuvre un projet visant à combler les lacunes en matière de connaissances sur la sécurité chimique de l'eau et les contaminants émergents, données sur lesquelles les comités du Codex pertinents pourront s'appuyer lors de leurs futurs travaux.
18. Un document de référence complet regroupant les informations disponibles et les lacunes en matière de connaissances sur les contaminants émergents et connus présents dans les sources d'eau (y compris notamment les produits pharmaceutiques, cosmétiques et agrochimiques, les métaux lourds et les composés fluorés synthétiques) a été élaboré. Une réunion d'experts FAO/OMS se tiendra du 20 au 23 mai 2025 à Rome pour faciliter la finalisation de ce document, discuter des conclusions et formuler des recommandations.

Autres questions potentiellement pertinentes pour le comité

Mise à jour de la FAO

Sécurité sanitaire des aliments dans une économie circulaire et travaux dans le domaine de l'emballage alimentaire

19. La FAO a publié des rapports^{8,9} ainsi qu'une série de notes d'orientation connexes qui analysent les données actuelles et émergentes concernant les divers défis et opportunités de gestion de la sécurité sanitaire des aliments dans le contexte d'une économie circulaire (Sécurité sanitaire des aliments dans une économie circulaire¹⁰). Ces travaux s'intéressent notamment aux *déchets et au recyclage des emballages alimentaires*.

Les initiatives et les innovations visant à mettre en place des systèmes agroalimentaires circulaires comprennent le recyclage et la réutilisation des emballages alimentaires afin de limiter la production de déchets. Toutes ces initiatives sont très prometteuses en termes d'amélioration de la durabilité environnementale et de gains potentiels pour la durabilité socio-économique. Toutefois, il est de plus en plus évident que des contaminants, qu'ils soient microbiologiques, chimiques ou physiques, sont susceptibles d'être introduits et peuvent potentiellement s'accumuler au cours de ces processus circulaires. L'intégration de la sécurité sanitaire des aliments dans les systèmes agroalimentaires transformés nécessite d'élever les résultats en matière de sécurité sanitaire des aliments à un niveau d'importance égal à celui de la durabilité et de la performance économique. La caractérisation des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments permet de garantir que les aliments sont sûrs tout au long de la chaîne de valeur.

20. Une étude intitulée «*Recent and emerging food packaging alternatives: chemical safety risks, current regulations and analytical challenges*»¹¹ a récemment été publiée dans la revue *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. Cette étude examine les risques potentiels et les opportunités associés aux matériaux recyclés et biosourcés utilisés dans les emballages alimentaires, aux emballages réutilisables et hybrides, ainsi qu'à des innovations telles que les nanotechnologies et les emballages actifs et intelligents. En examinant les réglementations régissant les matériaux d'emballage alimentaire récents et émergents, les auteurs constatent un manque d'harmonisation des exigences réglementaires à l'échelle mondiale.
21. La FAO poursuivra ses travaux sur les implications en matière de sécurité sanitaire des aliments des matériaux en contact avec les aliments (FCM), en explorant les innovations et les nouvelles solutions dans ce domaine.

Travaux de la FAO sur les nouveaux aliments et systèmes de production

22. Les nouvelles sources alimentaires et les nouveaux systèmes de production (NFPS)¹² peuvent jouer un rôle essentiel dans la transformation de nos systèmes agroalimentaires en encourageant les changements de régime alimentaire et en diversifiant nos modes actuels de production alimentaire. Les NFPS suscitent un intérêt considérable dû par le commerce international, l'évolution des préférences des consommateurs, les avantages potentiels en termes de durabilité et les innovations qui voient le jour dans les systèmes de production alimentaire résistants au climat. Toutefois, l'attention croissante portée à ces nouveaux aliments soulève des questions quant à leur sécurité sanitaire et à la surveillance réglementaire dont ils font l'objet.
23. Une récente étude¹³ sur les nouvelles sources alimentaires et les nouveaux systèmes de production, réalisée par des scientifiques de l'Agence alimentaire de Singapour et de la FAO, a été publiée dans la revue *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. L'étude décrit les dangers connus en matière de sécurité sanitaire des aliments associés aux produits des NFPS, en particulier les protéines d'origine végétale, les algues, les méduses, les insectes et les

