

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Items 5, 7, 8, 10, 12

CRD22

May 2022

ORIGINAL LANGUAGE ONLY

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX COMMITTEE ON CONTAMINANTS IN FOODS

15th Session

Virtual

9-13 and 24 May 2022

Comments of Senegal

Agenda Item 5: CX/CF 22/15/5

Position: Le Sénégal soutient la baisse des teneurs maximales en plomb dans les vins et abats comestibles de bovins, de porcs et de la volaille.

Justification: Ces données étant inférieures aux niveaux recommandés par le groupe de travail électronique pour les vins fortifiés et non fortifiés, il est supposé que les vins africains respecteront les LM recommandées (0,05 mg / kg pour les vins enrichis et 0,15 mg / kg).

Les LM pour les abats comestibles ont été proposées sans données de l'Afrique, mais compte tenu de l'importance des importations d'abats comestibles en Afrique et de la nécessité de promouvoir la santé publique et de faciliter le commerce international, nous appuyons les limites proposées.

Agenda Item 7: CX/CF 22/15/7

Position: Le Sénégal propose un report de la fixation de teneurs maximales en plomb dans les œufs, les herbes culinaires, les épices, les sucres et les bonbons à base de sucre et les aliments pour nourrissons et enfants, jusqu'à ce que le Code des Bonnes Pratiques pour la prévention et la réduction de la contamination par le plomb dans alimentaire soit adopté et mis en œuvre.

Justification: Bien que les données de tous les continents, y compris l'Afrique, aient été utilisées dans ce travail, la plupart des données d'occurrence de l'Afrique sur les niveaux de plomb dans les denrées alimentaires considérées étaient généralement supérieures aux LM proposées.

Les données obtenues après utilisation des bonnes pratiques par les pays membres permettront de voir plus précisément les limites qui sont réalisables et applicables.

Agenda Item 8: CX/CF 22/15/8

1. Teneurs maximales en méthylmercure dans l' hoplostète orange et l'anguille brosmé

Position: Le Sénégal soutient l'adoption de la Limite Maximale (LM) proposée de 0,8 mg/kg de méthylmercure pour l'hoplostète orange et de 1,0 mg/kg de méthylmercure pour l'anguille musquée.

Justification: Le CCCF14 a identifié trois espèces de poissons (hoplostète orange, l'anguille à brosmé rose et légine australe) pour la fixation de la LM. Le groupe de travail électronique a démontré que les données et informations disponibles pour le méthylmercure dans l'hoplostète rose répondent aux critères précédemment utilisés pour fixer des LM de 1,2 mg/kg pour le thon, 1,5 mg/kg pour l'alfonsino, 1,7 mg/kg pour le marlin et 1,6 mg /kg pour le partage. De plus, le nombre minimum d'échantillons de 74 (soit pour l'ensemble de données sur le méthylmercure seul, soit pour un ensemble de données modélisé par régression combinée) tel qu'établi par le Groupe de Travail Electronique (GTE) a été atteint pour les deux ensembles de données: pour l'hoplostète orange et l'anguille à brosmé rose. Plus précisément, l'EWG a observé ce qui suit pour l' **hoplostète orange**:

- Il y avait un nombre suffisant d'échantillons (101 échantillons pour le méthylmercure) pour proposer une LM en toute confiance.
- Le rapport de concentration moyen du méthylmercure au mercure total était significativement corrélé positivement (coefficient de corrélation de Pearson: 0,97 ; $p < 0,05$).
- La concentration moyenne de méthylmercure (0,43 mg/kg) dépasse le critère de sélection (0,3 mg/kg).

Sur la base d'un taux de rejet inférieur à 5 %, la LM hypothétique (0,8 mg/kg pour le méthylmercure dans l' hoplostète orange) a été dérivée.

Pour le brosse rose , les observations suivantes ont été observées:

- Il y a suffisamment de nombres d'échantillons (120 échantillons pour le méthylmercure) pour être sûr d'identifier une LM.
- Dans les 120 échantillons appariés d'anguilles roses, le rapport de concentration moyen du méthylmercure au mercure total était de 86 %.
- Le rapport de concentration moyen du méthylmercure au mercure total était significativement corrélé positivement (coefficient de corrélation de Pearson: 0,9896 ; $p < 0,05$), avec une ligne linéaire de meilleur ajustement.
- La concentration moyenne de méthylmercure était de 0,46 mg/kg; dépassant le critère de sélection (0,3 mg/kg).

L'ensemble de données modélisées confirme qu'une LM de 1,0 mg/kg de méthylmercure dans la brosse rose est raisonnable. La LM proposée est la LM hypothétique la plus proche de la concentration du 95^e centile de méthylmercure 775727082

Agenda Item 10: CX/CF 22/15/10

Position 1: En référence à l'évaluation d'impact de novembre 2016 par le JECFA, l'organisme d'évaluation des risques pour le CCCF, le Sénégal soutient l'adoption d'une LM de 15 µg/kg pour les aflatoxines totales dans les arachides prêtes à consommer.

