



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



Organisation  
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courriel électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Point 4 de l'ordre du jour

CX/FFP 24/36/4  
Juillet 2024

## **PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE**

**Trente-sixième session  
Travail par correspondance  
7 - 11 et 17 octobre 2024**

### **INFORMATIONS SUR LES ACTIVITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS INTERÉSSANT LE CCFFP**

#### **Travaux de la FAO et de l'OMS sur les risques et bienfaits de la consommation de poisson**

1. Depuis la publication du Rapport de la Consultation mixte FAO/OMS d'experts sur les risques et bienfaits de la consommation de poisson, en 2010<sup>1</sup>, de nouvelles données se sont fait jour. En octobre 2023, la FAO et l'OMS ont organisé une deuxième consultation portant principalement sur les avantages de la consommation de poisson pour la santé, sur les effets toxiques des dioxines et des dl-PCB, et sur la toxicité du méthylmercure et ses interactions avec le sélénium. Cette consultation s'appuyait sur un document de référence lui-même fondé sur une analyse documentaire systématique; elle poursuivait trois objectifs principaux: i) examiner les résultats des récentes revues systématiques de la documentation sur les risques et bienfaits pour la santé de la consommation de poisson; ii) tirer des conclusions concernant ces risques et ces bienfaits; iii) recommander une série de mesures que les États membres pourraient prendre pour mieux évaluer et gérer ces risques et ces bienfaits. On souhaitait ainsi établir un cadre d'évaluation des risques et bienfaits pour la santé de la consommation de poisson et fournir des conseils à la Commission du Codex Alimentarius dans son travail sur la gestion des risques en tenant compte des données existantes. Dans le rapport, le terme « poisson » sert à désigner l'ensemble des poissons (vertébrés) et des mollusques (invertébrés) marins ou d'eau douce, naturels ou d'élevage. Les mammifères marins et les algues n'entrent pas dans le champ d'application du rapport. Le document de référence et le rapport FAO/OMS de cette consultation d'experts sont disponibles en ligne.

#### **Travaux de la FAO relatifs aux efflorescences algales nuisibles et aux biotoxines**

2. Les efflorescences algales nuisibles ont des incidences importantes sur la sécurité alimentaire et la sécurité sanitaire des aliments, car elles peuvent contaminer les organismes aquatiques ou provoquer leur mortalité massive. Lorsqu'elle n'est pas correctement maîtrisée, la contamination des produits aquatiques par les biotoxines des efflorescences algales nuisibles peut provoquer des maladies potentiellement mortelles. Par ailleurs, lorsqu'elles se développent rapidement, les efflorescences algales nuisibles réduisent la concentration d'oxygène dissous dans les océans, créent des zones mortes, engendrent des taux de mortalité très élevés chez les organismes aquatiques et provoquent des intoxications chez l'homme. L'amélioration de la prévision de ce phénomène pourrait permettre d'élaborer des systèmes d'alerte précoce pour protéger les populations contre la contamination des aliments, les mortalités massives ou les maladies d'origine alimentaire.

3. Des systèmes de surveillance ont été mis en place dans de nombreux pays pour contrôler les efflorescences algales nuisibles. Cependant, le délai d'exécution ou le type de données (notamment l'identification des espèces et la détermination de la toxicité) ne sont peut-être pas suffisants pour permettre de prendre des mesures efficaces de gestion de la sécurité alimentaire, ou à d'autres fins, notamment le transfert de produits aquacoles vers d'autres régions. La mise en place de systèmes de prévision ou d'alerte

<sup>1</sup> Rapport de la consultation mixte d'experts FAO/OMS sur les risques et bénéfices de la consommation de poisson, Rome 25-29 janvier 2010

précoce pourrait contribuer à atténuer les incidences des efflorescences algales nuisibles et à en réduire la fréquence. À cet égard, la FAO a joué un rôle de premier plan dans l'élaboration d'un guide technique conjoint FAO-AIEA-COI pour la mise en place de systèmes d'alerte précoce contre les efflorescences algales nuisibles<sup>2</sup>. Ce document aidera les autorités compétentes et les institutions concernées chargées de la protection des consommateurs ou de la surveillance de l'environnement à mettre en place des systèmes d'alerte précoce contre les efflorescences algales nuisibles présentes dans leurs régions (eaux marines ou saumâtres), en particulier celles qui ont une incidence sur la sécurité alimentaire et la sécurité sanitaire des aliments (efflorescences algales nuisibles benthiques, ichtyotoxiques, pélagiques toxiques et à cyanobactéries).