⁸ <https://openknowledge.fao.org/items/86013cbe-5172-42aa-954a-fcee0e65e935>

⁹ <https://openknowledge.fao.org/items/37b211f8-1acb-42a5-b467-16600145e174>

¹⁰ <https://www.fao.org/food-safety/scientific-advice/foresight/food-safety-in-a-circular-economy/en/>

¹¹ <https://openknowledge.fao.org/items/0e6c2b26-260a-4426-b330-49f72569eb41>

¹² <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/0aa558d4-57c7-498d-87f7-b9e37577882f/content/src/html/new-food-sources-and-food-production-systems.html>

¹³ <https://openknowledge.fao.org/items/167bcc42-5685-4f22-9bb4-cf10eeef2390>

protéines microbiennes, ainsi que les aliments issus de la production alimentaire cellulaire, de la fermentation de précision, de l'agriculture verticale et de l'impression alimentaire en 3D. Il a été constaté que, si la plupart des dangers pour la sécurité sanitaire des aliments liés aux nouveaux aliments ont également été identifiés dans les aliments traditionnels, certains peuvent être uniques et provenir de nouveaux ingrédients, intrants et processus alimentaires.

24. L'étude souligne également la nécessité pour les parties prenantes des gouvernements, de l'industrie alimentaire et de la communauté des chercheurs de travailler ensemble pour étudier la sécurité sanitaire des produits à base de NFPS et communiquer à ce sujet. Grâce à des collaborations multipartites, la communauté internationale peut exploiter le potentiel des NFPS pour contribuer à une production alimentaire durable et résistante au climat.
25. Cette étude s'inscrit dans le cadre des travaux de prospective menés par la FAO sur l'avenir de la sécurité sanitaire des aliments¹⁴. En novembre 2023, la FAO a invité des experts à la réunion technique de prospective en matière de sécurité sanitaire des aliments, consacrée aux nouvelles sources d'aliments et aux nouveaux systèmes de production,¹⁵ afin d'examiner les dangers pour la sécurité sanitaire des aliments et les tendances futures de trois nouveaux aliments:
1. *Les produits alimentaires à base de plantes (qui imitent des aliments d'origine animale)*
 2. *Les produits issus de la fermentation de précision*
 3. *Les produits alimentaires imprimés en 3D.*

26. Le rapport complet de la réunion ainsi qu'une série d'interviews vidéo et une infographie sont disponibles sur le site web de la FAO¹⁶.

Aliments alternatifs d'origine animale: un examen complet des preuves de leurs avantages et de leurs risques pour la nutrition, l'environnement, les moyens de subsistance et la sécurité sanitaire des aliments

27. La FAO produira une étude complète, assortie de recommandations, sur l'état actuel des connaissances en la matière. Pour ce faire, la FAO a commandé une série d'études de fond sur les avantages et les risques des A-ASF (*Alternative Animal Source Foods*) pour la nutrition, l'environnement, les considérations socio-économiques et la sécurité sanitaire des aliments. Le travail de la FAO consistera notamment à définir les A-ASF et leurs sous-catégories, et à élaborer un glossaire de la terminologie et des synonymes pertinents. Outre le document de la FAO, les documents de référence seront publiés sous la forme d'analyses narratives et d'évaluation de la portée des sujets mentionnés.

La sécurité sanitaire des aliments dans la nutrition personnalisée: accent sur les compléments alimentaires et les aliments fonctionnels

