

52
-ND-

Session of the Codex Committee on
FOOD HYGIENE



Cinquante-deuxième
session du Comité du Codex sur
L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Point 3 de l'ordre du jour : Questions découlant des travaux de la FAO et de l'OMS



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations

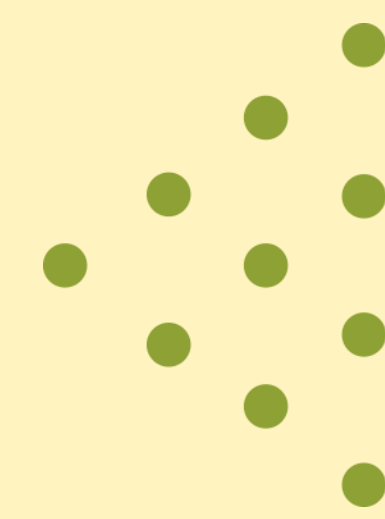


World Health
Organization



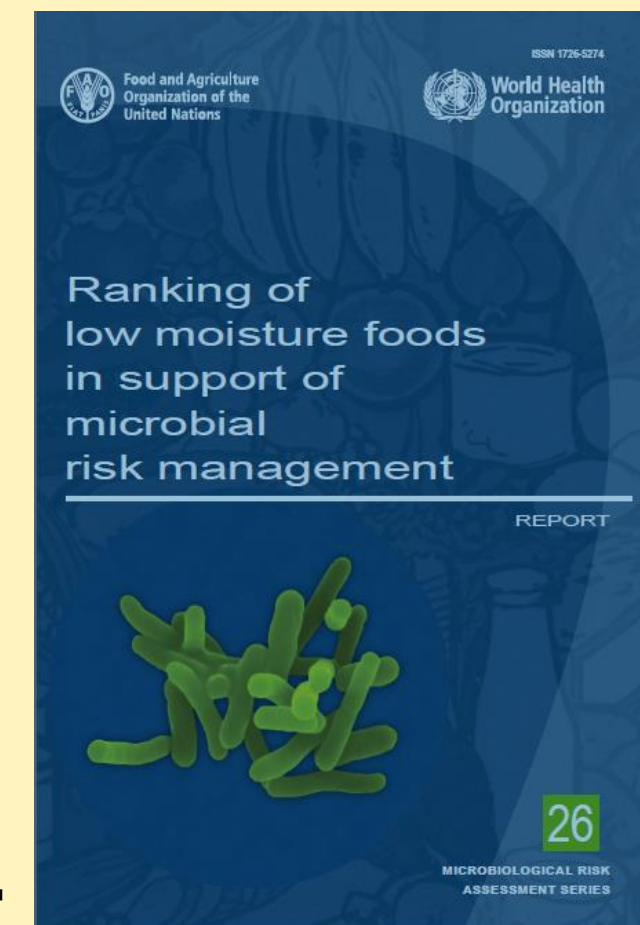
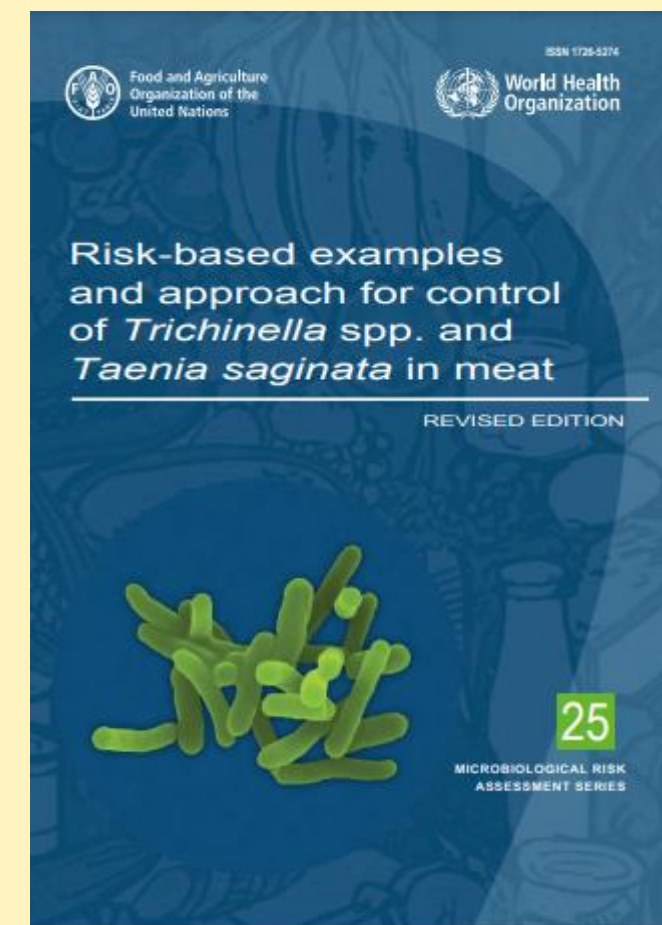
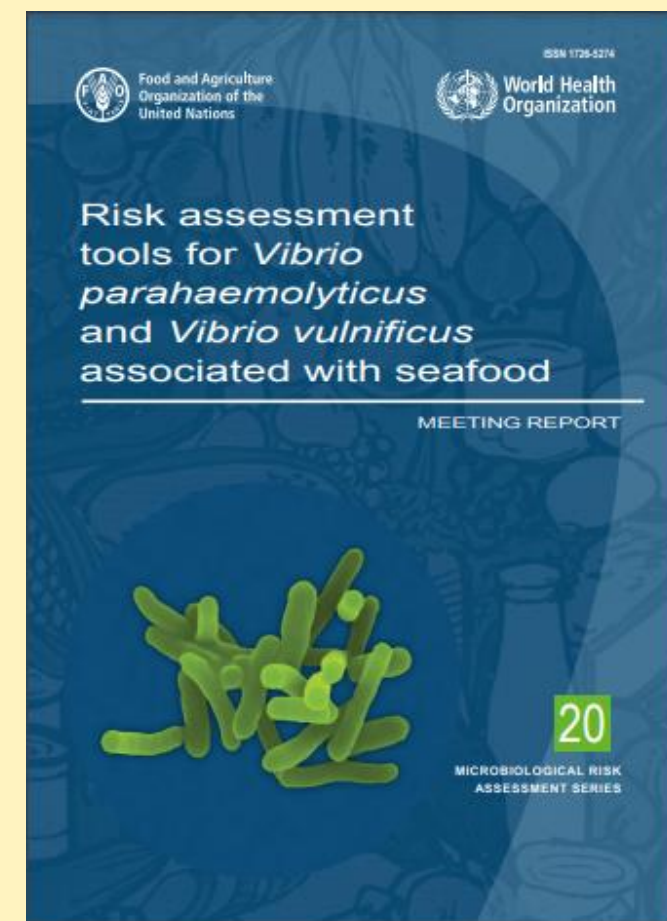
Mise à jour des JEMRA 2020-2021