4. Outre ces travaux, la FAO et la COI/UNESCO ont établi au cours des sept dernières années un partenariat très productif dans de nombreux domaines liés aux efflorescences algales nuisibles, et la FAO a été invitée à rejoindre le panel de la Commission océanographique intergouvernementale sur les efflorescences algales nuisibles (IPHAB)<sup>3</sup> afin d'officialiser cette collaboration. L'IPHAB, créé en 1991 comme cadre organisationnel d'un partenariat mondial, regroupe des décideurs, des responsables politiques, des gestionnaires, des scientifiques, des organisations internationales et des organisations non gouvernementales (ONG) engagés dans la lutte contre les microalgues nuisibles. D'autres travaux sont envisagés pour l'élaboration d'un guide technique conjoint FAO-COI-UNESCO sur la mise au point de systèmes de surveillance des biotoxines marines. Ce document viendrait parachever les travaux menés récemment sur la ciguatera<sup>4, 5</sup> et le contrôle sanitaire des mollusques bivalves.

#### **Activités de la FAO relatives au contrôle sanitaire des mollusques bivalves**

5. Le commerce international est le principal moteur de la croissance rapide qu'a connue la conchyliculture des mollusques bivalves au cours des six dernières décennies. Cependant, très peu de pays disposent de programmes de suivi efficaces pour ces mollusques. La FAO et l'OMS se sont penchées sur la nécessité d'élaborer des orientations internationales pour la mise en œuvre de tels programmes par le biais d'un guide technique conjoint FAO-OMS pour l'élaboration du volet zones conchylicoles des programmes de contrôle sanitaire des mollusques bivalves. Pour garantir l'utilité de ces directives, la FAO et le Centre for Environment Fisheries and Aquaculture Science (Cefas) du Royaume-Uni, intervenant à titre de centre de référence de la FAO pour l'assainissement des bivalves, ont procédé à la mise à jour de ce guide dont la deuxième édition a été publiée en anglais<sup>6</sup>, en espagnol<sup>7</sup> et en français<sup>8</sup>. Ce guide a aussi servi de point de départ à l'élaboration d'une série de cours en ligne intitulée « Contrôle sanitaire des mollusques bivalves »<sup>9</sup> qui vise à guider les praticiens dans la mise en œuvre des orientations et des normes du Codex Alimentarius dans leurs contextes spécifiques et à les aider à établir et à surveiller un secteur de production de mollusques bivalves. La série est axée sur la production primaire de bivalves destinés à être consommés vivants ou crus et, en particulier, sur la manière de gérer les risques microbiologiques à ce stade. Les deux premiers cours de cette série sont aussi disponibles en français<sup>10</sup> et en espagnol<sup>11</sup>.

#### **Travaux conjoints FAO/OMS sur la sécurité des algues marines**

6. La production mondiale de macroalgues marines, ou algues marines, a plus que triplé, passant de 10,6 millions de tonnes en 2000 à 32,4 millions de tonnes en 2018. On s'attend à ce que l'augmentation de la culture et de l'utilisation des algues devienne un pilier important de la sécurité alimentaire durable et d'une économie aquatique robuste, dans un avenir proche. La présence de risques liés aux macroalgues et aux algues marines peut être influencée par de nombreux facteurs, notamment le type d'algue, la physiologie des algues, la saison, les eaux de production, les méthodes de récolte et le traitement. Plusieurs dangers ont été

<sup>2</sup> <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc4794en>

<sup>3</sup> <https://hab.ioc-unesco.org/ioc-intergovernmental-panel-on-harmful-algal-blooms-iphab/>