28. Ces dernières années, la compréhension de la manière dont les aliments interagissent avec les mécanismes moléculaires et influencent les états physiologiques a révolutionné l'approche de l'alimentation et de la santé. La recherche a démontré que des nutriments spécifiques peuvent affecter les fonctions cellulaires, moduler les réponses et réguler de nombreuses voies métaboliques par le biais d'interactions génomiques, ce qui a un impact sur divers paramètres de santé. Cette évolution des connaissances a donné un nouveau souffle au concept «l'alimentation est un médicament», intégrant les interventions nutritionnelles dans les systèmes de soins de santé pour prévenir et traiter les maladies chroniques, améliorer les résultats en matière de santé, et promouvoir l'équité en matière de santé. La relation entre l'alimentation, la santé et la susceptibilité aux maladies est connue depuis longtemps et constitue la base des recommandations alimentaires. Cependant, en reconnaissant les variations significatives des réponses physiologiques individuelles aux différents aliments, on passe de l'approche traditionnelle «taille unique» à la nutrition personnalisée, qui adapte les interventions alimentaires en fonction de la constitution génétique unique, du microbiote intestinal, des facteurs liés au mode de vie, des conditions médicales et des facteurs phénotypiques, afin d'optimiser les résultats en matière de santé et de prévenir les maladies de manière efficace. Bien qu'elle ait récemment fait l'objet d'une attention accrue, la nutrition personnalisée est profondément enracinée dans les systèmes de médecine traditionnelle tels que l'Ayurveda et la médecine traditionnelle chinoise, entre autres, qui appliquent depuis longtemps des connaissances empiriques sur l'impact de certains aliments sur la santé. Un aspect important de cette approche personnalisée est l'utilisation de compléments alimentaires et d'aliments fonctionnels, qui visent à moduler les fonctions physiologiques en fonction des besoins individuels.
29. Étant donné que le domaine de la nutrition personnalisée continue d'évoluer et de s'élargir, il devient de plus en plus important de garantir la sécurité sanitaire de ces produits, compte tenu de la perception des consommateurs de leur sécurité sanitaire et des cadres réglementaires variables d'une juridiction à l'autre. Dans le cadre du programme de prospective en matière de sécurité sanitaire des aliments, la FAO est en train de finaliser un rapport sur ce sujet, qui sera publié dans les mois qui viennent. Le rapport fournira une analyse complète de la sécurité sanitaire des aliments et des implications réglementaires associées à la nutrition personnalisée, en se concentrant spécifiquement sur les

¹⁴ <https://openknowledge.fao.org/items/45ad5b86-4013-4a53-be29-62761baff1d8>

¹⁵ <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/e58778f3-b3b9-49ed-95d3-6c932016ff14/content>

¹⁶ <https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1711882/>

compléments alimentaires et les aliments fonctionnels. Il présentera des exemples de cadres réglementaires pour ces produits dans différents pays et donnera un aperçu des tendances et des innovations. Le rapport examinera également le comportement des consommateurs et proposera différentes perspectives pour aller de l'avant.

Les conséquences pour la sécurité sanitaire des aliments de l'utilisation d'inhibiteurs environnementaux dans l'agroalimentaire

30. La FAO a publié un rapport sur les conséquences pour la sécurité sanitaire des aliments de l'utilisation d'inhibiteurs environnementaux dans les systèmes agroalimentaires¹⁷. Ce rapport a été élaboré dans le cadre des activités du programme de la FAO sur la prospective en matière de sécurité sanitaire des aliments. En tant qu'approche tournée vers l'avenir, la prospective cherche à faciliter la préparation aux problèmes qui peuvent émerger dans les systèmes agroalimentaires mondialisés et en évolution rapide, dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. Le défi consistant à nourrir une population mondiale en expansion tout en répondant à la crise climatique exige le développement de pratiques et de technologies qui renforcent la durabilité des systèmes agroalimentaires et réduisent les effets néfastes sur l'environnement. L'une de ces approches est l'utilisation d'inhibiteurs environnementaux, qui sont employés pour améliorer l'efficacité de la production des cultures et du bétail tout en réduisant les émissions de gaz à effet de serre, tels que le méthane, ou en limitant la perte d'azote dans les champs cultivés et les pâturages. La présence accidentelle d'inhibiteurs environnementaux dans les denrées alimentaires peut susciter des inquiétudes pour la santé et perturber les échanges commerciaux si des normes ne sont pas établies.
31. Les défis relatifs à l'évaluation des risques pour la sécurité sanitaire des aliments et à la gestion de ces substances sont notamment liés à l'absence de limites maximales de résidus (LMR) harmonisées au niveau international et de définition convenue des inhibiteurs environnementaux, et l'insuffisance des informations relatives à la sûreté de certains composés. Cette publication présente une vue d'ensemble de divers inhibiteurs environnementaux synthétiques et biologiques, ainsi qu'une analyse des conséquences possibles de leur utilisation pour la sécurité sanitaire des aliments. Les cadres réglementaires applicables aux inhibiteurs environnementaux dans certains pays sont présentés comme des exemples d'approches actuelles adoptées au niveau national ou régional. Enfin, les lacunes au niveau des connaissances relatives à la sécurité sanitaire des aliments sont examinées, de même que certains points de vue sur la façon de progresser.
32. La FAO a organisé un webinaire à ce sujet le 9 mai 2024. Le résumé et l'enregistrement du webinaire sont disponibles en ligne¹⁸.
33. La FAO poursuivra ses travaux dans ce domaine, et fournira des orientations sur la façon dont les implications en matière de sécurité sanitaire des inhibiteurs environnementaux peuvent être évaluées.