- Publications
- Consultations d'experts
- Prochains travaux

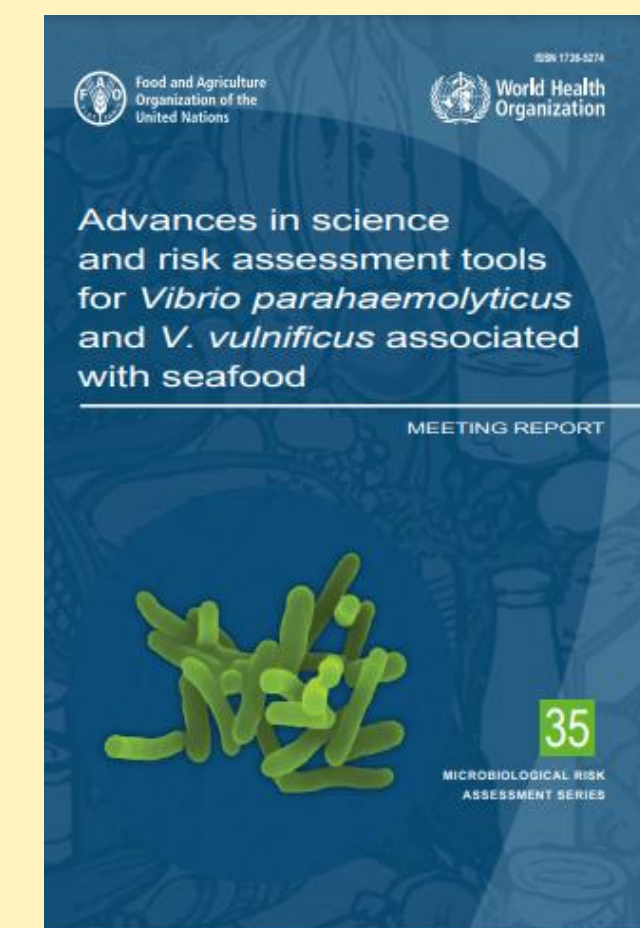
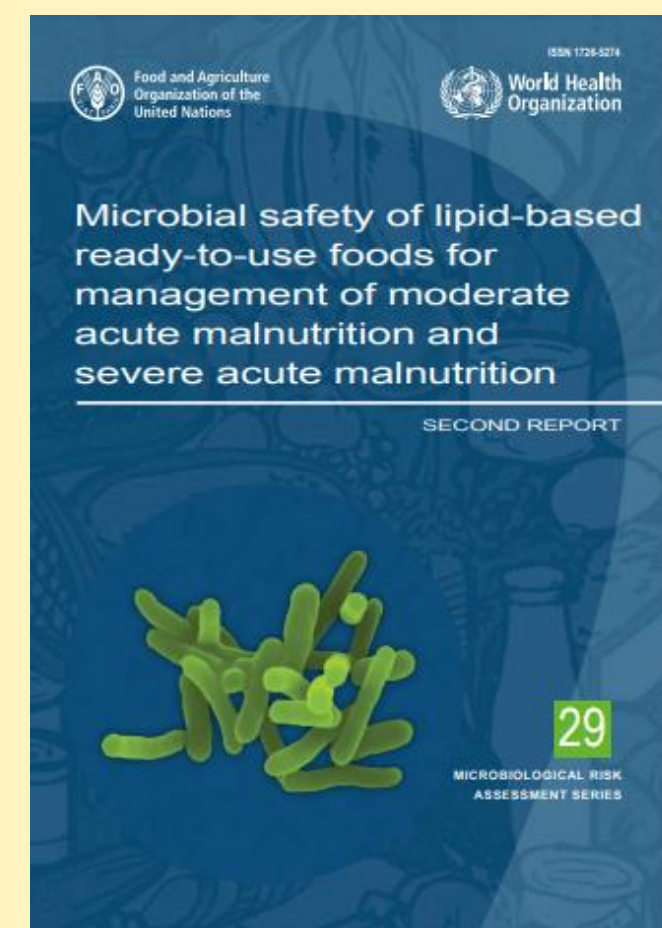
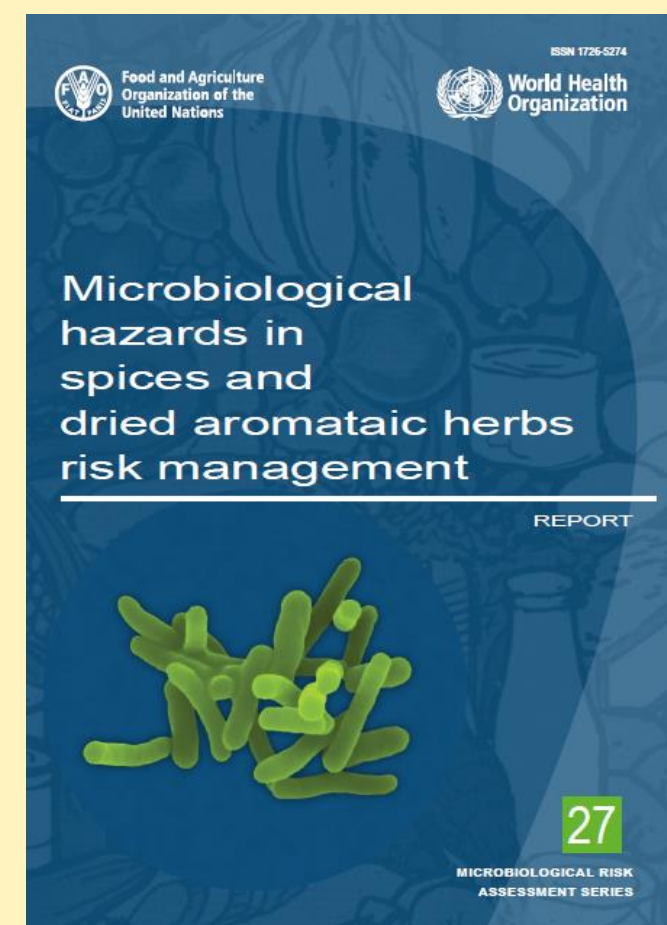


Série d'évaluations des risques microbiologiques (ERM)