<sup>4</sup> <https://doi.org/10.4060/ca8817en>

<sup>5</sup> <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=648>

<sup>6</sup> <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cb5072en/>

<sup>7</sup> <https://www.fao.org/documents/card/es/c/CB5072ES>

<sup>8</sup> <https://www.fao.org/documents/card/es/c/CB5072FR>

<sup>9</sup> Cours: Contrôle sanitaire des mollusques bivalves: profil de risques des zones de production conchylicole (fao.org)

<sup>10</sup> Cours : Contrôle sanitaire des mollusques bivalves: profil de risques des zones de production conchylicole (fao.org)

<sup>11</sup> Curso: Saneamiento de moluscos bivalvos: perfil de riesgo de la zona de cría (fao.org)

signalés comme étant (potentiellement) associés aux algues marines, notamment les métaux lourds et les biotoxines marines. Cependant, les législations et les documents d'orientation sur la production et l'utilisation des algues marines demeurent généralement insuffisants. À cet égard, la FAO et l'OMS ont organisé en octobre 2021 une réunion d'experts qui a débouché sur la publication d'un rapport sur la sécurité alimentaire des algues marines<sup>12</sup>. Ce document de référence recense les risques en matière de sécurité sanitaire des aliments (produits chimiques, agents pathogènes et toxines) liés à la consommation d'algues et de plantes aquatiques et fournit la base nécessaire à la poursuite des travaux dans ce domaine. La FAO et l'OMS considèrent qu'il pourrait être utile d'élaborer des directives du Codex sur ce sujet et proposent au Comité d'examiner cette question.

### **Travaux de la FAO sur les microplastiques et la sécurité sanitaire des aliments**

7. Notant que les produits aquatiques ne sont pas les seuls à contribuer à l'exposition alimentaire aux microplastiques, le Sous-Comité du commerce du poisson du Comité des pêches de la FAO, à sa 17<sup>e</sup> session, a demandé à la FAO de réaliser une évaluation de l'exposition incluant tous les produits alimentaires pertinents. La FAO a donc élaboré un document de référence qui rassemble des informations sur la présence de microplastiques dans tous les produits, la contamination par les microplastiques le long des chaînes de valeur alimentaires et la migration des plastiques à partir de matériaux en contact avec les aliments et d'emballages, ainsi qu'une analyse de la documentation existante concernant la toxicité des monomères, des polymères et des additifs plastiques les plus courants. Lors d'une réunion d'experts tenue à Rome en janvier 2022, ce document de référence a été consolidé en un rapport intitulé «Microplastics in Food Commodities» qui jette les bases de futurs exercices d'évaluation des risques et fournit des informations sur l'évaluation des solutions de gestion de ces risques<sup>13</sup>. En outre, la FAO a effectué un examen de la documentation spécialisée pour faire le point des connaissances actuelles sur les effets des microplastiques sur le microbiome intestinal et sur leurs répercussions possibles sur la santé, et a publié un rapport intitulé «The Impact of Microplastics on the gut microbiome and health» (Incidences des microplastiques sur le microbiome intestinal et la santé<sup>14</sup>).

### **Travaux conjoints FAO/OMS sur la sécurité alimentaire des aliments issus de la culture cellulaire**

8. La production d'aliments d'origine animale issus de la culture cellulaire a été envisagée comme une solution de rechange viable aux systèmes de production classiques. À mesure que la production commerciale d'aliments à base de cellules se développe, il devient de plus en plus urgent de se préoccuper de la sécurité sanitaire de ces produits. C'est pourquoi la FAO, en collaboration avec l'OMS, a publié un rapport intitulé «Food Safety Aspects of Cell-based Food»<sup>15</sup> afin d'engager un dialogue avec les Membres et les parties prenantes pertinentes et de partager les connaissances actuelles sur la question et de déterminer des moyens concrets d'informer les consommateurs et les autres parties prenantes sur les enjeux de sécurité sanitaire posés par ces aliments, y compris ceux issus de produits aquatiques<sup>16</sup>. Le rapport d'une réunion des parties prenantes de la FAO<sup>17</sup> présente certains produits issus de cultures cellulaires de poisson et en décrit les procédés de production.