La sécurité sanitaire des aliments dans un contexte de disponibilité alimentaire limitée

34. Les suppléments nutritionnels à base de lipides (*Lipid-based Nutrient Supplements*, LNS) et les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (ATPE) sont des aliments enrichis conçus pour la prévention et le traitement de la malnutrition chez les enfants. Les LNS et les ATPE sont dispensés par des organisations humanitaires telles que le Programme alimentaire mondial (PAM), le Fonds des Nations Unies pour l'enfance (UNICEF) et Médecins Sans Frontières, dans le cadre de programmes de nutrition destinés à traiter la malnutrition ou l'émaciation infantile sévère pendant une période donnée. Ils sont souvent produits localement dans des régions en situation d'insécurité alimentaire. Avant d'être consommées, toutes les huiles comestibles utilisées dans des produits tels que les LNS/ATPE doivent être raffinées afin d'éliminer les substances indésirables et de créer un produit appétissant et stable à la température ambiante, un processus qui implique généralement l'utilisation de la chaleur.
35. Cependant, le processus de raffinage des huiles comestibles peut entraîner la formation de contaminants induits par la chaleur tels que les esters d'acides gras de 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) et les esters glycidyliques d'acides gras (GE), dont des niveaux élevés sont généralement observés dans l'huile de palme raffinée, largement utilisée dans la fabrication des produits LNS/ATPE. Des études menées sur des animaux de laboratoire ont montré que ces substances ou leurs métabolites peuvent être toxiques, ce qui suscite des inquiétudes quant à leur présence dans les aliments.
36. En collaboration avec le PAM, l'UNICEF et Médecins Sans Frontières, la FAO a publié un rapport intitulé *Food safety in the context of limited food availability – Risk assessment of 3-MCPD and fatty acid esters in nutrient supplements and therapeutic food*¹⁹. Ce rapport fournit une vue d'ensemble des évaluations des risques précédemment réalisées pour le 3-MCPD et les GE par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) et d'autres autorités, sur la base d'une exposition chronique. L'utilisation des LNS/ATPE étant censée être de durée restreinte et limitée à une étape spécifique de la vie, ce rapport fournit également une

¹⁷ <https://openknowledge.fao.org/items/68ec6807-6934-48a3-a55d-6b22824f8a80>

¹⁸ <https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1698034/>

¹⁹ <https://openknowledge.fao.org/items/edad8a64-d912-4a6a-b663-a6c3fe955725>

évaluation des risques d'exposition au 3-MCPD (y compris les esters d'acides gras de 3-MCPD) et aux GE, inférieure à la durée de vie, par le biais de suppléments nutritionnels et d'aliments thérapeutiques.

37. Le rapport identifie des seuils de concentration de 3-MCPD et d'équivalents glycidyliques dans les produits LNS/ATPE considérés comme représentant un niveau d'exposition peu préoccupant pour la santé humaine. En outre, tout risque théorique lié à ces contaminants doit être mis en balance avec les avantages de ces produits dans la gestion de la malnutrition chez les enfants et les nourrissons en situation d'insécurité alimentaire.