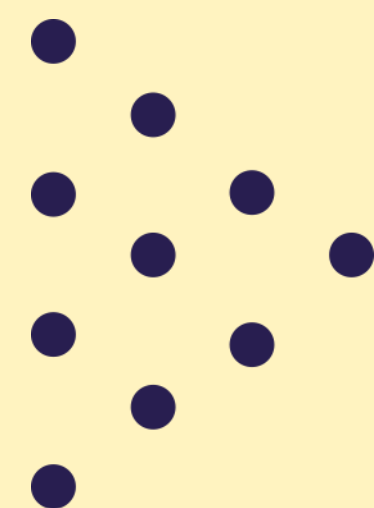
Publications rétrospectives



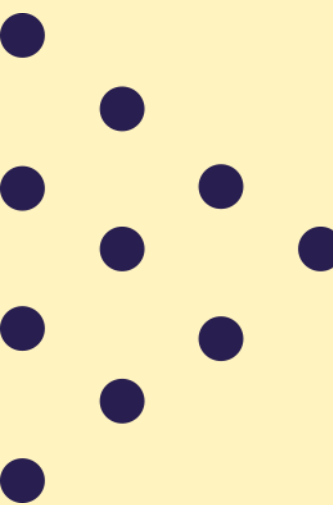
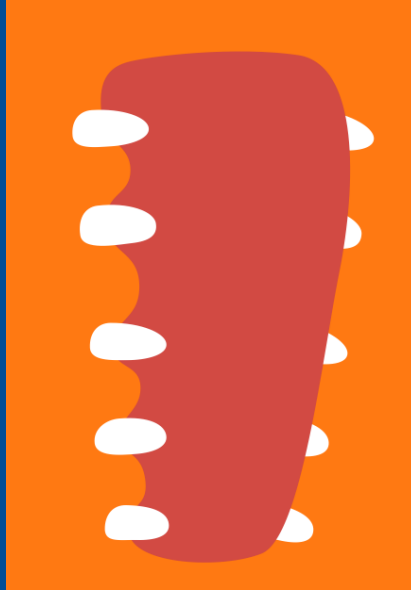
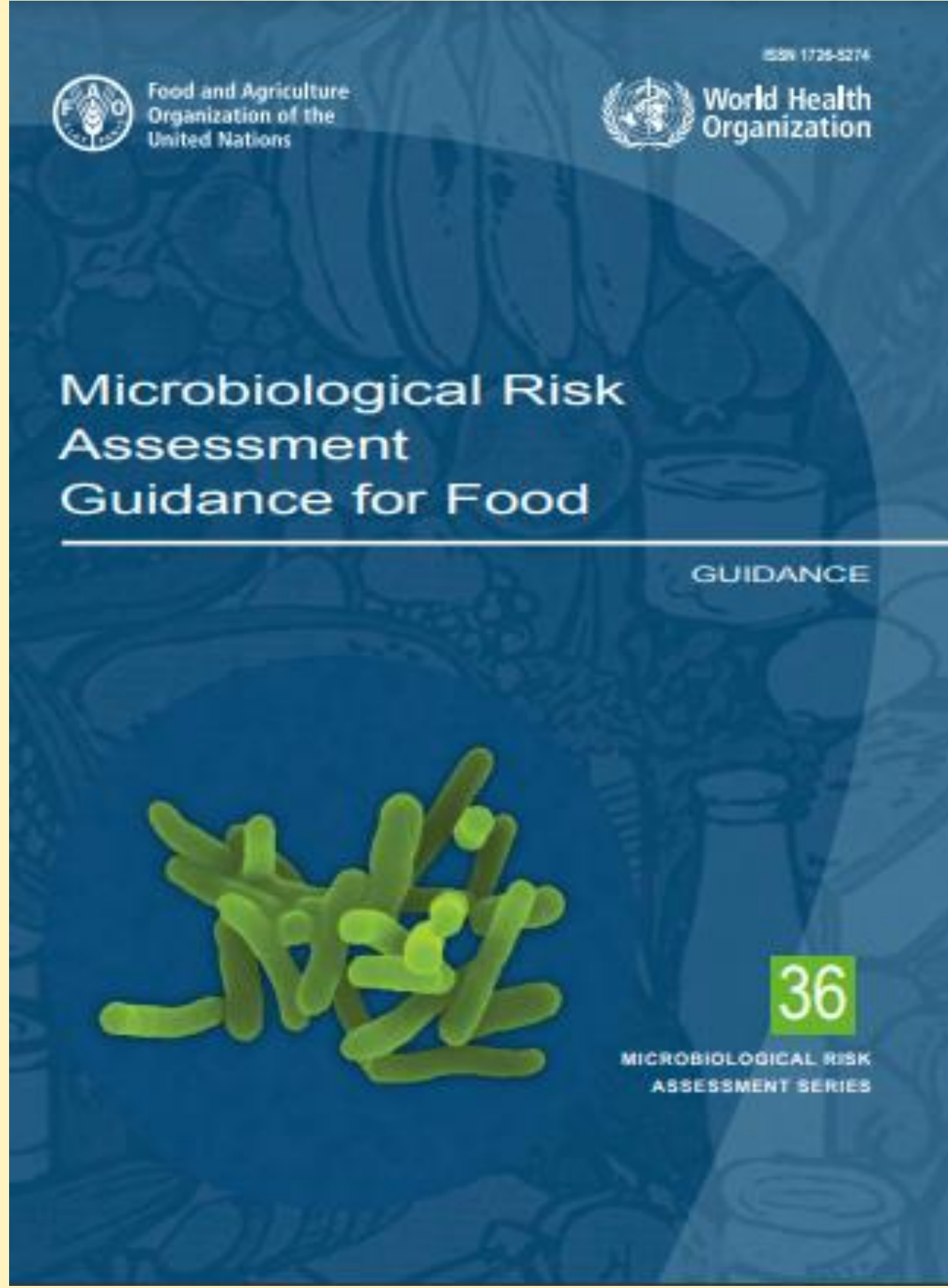
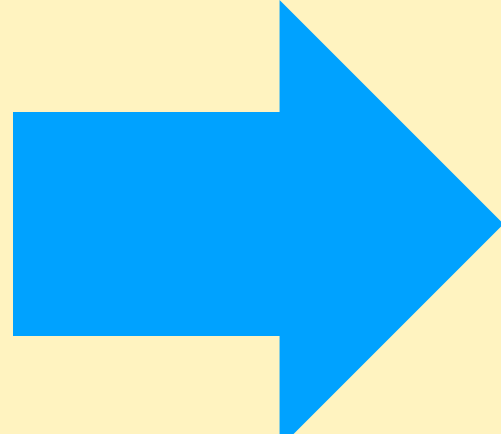
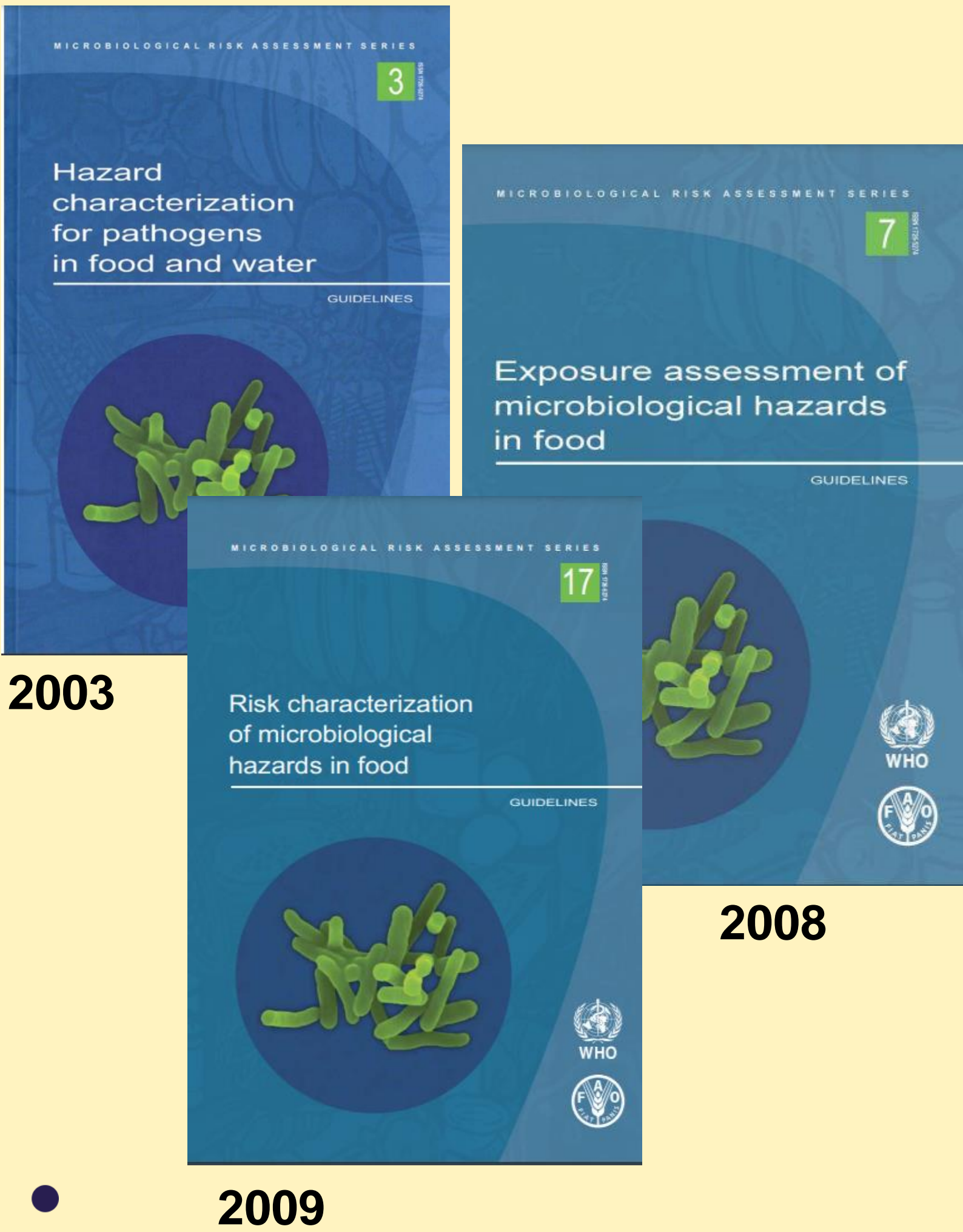
Sous
presse



Sous
presse



Série d'évaluations des risques microbiologiques (ERM)



Brochure et infographie

联合国 粮食及 农业组织 | 世界卫生组织

简述： 评估食品中微生物 危害风险

《食品微生物风险评估指南》(FAO/WHO) 为评估食品中微生物危害风险提供了结构化框架。《指南》的编写对象是在风险评估方面有经验和无经验的全球广大科学家和风险评估人员，以及风险管理者和负责风险评估和/或与通的其他人，以便其能够：

- 识别微生物风险的关键问题和特征；
- 认识风险评估最佳实践的特性；
- 避免风险评估的某些常见陷阱；
- 根据风险管理者的需要，开展风险评估。

《食品微生物风险评估指南》更新了此前联合国粮农组织(粮农组织)和世界卫生组织(世卫组织)的三份指导文件，将其合并成一份，为微生物风险评估提供总体框架。在此过程中，《指南》提供了该领域近期发展的动向和经验，及其根据科学和风险管理要求的不断发展。

风险评估
可靠估计
透明度和一致性
适当的不确定性分析

Food and Agriculture Organization of the United Nations | World Health Organization

In brief: Assessing the risk of microbiological hazards in foods

The Microbiological Risk Assessment Guidance for Food (MRA 3.0) provides a structured framework for assessing the risk of microbiological hazards in food. It was developed for the global community of scientists and risk assessors, both experienced and inexperienced in risk assessment, and the risk managers or others responsible for risk decision-making and/or communication so that they can:

- Identify the key issues and features of a microbiological risk;
- recognize the properties of a best-practice risk assessment;
- avoid some common pitfalls of risk assessment; and
- perform risk assessments that are responsive to the needs of risk managers.

The Microbiological Risk Assessment Guidance for Food updates three previous guidance documents by the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) and the World Health Organization (WHO) and brings them into a single volume, providing an overall umbrella for microbiological risk assessment. In doing so it captures recent growth and experience in this field, which continues to evolve in line with science and risk management demands.

Reliable estimation of risk
Transparency and consistency
Appropriate uncertainty analysis

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture | Organisation mondiale de la Santé

Évaluation des risques microbiologiques (ERM) dans les aliments

L'ERM est une approche structurée qui peut être adaptée afin de répondre à des questions spécifiques concernant les risques ou la réduction des risques.