### **Travaux de la FAO sur les notifications d'importation des produits de la pêche et de l'aquaculture**

9. La diversité des cadres d'inspection et des exigences en matière de protection des consommateurs dans les pays importateurs constitue l'un des enjeux les plus importants pour les exportateurs de produits aquatiques. Ces derniers ont souvent du mal à comprendre les contrôles à l'importation, ce qui peut entraîner le rejet, la saisie ou la destruction de produits alimentaires. Depuis 2016, la FAO a analysé les notifications d'importation de produits aquatiques des principaux pays importateurs et les a rendues publiques pour promouvoir la transparence et diffuser l'information. Les données qui en résultent sont organisées en six catégories de risque : chimique, microbiologique, histamines, toxines, parasites, et une vaste catégorie appelée «autres causes». Les résultats de cette analyse sont disponibles sur le [site Web GLOBEFISH de la](https://www.fao.org/globefish/)

<sup>12</sup> <https://www.fao.org/3/cc0846en/cc0846en.pdf>

<sup>13</sup> <https://doi.org/10.4060/cc2392en>

<sup>14</sup> <https://www.fao.org/3/cc5294en/cc5294en.pdf>

<sup>15</sup> <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc4855en>

<sup>16</sup> <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc6967en>

<sup>17</sup> <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cd0311en>

FAO, et les données brutes sur les notifications d'importation sont disponibles sur le site FishstatJ<sup>18</sup> de la FAO. La base de données FishstatJ contient des données sur les cas de rejets, de saisies, de rappels et d'autres enjeux signalés par les autorités compétentes d'Australie de 2019 à 2024, et par celles de l'Union européenne, du Japon et des États-Unis d'Amérique de 2016 à 2024.

10. Très peu de pays sont dotés de systèmes de notification électronique pour le contrôle des denrées alimentaires. C'est la raison pour laquelle la FAO a élaboré des directives techniques pour la conception et la mise en place de tels systèmes<sup>19</sup> qui en décrivent notamment le fondement juridique, la structure, les paramètres opérationnels et l'infrastructure, ainsi que les ressources humaines requises pour en assurer le fonctionnement.

#### **Travaux de la FAO sur la fraude alimentaire touchant les produits de la pêche et de l'aquaculture**

11. Le secteur de la pêche et de l'aquaculture est l'un des secteurs alimentaires les plus exposés à la fraude. Cela est dû à la fois à la demande des consommateurs, de plus en plus orientée vers des produits transformés et donc plus difficiles à reconnaître, et à la nature périssable des produits. En 2018, la FAO a publié un rapport portant sur la fraude alimentaire dans le secteur des pêches («Overview of Food Fraud in the Fisheries Sector») pour mettre en évidence les conséquences de la fraude pour ce secteur, en fournissant des exemples des causes de la fraude et en soulignant l'importance des instruments législatifs et du Codex Alimentarius. S'appuyant sur cet effort, la FAO a décidé d'élaborer un rapport présentant les fraudes les plus courantes dans le secteur de la pêche et de l'aquaculture et les outils disponibles pour les prévenir. Des experts de différents domaines participent à l'élaboration des études de cas et des chapitres sur les outils disponibles. Le rapport sera publié en 2024.

#### **Travaux conjoints FAO/OMS sur les allergènes alimentaires**

12. En réponse aux demandes formulées par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) et par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) pour obtenir des conseils scientifiques sur les allergènes alimentaires ainsi que des données sur la sensibilisation des consommateurs à cet enjeu, la FAO et l'OMS ont organisé depuis 2020 une série de réunions d'experts sur l'évaluation des risques liés aux allergènes alimentaires.