Risques et bénéfices de la consommation de poisson (FAO/OMS)

38. Comme mentionné précédemment, la FAO et l'OMS ont convoqué en 2023 une consultation d'experts afin d'examiner les nouvelles preuves et de mettre à jour les conclusions et recommandations du rapport de 2010²⁰, le cas échéant. Le document de référence et le rapport de la consultation d'experts, contenant cinq études documentaires systématiques sur les avantages de la consommation de poisson pour la santé, les effets des dioxines et des polychlorobiphényles de type dioxine (PCB de type dioxine) sur la santé, les effets du méthylmercure (MeHg) sur la santé, le rôle du sélénium par rapport aux effets du MeHg sur la santé, et les données sur la présence de MeHg, de dioxines et de dl-PCB dans les produits de la pêche et de l'aquaculture ont été publiés sur les sites web de la FAO²¹ et de l'OMS. Les conclusions de la consultation d'experts et les recommandations qui en sont issues figurent dans le Rapport de la Consultation mixte FAO/OMS d'experts sur les risques et les avantages de la consommation de poisson²².

Surveillance des mollusques bivalves

39. Le commerce international a constitué l'un des principaux moteurs 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 surveillance efficaces des mollusques bivalves. À cet égard, face à la nécessité d'élaborer des directives internationales pour la mise en œuvre de programmes sanitaires pour les mollusques bivalves, la FAO et l'OMS ont élaboré le guide technique conjoint FAO/OMS pour l'élaboration du volet zones conchylicoles des programmes de contrôle sanitaire des mollusques bivalves, récemment mise à jour par la FAO et son Centre de référence sur le contrôle sanitaire des bivalves, le Centre pour l'environnement, la pêche et l'aquaculture (Cefas) du Royaume-Uni. Le contenu du guide et sa seconde édition sont disponibles en anglais²³, en espagnol²⁴ et en français²⁵.
40. Ce guide a également servi de base à l'élaboration de quatre cours en ligne conjoints FAO-Cefas sur les programmes sanitaires pour les mollusques bivalves pour les décideurs politiques, les praticiens du développement et les gestionnaires de programmes, les chercheurs et les spécialistes sectoriels, les éleveurs de bivalves, les formateurs et les agents de vulgarisation. Depuis janvier 2025, les quatre cours sont disponibles en ligne en anglais²⁶ et en français²⁷, et les deux premiers en espagnol²⁸.
41. Ces six dernières années, en collaboration avec le Cefas²⁹, son Centre de référence sur le contrôle sanitaire des bivalves, la FAO 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 sont mentionnées dans les rapports annuels³⁰.

Groupe d'experts intergouvernemental mixte FAO/COI-UNESCO chargé d'étudier les efflorescences d'algues nuisibles

42. En raison du changement climatique, il est désormais plus difficile de prévoir les HAB, ce qui a un impact sur la sécurité

²⁰ [Rapport de la Consultation mixte FAO/OMS d'experts sur les risques et les avantages de la consommation de poisson. Rome, 25-29 janvier 2010](#)

²¹ FAO et OMS. 2024. *FAO/WHO background document on the risks and benefits of fish consumption*. Sécurité sanitaire et qualité des aliments n° 27. Rome. <https://openknowledge.fao.org/items/e05fa8ac-9619-4ff1-a6a5-52e8633aba7a>

²² FAO et OMS. 2024. *Joint FAO/WHO Expert Consultation on the Risks and Benefits of Fish Consumption: Meeting report, Rome, 9–13 October 2023*. Sécurité sanitaire et qualité des aliments n° 28. Rome. <https://doi.org/10.4060/cd2394en>

²³ FAO et OMS. 2021. *Guide technique pour l'élaboration du volet zones conchylicoles des programmes de contrôle sanitaire des mollusques bivalves. Seconde édition*. Sécurité sanitaire et qualité des aliments n° 5A. Rome. <https://openknowledge.fao.org/items/220beea-dfef-4bb0-b21c-3854863a688a>