L'ERM est un processus à base scientifique constitué de quatre composantes

1. Identification des dangers: les dangers microbiologiques présents dans les aliments peuvent être liés à des agents infectieux ou aux toxines produites par des microorganismes.
2. Caractérisation des dangers: évaluation des effets néfastes que peut occasionner l'ingestion d'un microorganisme.
3. Évaluation de l'exposition: évaluation quantitative des agents pathogènes qu'une population peut ingérer au fil du temps.
4. Caractérisation des risques: intégration des trois étapes précédentes pour mener à une estimation de la probabilité et de la gravité des effets néfastes sur la santé dans une population donnée.

L'ERM est un outil polyvalent

Il peut permettre aux gestionnaires des risques d'obtenir les meilleures estimations ou des estimations comparatives des risques ou d'explorer les effets d'une intervention sur les risques.

Analyse des risques

L'analyse des risques permet d'obtenir de meilleurs résultats au plan de la sécurité sanitaire des aliments, et d'améliorer la santé publique et l'accès aux marchés.

Estimation fiable des risques
Analyse adéquate de l'incertitude
Transparence et cohérence

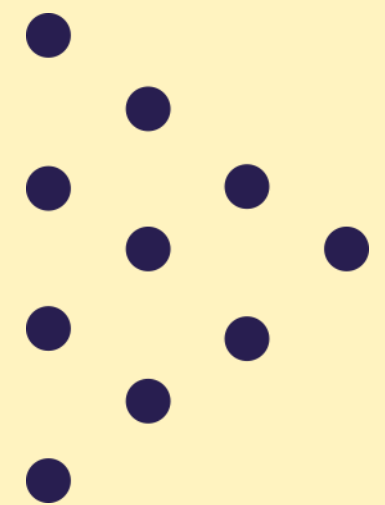
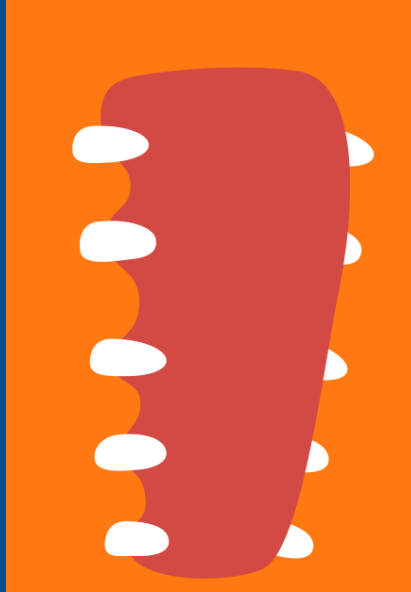
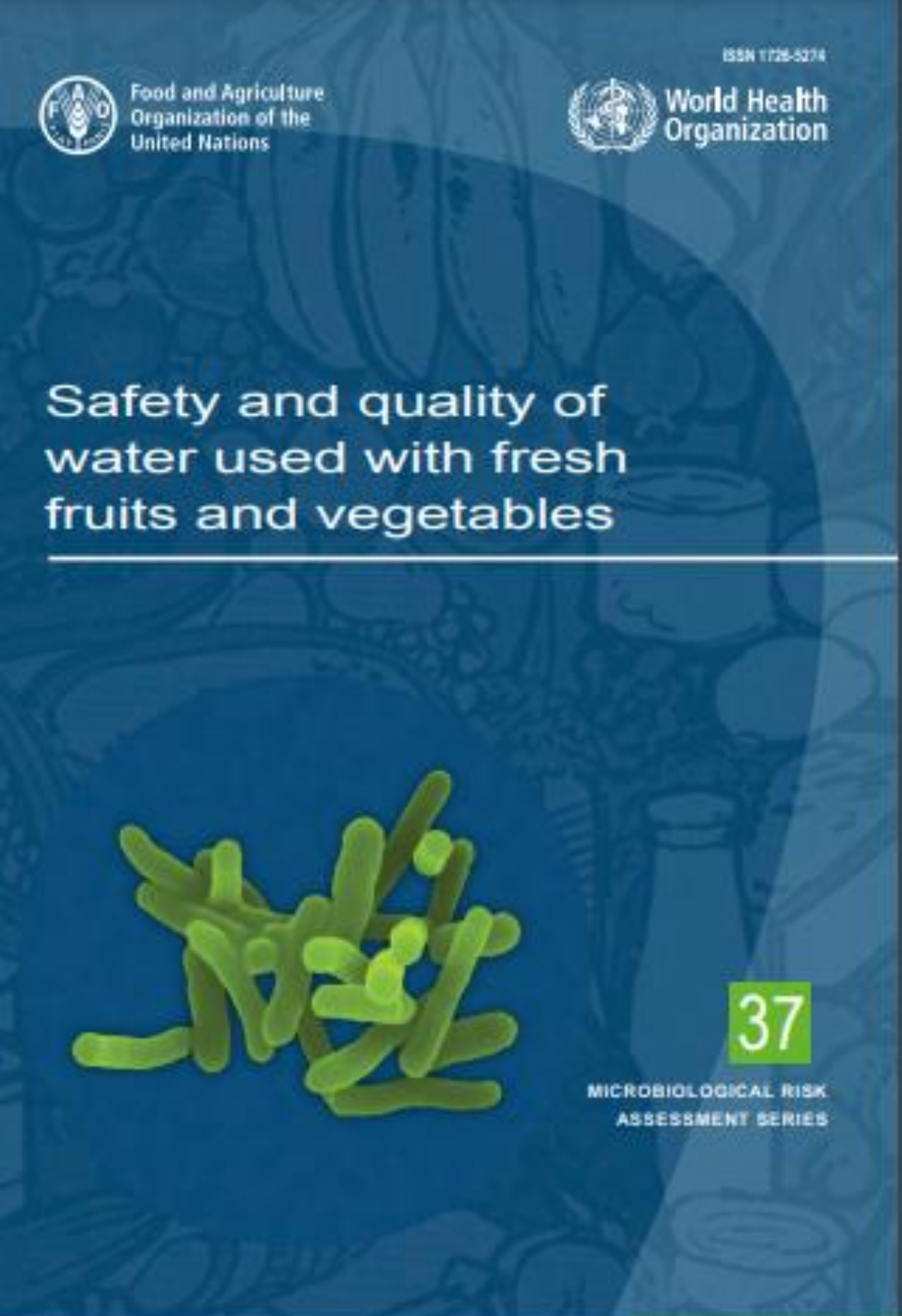
1. Identification des dangers
2. Caractérisation des dangers
3. Évaluation de l'exposition
4. Caractérisation des risques