Justification: L'évaluation a été menée par le JECFA lors de sa 83^{ème}, en novembre 2016. Une évaluation quantitative du risque a été effectuée au moyen des estimations du potentiel cancérigène nouvellement obtenues. Les taux de cancer induit par les niveaux d' aflatoxines les plus élevés ont été observés dans le groupe alimentaire GEMS/Aliments 13, notamment de nombreux pays subsahariens. Selon les estimations fondées sur les concentrations (central limit et supérieure), les taux de cancer se situaient entre 0,21 et 3,94 cancers par an et par 100 000 habitants. Ces mêmes pays présentent également des taux positifs élevés de HBsAg de 5,2 à 19 %. Il est toutefois important de souligner que l'évaluation du JECFA a globalement établi que les céréales et non les noix constituaient la principale source d'exposition aux aflatoxines dans toutes les zones de groupes alimentaires et que dans les pays subsahariens, le maïs et le sorgho étaient la principale source d'exposition. En conséquence, des LM inférieures à 15 ppb pour les arachides offrent peu de protection supplémentaire du point de vue de la santé, mais elles ont une incidence considérable sur le commerce. Le JECFA a signalé des oppositions à une LM de 15 ppb comme étant de 10 %, alors que l'abaissement de la limite à 4 ppb a doublé ce chiffre. En conséquence, le choix d'une LM située entre 4 et 15 ppb semble être un problème qui se pose pour le commerce plutôt que sur les conséquences sur la santé publique.

Par ailleurs, les résultats de la dernière analyse des données d'occurrence par le GTE sont en phase avec les conclusions du JECFA83. Le GTE a conclu que « il existe une justification suffisante pour recommander une LM ≥ 10 à < 15 µg /kg pour les AFT dans les arachides prêtes à consommer compte tenu de la cancérogénicité des AFT et de la conclusion du JECFA 83. »

En somme, l'étude d'impact du JECFA83 (novembre 2016) a conclu que:

- Il n'y aurait pas de réduction de l'exposition alimentaire aux AFT si une LM était fixée à 10 µg/kg par rapport à 15 µg/kg.
- L'exposition moyenne à l'AFT pour tous les régimes alimentaires du groupe GEMS/Aliments était de 5,0 à 8,0 (limite inférieure-limite supérieure, ng/kg pc par jour) à des LM de 15 µg/kg et 10 µg/kg.

- Cependant, le taux de rejet des arachides PAM serait significativement plus élevé avec une LM de 10 µg/kg par rapport à une LM de 15 µg/kg.
 - Le taux de rejet de 9,7 % à une LM de 15 µg/kg a augmenté à 12,6 % à une LM de 10 µg/kg.
 - Selon l'industrie américaine de l'arachide, une augmentation du taux de rejet de 9,7 % à 12,6 % entraînerait une perte du commerce international d'environ 100 000 tonnes métriques d'arachides prêtes à consommer, avec une valeur commerciale d'environ 140 million de dollars (Global Trade Information Services for Calendar Année 2016).
- Le Sénégal n'est pas d'accord avec la recommandation d'une LM de 10 µg/kg qui entraînerait une barrière commerciale pour les pays exportateurs sans avantage démontré pour la santé publique des pays importateurs, sur la base d'un désir d'être cohérent avec les LM pour les fruits à coque prêts à consommer. Cette cohérence n'a ni de fondement scientifique ou réglementaire pour le codex.
- Lors de l'établissement des LM du Codex, le taux de rejet cible typique considéré comme "réalisable" est < 5 %. Sur la base des tableaux 4 et 5 (CX/CF 22/15/10), à l'exclusion de 2019 et 2020 pour lesquels les données proviennent principalement d'Europe (une région avec une LM existante de 4 ppb qui devrait entraîner de faibles concentrations), une LM de 15 ppb serait proche de celle-ci (5,80 %, 5,18 %) mais une LM de 10 ppb ne serait pas considérée comme réalisable (9,78 %, 9,67 %). Par conséquent, si une LM de 10 ppb est proposée pour des soucis de cohérente avec les LM des aflatoxines dans les fruits à coque, elle serait incompatible avec **le principe de fixer des LM raisonnablement réalisables**.
- Il est à noter que les « arachides prêtes à consommer » constituaient généralement un petit composé du régime alimentaire et qu'à la LM proposée de 15µg/kg le taux d'infraction était déjà de 9.7%, ce qui était plus élevé que la valeur seuil de LM équivalente à 5% du taux d'infraction utilisé par le CCCF lors de l'application du principe ALARA dans l'établissement des LM pour protéger la santé avec un impact négatif minimum sur le commerce.

Position 2: le Sénégal soutient la recommandation du GTE de demander au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) de déterminer un plan d'échantillonnage approprié pour les AFT dans les arachides prêtes à consommer une fois qu'une limite aura été adoptée.

Justification: Il est essentiel de définir des méthodes d'échantillonnage et d'essai appropriées à la LM adoptée. Le GTE a confirmé que les données sur la contamination par l'aflatoxine dans les ensembles de données GEMS/Aliments ont été générées à l'aide de la méthode d'échantillonnage existante pour les arachides en vue d'un traitement ultérieur.

Agenda Item 12: CX/CF 22/15/12

Position: Le Sénégal soutient l'élaboration d'un code d'usages (COP) pour la prévention et la réduction de la contamination par les mycotoxines dans le manioc et les produits à base de manioc.

justification: Le manioc et les produits à base de manioc sont largement consommés et commercialisés au Sénégal. L'un des groupes communs de contaminants dans le manioc et les produits à base de manioc sont les mycotoxines. Les mycotoxines constituent un problème de santé publique et socio-économique.

La contamination fongique des aliments à base de manioc se produit tout au long de la chaîne alimentaire en raison de mauvaises pratiques agricoles, de fabrication et de manipulation.