²⁴ <https://doi.org/10.4060/cb5072fr>

²⁵ <https://fao.org/documents/card/en/c/cb5072en/> version en langue espagnole

<https://fao.org/publications/card/es/c/CB5072ES/>

²⁶ <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=481>

²⁷ <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=913>

²⁸ <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=911>

²⁹ 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/>

³⁰ <https://www.cefas.co.uk/icoe/seafood-safety/designations/fao-reference-centre/work-programmes-and-annual-reports/>

sanitaire des aliments, la sécurité alimentaire et sur l'environnement. Au cours des sept dernières années, la FAO et la COI-UNESCO ont entretenu un partenariat très productif dans de nombreux domaines liés aux HAB, travaillant ensemble à la production de publications et d'outils pertinents³¹ sur les HAB³² et les toxines³³, qui ont contribué à l'élaboration et à l'adoption rapides du Code d'usages du Codex pour la prévention et la réduction de l'intoxication par la ciguatera. La FAO et la COI-UNESCO ont décidé d'officialiser cette collaboration grâce à un protocole d'accord signé en avril 2024, par le biais duquel un secrétariat conjoint COI-FAO a été créé pour héberger le secrétariat du Groupe d'experts intergouvernemental chargé d'étudier les efflorescences algales nuisibles (IPHAB), afin de disposer d'une structure de collaboration plus solide et plus flexible. Initialement créé en 1991 en tant que cadre organisationnel d'un partenariat mondial, l'IPHAB de la COI-FAO rassemble des décideurs, des responsables des politiques, des gestionnaires, des scientifiques, des organisations internationales et des organisations non gouvernementales (ONG) et a pour objectif de chercher une solution au problème des microalgues nuisibles. La prochaine session de l'IPHAB de la COI-FAO se tiendra du 18 au 20 mars à Paris. Le groupe compte sur des équipes de travail qui apporteront leur soutien dans le domaine des avis scientifiques pour les travaux liés aux HAB et aux biotoxines marines. L'élaboration de directives techniques pour la surveillance des biotoxines marines fait partie des travaux qu'il est envisagé de confier à ces équipes de travail.

Microplastiques

43. Le rapport de la FAO sur les «Microplastiques dans les denrées alimentaires»³⁴ a été présenté au Sous-Comité du commerce du poisson lors de sa 19^e session, en 2023³⁵. Le Sous-Comité a souligné la nécessité de disposer de tests normalisés et a demandé à la FAO de jouer un rôle dans l'élaboration de ces normes. À cet égard, la FAO a informé le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) de l'importance de disposer de méthodes d'échantillonnage et d'analyse appropriées, qui sont essentielles pour déterminer le nombre, la taille et la forme exacts des particules, ainsi que le type de polymères et d'additifs présents dans les microplastiques. Cela est en outre essentiel pour les évaluations de l'exposition et des risques. La 43^e session du CCMAS a pris note des informations fournies par le représentant de la FAO, a demandé à la FAO et à l'OMS de tenir le Comité informé des initiatives sur les microplastiques et a indiqué que le Comité examinerait comment agir à cet égard. La FAO envisage de procéder à un examen des méthodes d'échantillonnage et d'analyse des microplastiques, qui pourrait servir de base à de nouvelles discussions.

Travaux de la FAO sur la RAM à l'interface entre l'alimentation et l'environnement

44. La FAO envisage la réalisation d'une étude exploratoire afin de mieux comprendre l'impact des contaminants présents dans les aliments et dans l'environnement de production alimentaire sur l'évolution de la résistance aux antimicrobiens. Les membres intéressés sont invités à contacter le représentant de la FAO au JECFA (jecfa@fao.org) pour obtenir de plus amples informations.

Systèmes d'alerte précoce en matière de sécurité sanitaire des aliments

45. Les systèmes d'alerte précoce jouent un rôle essentiel dans la réduction des risques liés à divers dangers. L'aptitude et la capacité à identifier les signaux précoces et les risques émergents en matière de sécurité sanitaire des aliments, et à fournir une alerte précoce en temps utile, qui permettrait d'atténuer les risques à venir qui y sont associés, sont vitales pour les autorités et les organisations nationales et internationales chargées de la sécurité sanitaire des aliments.
46. Un article scientifique intitulé «[Making food systems more resilient to food safety risks by including artificial intelligence, big data, and internet of things into food safety early warning and emerging risk identification tools](#)» et un document technique intitulé «[Early warning tools and systems for emerging issues in food safety](#)» ont été publiés dans le but de mieux faire connaître les outils numériques novateurs fondés sur des données probantes et de fournir des informations pour favoriser leur utilisation à plus grande échelle dans les différents pays. Ces deux publications sont le fruit d'une collaboration entre la FAO et le Wageningen Food Safety Research. Les publications susmentionnées ont suscité l'intérêt de certaines autorités compétentes et expérimentées en matière de sécurité sanitaire des aliments, qui souhaitent aider, en collaboration avec la FAO, les pays à faible et moyen revenu à mettre en place des modalités pratiques opérationnelles afin d'appliquer des outils numériques innovants pour une prévention proactive des urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments.
47. En novembre 2024, lors de la réunion INFOSAN pour la région Asie et Pacifique, la FAO a organisé en collaboration avec l'OMS un exercice de simulation théorique conforme au concept d'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments, portant sur la sécurité sanitaire des aliments dans le commerce international du poisson et les chaînes de