Évaluation des risques
Gestion des risques
Communication sur les risques

Disponibles dans les 6 langues de l'ONU

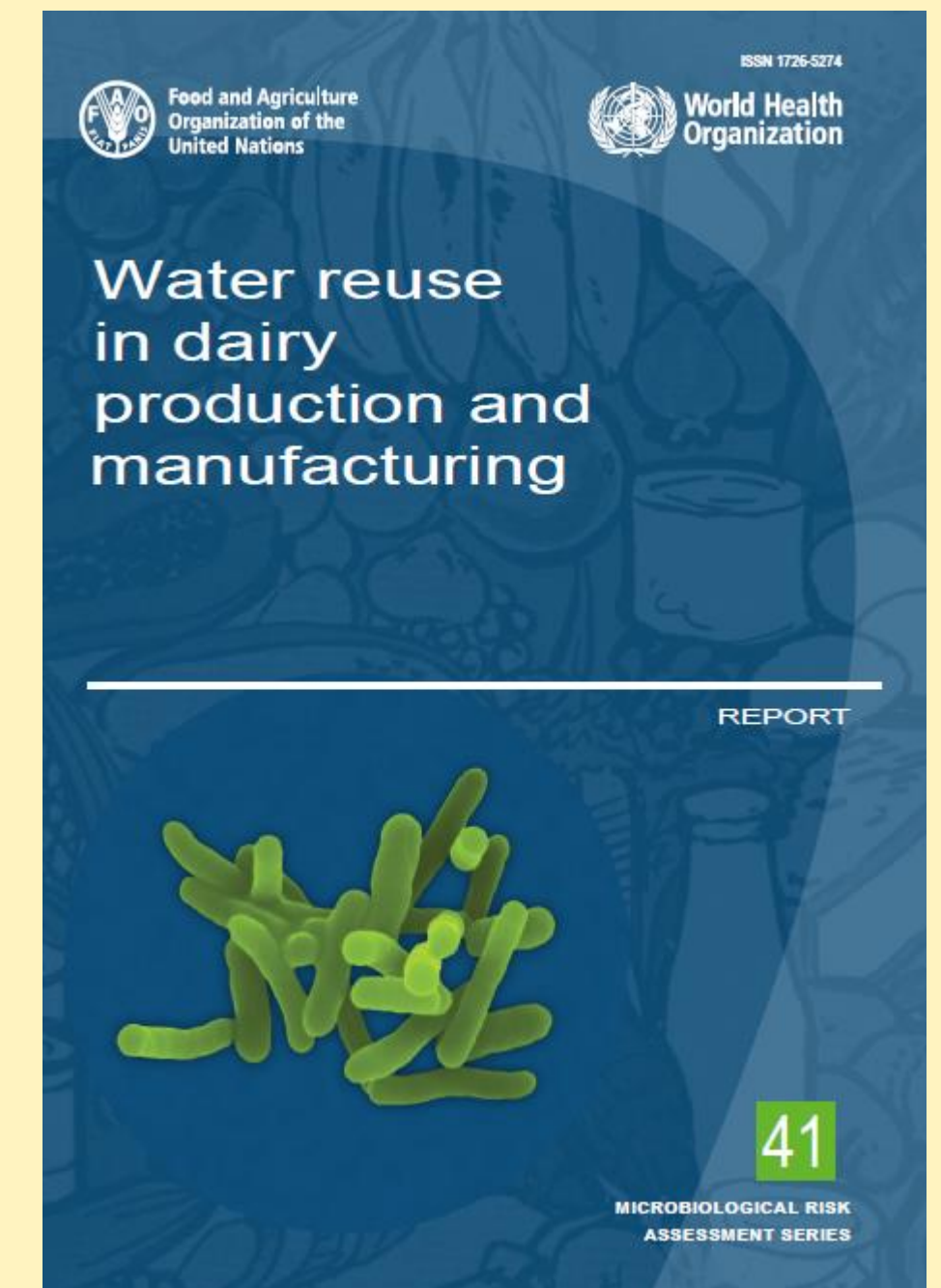
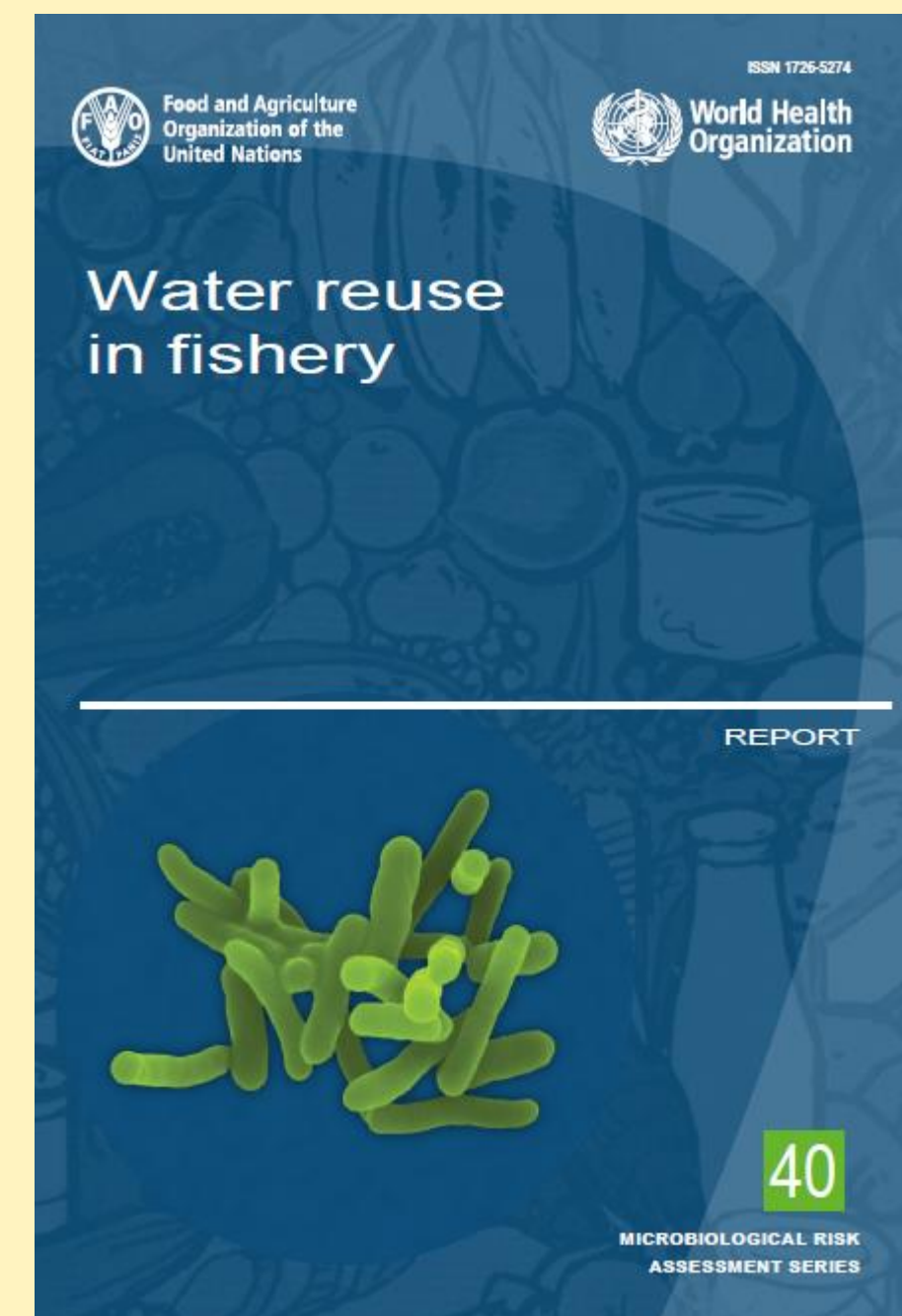
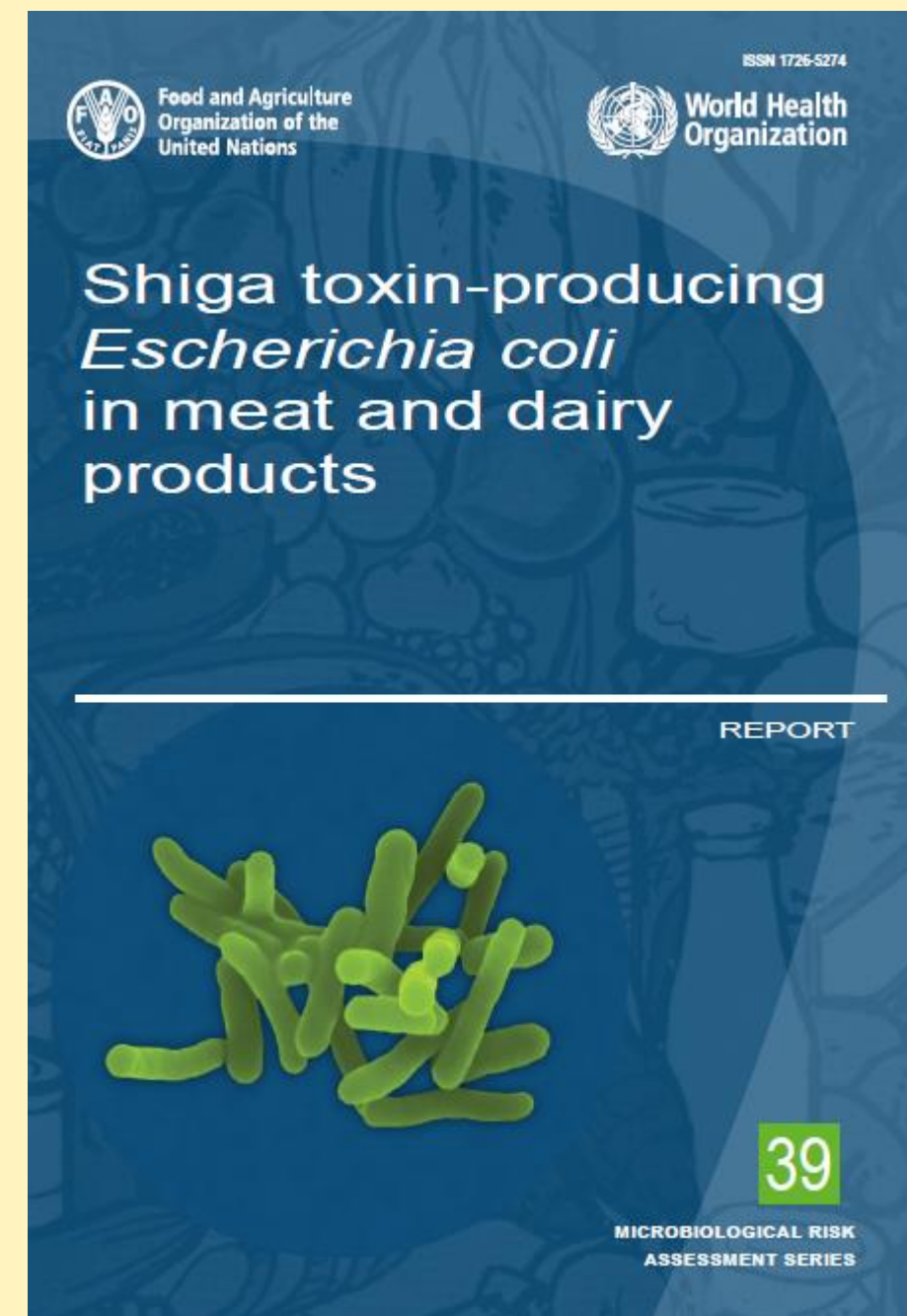
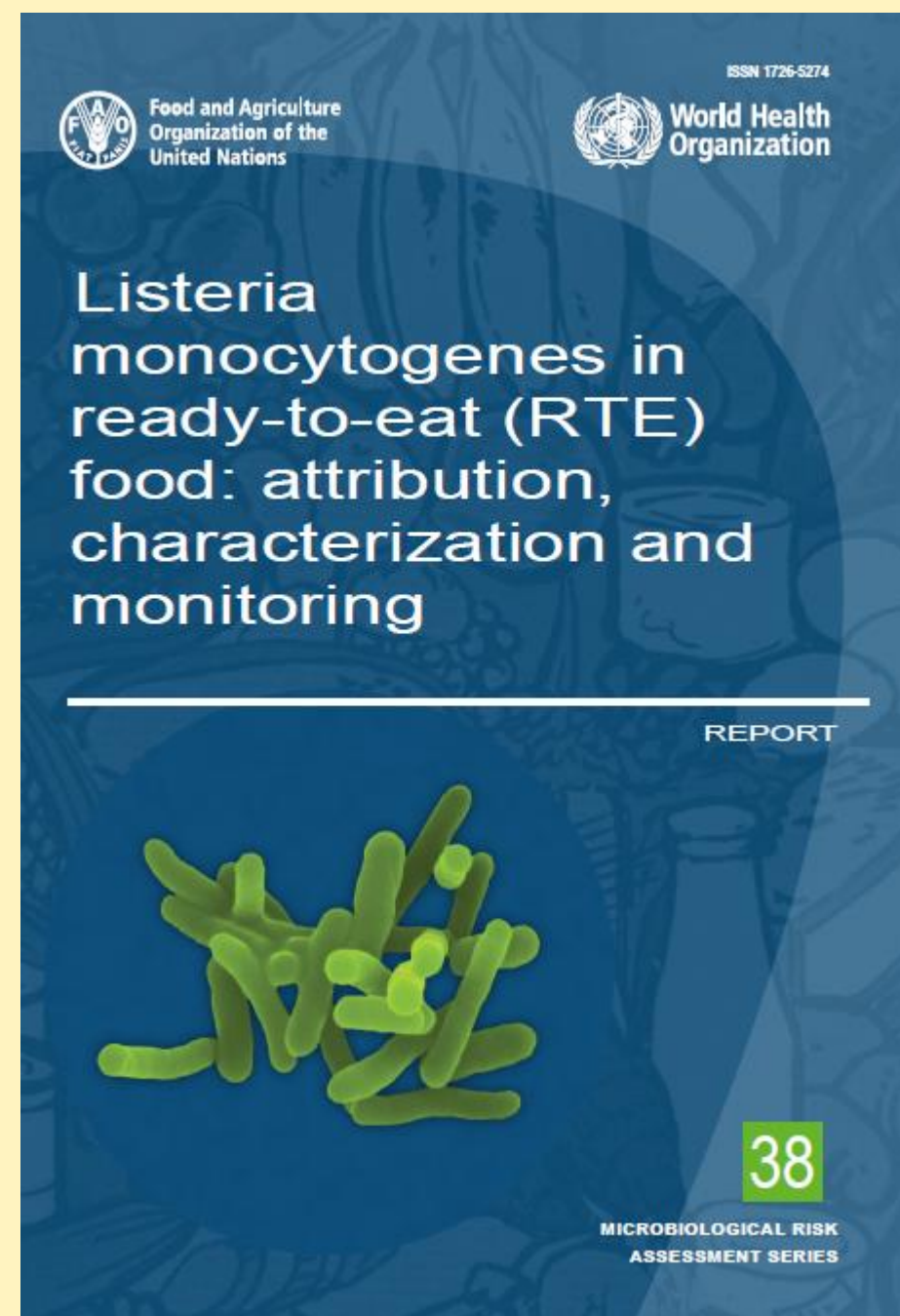
Série d'évaluations des risques microbiologiques (ERM)