³¹ <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=648>

³² FAO, COI et AIEA. (2023). Guide technique conjoint relatif à la mise en œuvre de systèmes d'alerte précoce contre les efflorescences algales nuisibles. Pêche et aquaculture N° 690. Rome, FAO. <https://doi.org/10.4060/cc4794en>

³³ FAO et OMS. 2020. Rapport de la réunion d'experts sur l'intoxication par la ciguatera. Rome, 19–23 novembre 2018. Sécurité sanitaire et qualité des aliments N° 9. Rome. <https://doi.org/10.4060/ca8817en>.

³⁴ [Microplastiques dans les denrées alimentaires \(fao.org\)](#)

³⁵ <https://www.fao.org/about/meetings/cofi-sub-committee-on-fish-trade/session19-documents/fr/>

valeur, en mettant l'accent sur l'intoxication alimentaire par les scombrottoxines (histamine/amines biogènes). Quarante-trois représentants des autorités compétentes de 22 pays ont participé à l'événement.

Mise à jour de l'OMS

Principaux PFAS ingérés et effets majeurs des PFAS sur la santé

48. L'OMS entamera en 2025 la seconde phase de sa série d'initiatives visant à évaluer les substances perfluoroalkylées et polyfluoroalkylées (PFAS), initiatives qui consisteront à recueillir et à examiner systématiquement les preuves des principaux effets des PFAS prioritaires sur la santé, en s'appuyant sur les principaux PFAS ingérés et les effets majeurs sur la santé identifiés lors de la première phase, qui est toujours en cours et s'achèvera en juin 2025. La seconde phase consistera également à former des groupes de PFAS afin d'évaluer les risques relatifs aux mélanges, en s'appuyant sur la méthodologie suivie lors de la phase 1 pour le groupement des PFAS et l'évaluation des risques relatifs aux mélanges. Pendant la phase 2, il faudra en outre définir à partir de ces données une fourchette indicative des doses journalières admissibles (DJA) potentielles de PFAS et des valeurs guides pour l'eau potable pour les PFAS prioritaires, et identifier les données manquantes et les besoins de recherche, notamment en ce qui concerne l'élaboration de valeurs guides basées sur la santé.
49. Comme la phase 1, la phase 2 sera supervisée par un second groupe consultatif technique de l'OMS sur l'évaluation des PFAS. Ces initiatives relatives aux PFAS facilitent les réunions d'experts du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) et des directives de l'OMS sur la qualité de l'eau potable, en développant des valeurs guides officielles et normatives de l'OMS/FAO en matière de santé pour les principaux PFAS ingérés, prévues en 2027.

Lien entre l'eau et la sécurité sanitaire des aliments (accent sur la sécurité chimique)

50. Comme indiqué précédemment, la FAO et l'OMS mettent en œuvre un projet visant à combler les lacunes en matière de connaissances sur la sécurité chimique de l'eau et les contaminants émergents, données sur lesquelles les comités du Codex pertinents pourront s'appuyer lors de leurs futurs travaux.
51. Un document de référence complet regroupant les informations disponibles et les lacunes en matière de connaissances sur les contaminants émergents et connus présents dans les sources d'eau (y compris notamment les produits pharmaceutiques, cosmétiques et agrochimiques, les métaux lourds et les composés fluorés synthétiques) a été élaboré.
52. Une réunion d'experts FAO/OMS se tiendra du 20 au 23 mai 2025 à Rome pour faciliter la finalisation de ce document, discuter des conclusions et formuler des recommandations.