Points 7 et 8 de l'ordre du jour

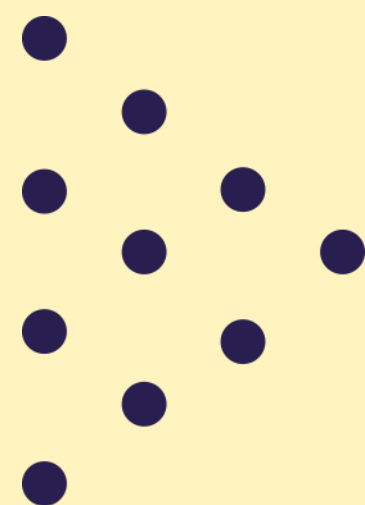


Série d'évaluations des risques microbiologiques (ERM)

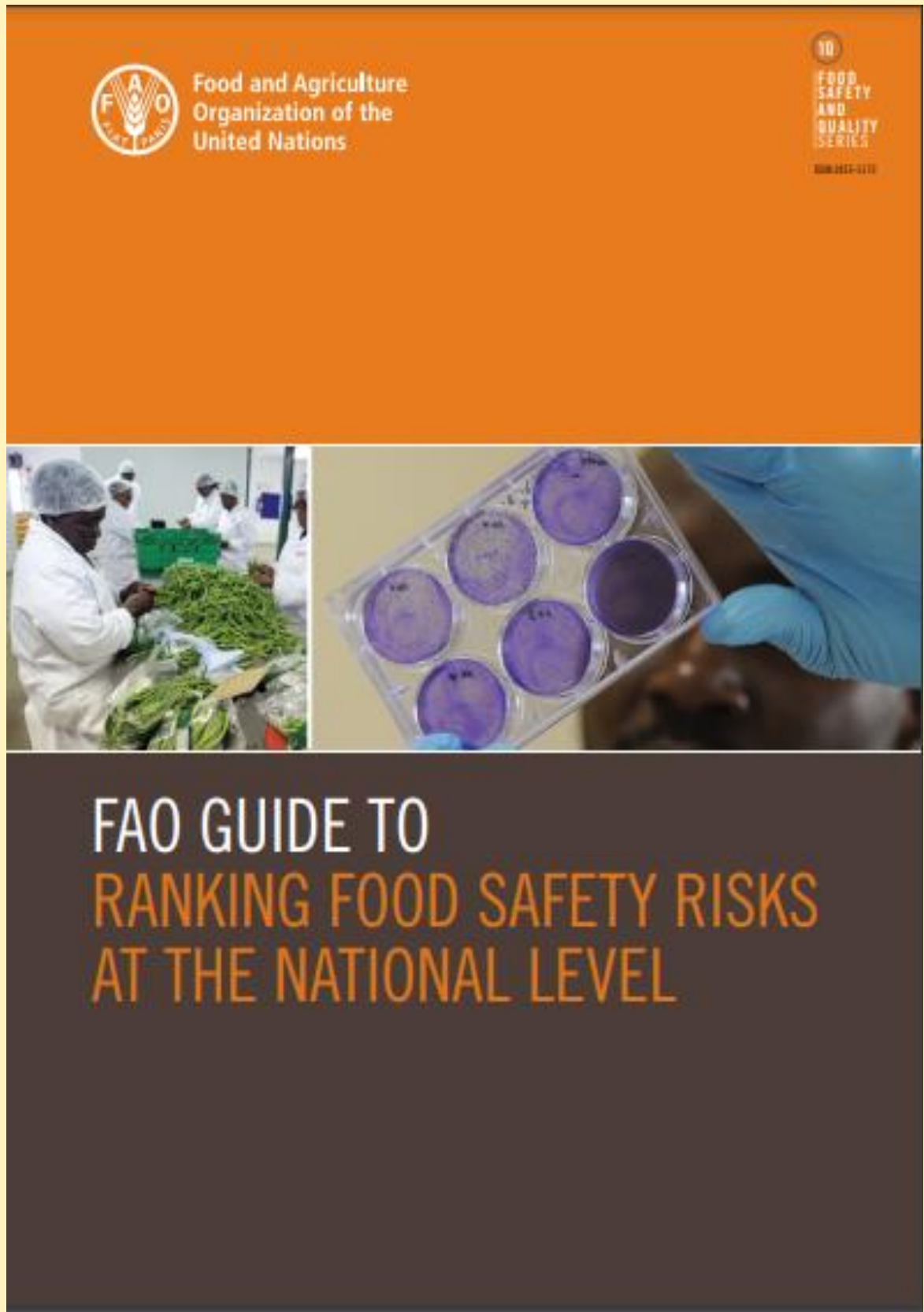
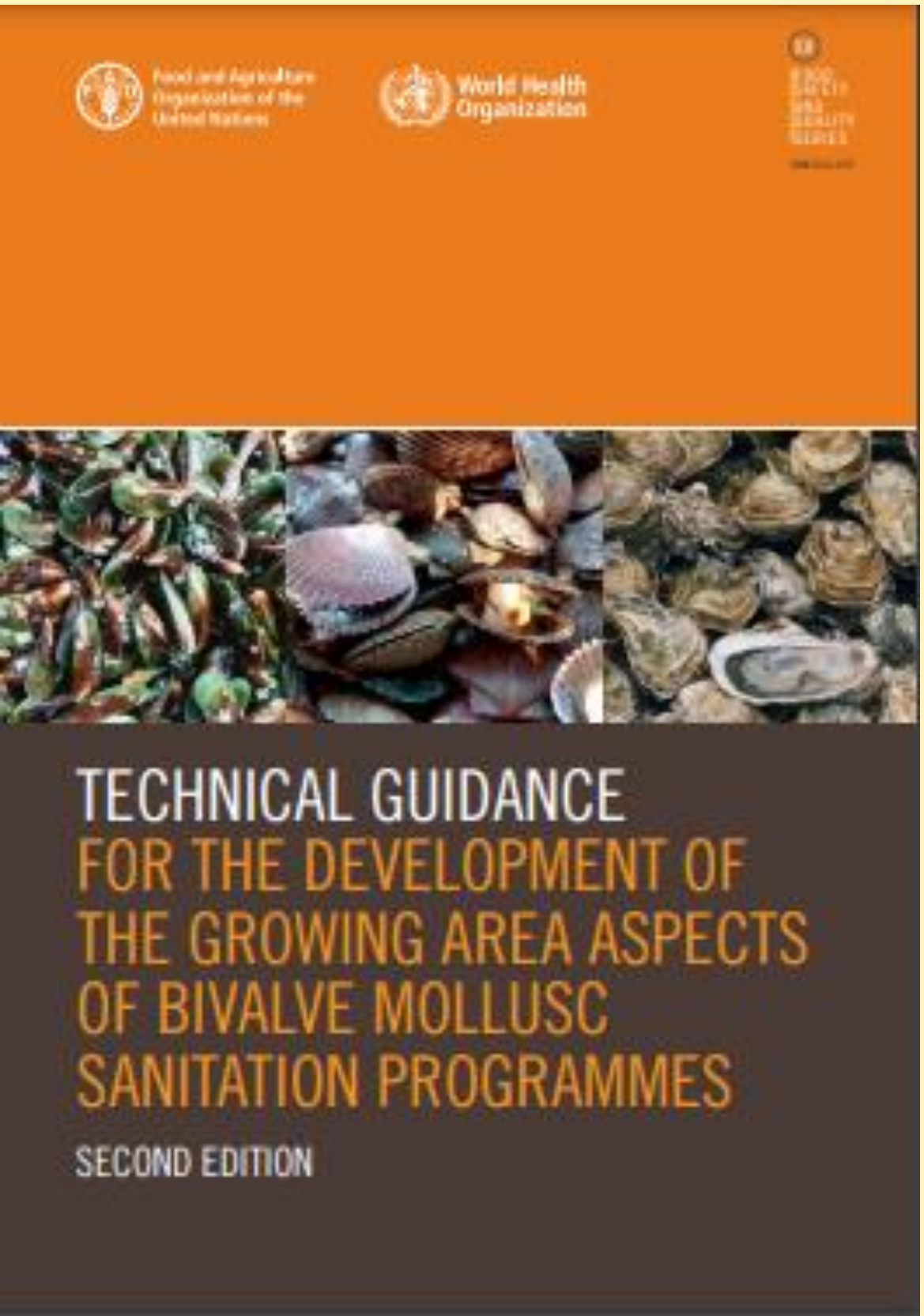
Prochaines publications (2022)



Point 7 de l'ordre du jour



Série dédiée à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments



* Anglais et espagnol *

Récentes consultations d'experts des JEMRA

Prévention et maîtrise des dangers microbiologiques dans les **fruits et légumes frais**



Principes généraux (septembre 2021)

fruits et légumes frais, prêts à la consommation et peu transformés

production primaire, transformation minimale, transport, distribution et points de vente

[Rapport de synthèse](#)



Graines germées (novembre 2021)

production primaire et manipulation des graines à germer, production de graines germées, et pratiques d'hygiène applicables à la vente au détail et à la restauration

[Rapport de synthèse](#)

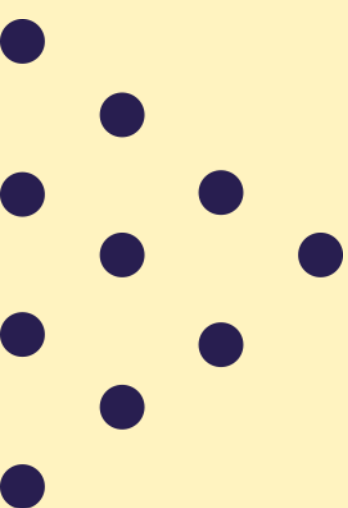
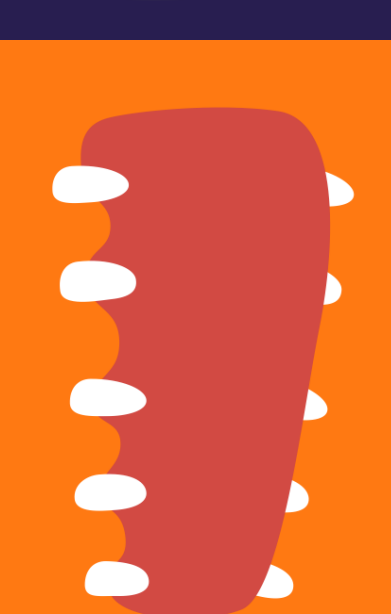


<https://www.istockphoto.com/>

Interventions spécifiques aux produits

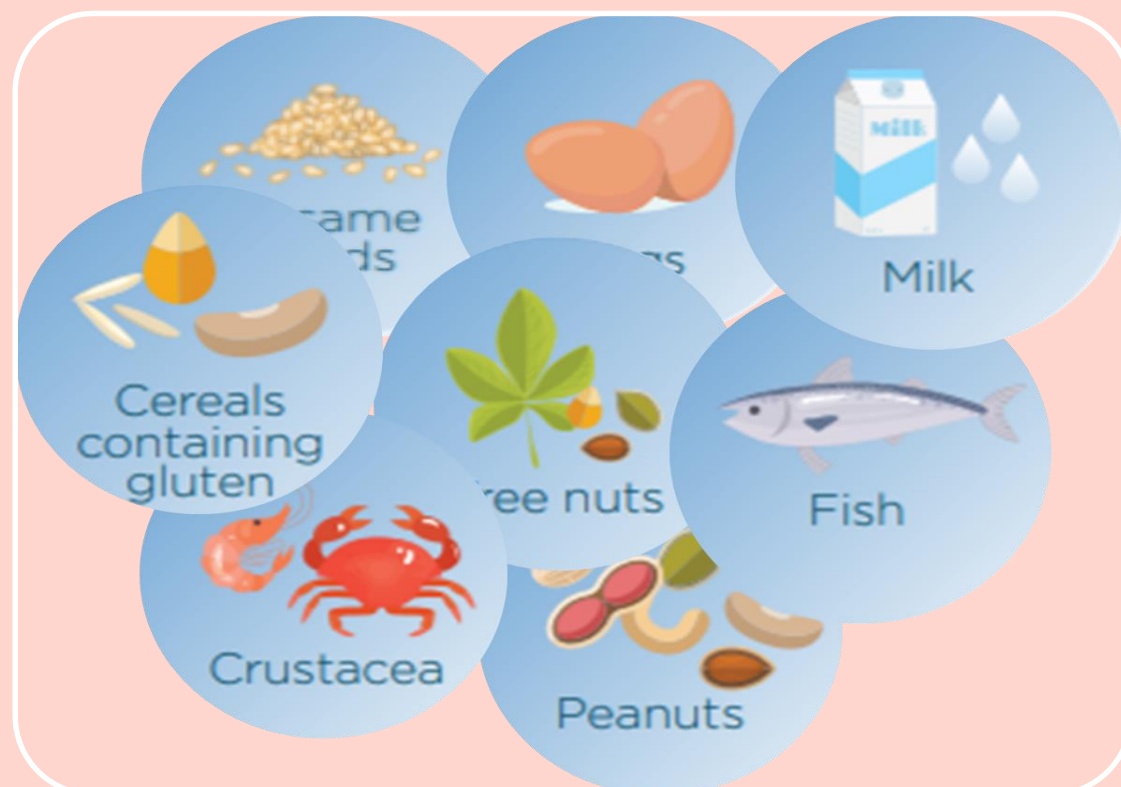
(mars 2022)

évaluation de l'efficacité des stratégies et des interventions pour empêcher ou limiter les dangers microbiens sur les fruits et légumes frais, prêts à la consommation et peu transformés



Récentes consultations d'experts *ad hoc*

Allergènes alimentaires



Liste des allergènes prioritaires (décembre 2020)

Céréales contenant gluten, crustacés, œufs, poisson, lait, arachides, sésame, certains fruits à coque (amande, noix de cajou, noisette, noix de pécan, pistache et noix)

[Rapport de synthèse](#)

Niveaux seuils dans les aliments (mars 2021)

Les taux d'allergènes alimentaires inférieurs aux valeurs indicatives pour la santé ne semblent pas entraîner de réactions indésirables chez la plupart des individus

[Rapport de synthèse](#)

Étiquetage de précaution relatif aux allergènes (octobre 2021)

Maîtrise de la présence accidentelle d'allergènes > seuil
Étayé par l'évaluation des risques
Énoncés clairs et concis

[Rapport de synthèse](#)





Programme de travail provisoire pour les JEMRA




2022

- Fruits et légumes frais – Partie 4
- *Salmonella* dans les volailles
- Évaluation des risques liés à *Listeria monocytogenes*
- Demande du CCFH

Open Access

Communication

FAO/WHO Joint Expert Meeting on Microbiological Risk Assessment (JEMRA): Twenty Years of International Microbiological Risk Assessment

by  Jeffrey T. LeJeune ^{1,*†} ,  Kang Zhou ¹ ,  Christine Kopko ¹  and  Haruka Igarashi ² 

¹ Food Systems and Food Safety Division, Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy

² Department of Nutrition and Food Safety, World Health Organization, 20 Avenue Appia, 1211 Geneva 27, Switzerland

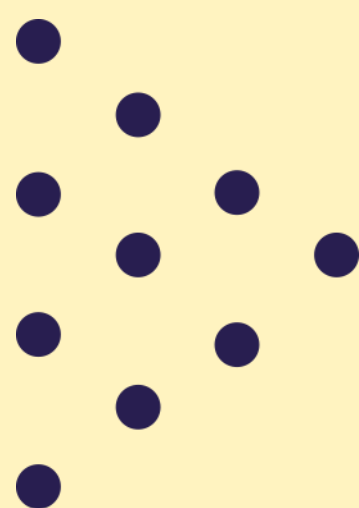
* Author to whom correspondence should be addressed.

† © Food and Agriculture Organization of the United Nations and World Health Organization. The views expressed in this publication are those of the author(s) and do not necessarily reflect the views or policies of the Food and Agriculture Organization of the United Nations or the World Health Organization.

Academic Editor: María Consuelo Pina-Pérez


Foods **2021**, *10*(8), 1873; <https://doi.org/10.3390/foods10081873>

Received: 30 June 2021 / Revised: 30 July 2021 / Accepted: 9 August 2021 / Published: 13 August 2021



Open Access Communication

FAO/WHO Joint Expert Meeting on Microbiological Risk Assessment (JEMRA): Twenty Years of International Microbiological Risk Assessment

by  Jeffrey

¹ Food Syst

Caracalla,

² Departme

* Author to

† © Food an

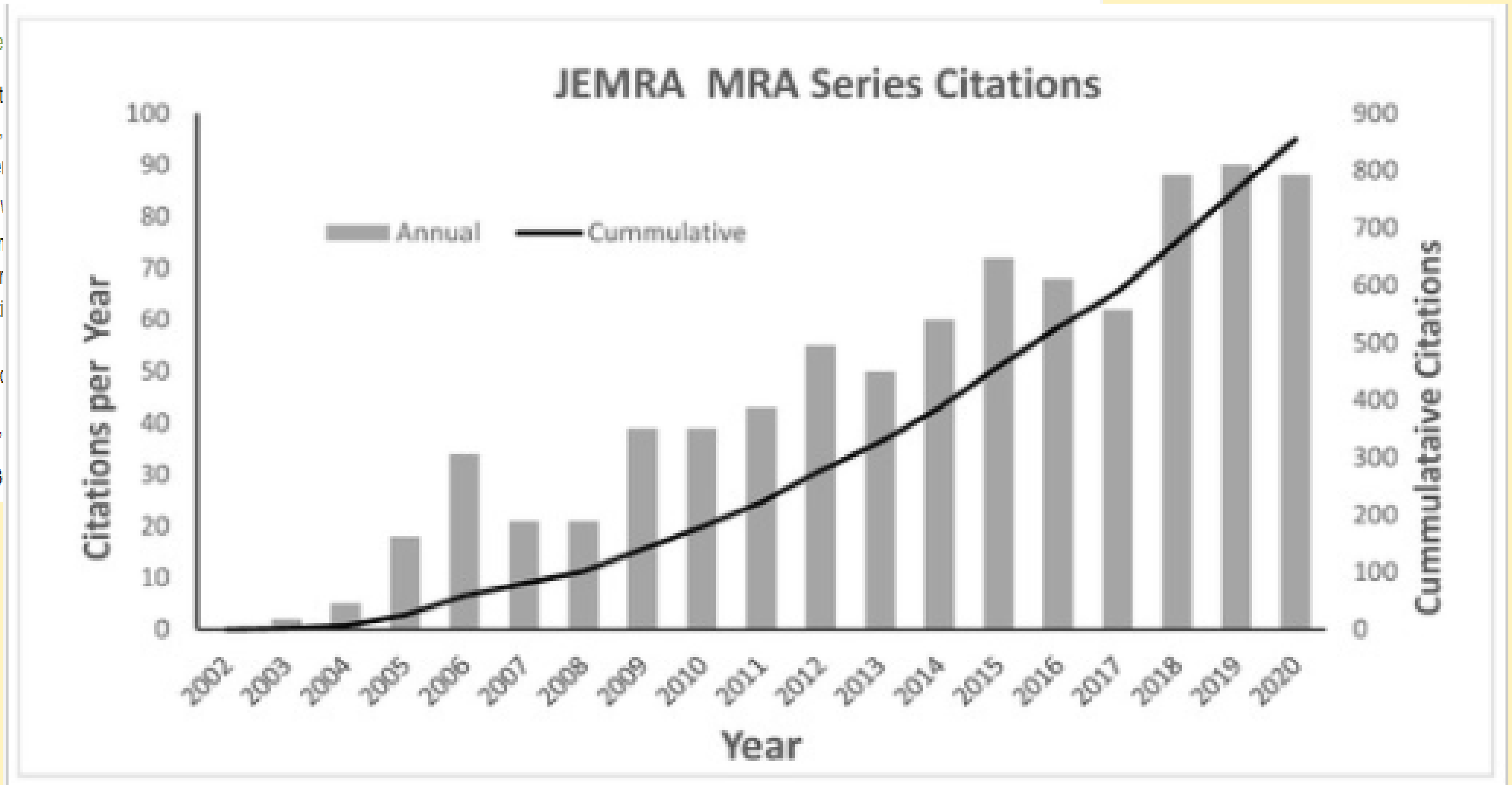
publication

Organizati

Academic Ex

Foods 2021,

Received: 3



Merci !