Rôle de l'OMS dans les négociations visant à l'élaboration d'un instrument juridiquement contraignant en matière de pollution plastique, y compris la pollution marine

53. Conformément au mandat qui lui a été confié par la 76^e Assemblée mondiale de la Santé, l'OMS a participé aux négociations visant à élaborer un traité pour mettre fin à la pollution plastique³⁶. Dans le cadre de ces négociations, l'OMS a défendu le principe fondamental de la recherche des normes de santé les plus élevées possibles pour l'homme et l'environnement, ainsi que la prise en main des risques sanitaires connus et prévus, et des expositions associées aux polymères plastiques, aux produits chimiques et aux additifs, aux microplastiques et aux nanoplastiques, à toutes les étapes du cycle de vie des plastiques. Cela implique la lutte contre la contamination des aliments et de l'eau potable par les additifs chimiques et les microplastiques, l'emploi pour le traité d'une approche basée sur le concept «One Health» (Une seule santé), afin d'aider à garantir une évaluation complète des risques sanitaires et des impacts environnementaux, la réduction de la production globale de polymères plastiques et le passage à une économie circulaire non toxique en matière de plastiques et à une gestion des déchets respectueuse de l'environnement, et l'inclusion dans le traité de processus solides de gestion des conflits d'intérêts.

Gestion des produits chimiques et des pesticides

54. L'OMS poursuit son travail conjoint avec le Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE), visant à la mise à jour du rapport «État des connaissances scientifiques sur les perturbateurs endocriniens, 2012», qui sera présenté à l'Assemblée des Nations Unies pour l'environnement en décembre 2025. Le rapport résumera l'état des connaissances scientifiques sur certains effets sanitaires majeurs liés aux perturbateurs endocriniens (PE), ainsi que des considérations concernant les tests et l'évaluation des PE, les sources d'exposition et les substituts aux PE, l'analyse socio-économique et politique, l'identification des lacunes en matière de recherche, et des options permettant aux décideurs politiques d'aller de l'avant.

³⁶ <https://www.who.int/initiatives/plastics-and-health-initiative>

55. L'OMS continue de travailler conjointement avec la FAO, le PNUE, le Programme des Nations Unies pour le développement (PNUD) et l'Organisation internationale du travail (OIT) à la mise en place d'une Alliance mondiale sur les pesticides hautement dangereux, comme il en a été convenu lors de l'établissement du Cadre mondial sur les produits chimiques³⁷. L'Alliance mondiale entend atteindre les objectifs du Cadre mondial sur les produits chimiques³⁸ en matière de pesticides extrêmement dangereux.

Métabolites de pesticides dans l'eau

56. Bien que les lignes directrices de l'OMS relatives à la qualité de l'eau potable (GDWQ) tiennent compte des pesticides, des directives supplémentaires sont nécessaires en matière d'évaluation des métabolites de pesticides. À cette fin, l'OMS a demandé en 2024 une évaluation des programmes existants relatifs aux métabolites de pesticides et a entamé l'élaboration de directives pour aider les États membres à évaluer les risques présentés par ces composés dans l'eau potable. L'un de ces programmes était le programme de l'OMS/FAO visant à l'évaluation des métabolites de pesticides dans les plantes et les tissus animaux (OMS, 2015). L'OMS a également lancé l'évaluation de certains métabolites de pesticides qui ont été identifiés dans l'eau potable. Ces travaux sont supervisés par un groupe d'experts mis en place par l'OMS.

Directives pour les régulateurs et les fournisseurs d'eau potable concernant les cyanobactéries

57. Fin 2024, l'OMS a publié un rapport technique pour appuyer la gestion des cyanobactéries dans les réserves d'eau potable. Les directives mettent l'accent sur les mesures visant à prévenir la formation de proliférations de cyanobactéries et sur les options permettant de gérer ces proliférations et leurs toxines le cas échéant. Les directives mises à jour s'appuient sur la deuxième édition de la publication de l'OMS «*Toxic cyanobacteria in water – a guide to their public health consequences, monitoring and management*».

³⁷ <https://www.unep.org/global-framework-chemicals>

³⁸ https://wedocs.unep.org/bitstream/handle/20.500.11822/46002/Global-Framework-on-Chemicals_Brochure.pdf