13. Les experts ont proposé une liste d'allergènes alimentaires prioritaires à l'échelle mondiale: céréales contenant du gluten (par exemple, blé et autres espèces du genre *Triticum*, seigle et autres espèces du genre *Secale*, orge et autres espèces du genre *Hordeum*, ainsi que leurs souches hybrides), **crustacés**, œufs, **poisson**, cacahuète, lait, noix (noisette, noix de cajou, noix de Grenoble, pistache, pacane, amande), graines de sésame<sup>20</sup>. L'évaluation des risques a conduit à l'établissement de doses de référence fondées sur les valeurs d'orientation relatives à la santé établies pour chacun des allergènes prioritaires et d'autres allergènes alimentaires<sup>21</sup>. Les preuves à l'appui de l'étiquetage préventif des allergènes en cas de présence involontaire d'allergènes dans les aliments ont été établies<sup>22</sup>. La réunion d'experts s'est également penchée sur la question de savoir s'il était scientifiquement justifié d'exempter certains ingrédients dérivés d'aliments allergènes prioritaires de la déclaration obligatoire sur les aliments emballés<sup>23</sup>.

#### **Travaux du JEMRA sur les produits de la pêche et de l'aquaculture**

14. En réponse à une demande formulée par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) lors de sa 53<sup>e</sup> session, le Comité mixte d'experts de l'évaluation des risques biologiques (JEMRA) a tenu deux consultations portant sur les virus en 2023 et en 2024. Le comité 1) a examiné la documentation scientifique pertinente et les bases de données de surveillance disponibles; 2) a classé par ordre de priorité les denrées alimentaires pertinentes les plus préoccupantes pour la santé publique; 3) a examiné les méthodes de dépistage des virus utilisées pour les enquêtes sur les foyers d'infection et les tests de produits; 4) a examiné les indicateurs actuels et potentiels de la contamination virale; 5) a délibéré sur l'évolution observée des

<sup>18</sup> <https://www.fao.org/fishery/fr/statistics/software/fishstatj>

<sup>19</sup> <https://cahfsa.org/wp-content/uploads/2023/01/cc0850en.pdf>

<sup>20</sup> Partie 1: allergènes alimentaires prioritaires (<https://doi.org/10.4060/cb9070en>)

<sup>21</sup> Partie 2: seuils de dangerosité des allergènes alimentaires prioritaires (<https://doi.org/10.4060/cc2946en>) et partie 5: seuils de dangerosité d'autres allergènes alimentaires (<https://doi.org/10.4060/cc8387en>)

<sup>22</sup> Partie 3: étiquetage de précaution (<https://doi.org/10.4060/cc6081en>)

<sup>23</sup> Partie 4 : exemptions (<https://doi.org/10.4060/cc9554en>)

méthodes de lutte contre les virus d'origine alimentaire dans les chaînes d'approvisionnement alimentaire pertinentes depuis 2008; 6) a recensé les méthodes les plus prometteuses de protection de la chaîne d'approvisionnement alimentaire contre la contamination virale.

15. Le comité d'experts a examiné les produits dans une perspective mondiale et a recensé les paires virus-produits qui représentent la charge de santé publique la plus élevée au niveau mondial, associée à des virus spécifiques:

Norovirus	Virus de l'hépatite A	Virus de l'hépatite E
1. Aliments préparés	<b>1. Mollusques et crustacés *</b>	1. Porc
2. Baies surgelées*	1. Baies surgelées*	2. Gibier sauvage
<b>2. Mollusques et crustacés*</b>	1. Aliments préparés*	

\*Des différences régionales importantes ont été notées.

16. Les rapports de synthèse publiés à l'issue de ces réunions contiennent des informations plus détaillées sur les méthodes d'essai, les indicateurs et les mesures de surveillance des virus d'origine alimentaire<sup>24</sup>.

#### Travaux du JEMRA sur l'évaluation des risques microbiologiques de *Listeria monocytogenes* dans les aliments

17. En réponse à une demande formulée par le CCFH lors de sa 52<sup>e</sup> session, le JEMRA a tenu deux consultations sur l'évaluation des risques microbiologiques de *Listeria monocytogenes* en 2022 et en 2023. Lors de la première de ces consultations, le groupe d'experts a élaboré des modèles formels d'évaluation des risques liés à *L. monocytogenes* pour la laitue, le cantaloup, les légumes surgelés et le **poisson prêt à consommer**, et il a été conclu que ces modèles devraient être programmés, testés et révisés. Lors de la deuxième consultation, le groupe d'experts a testé et évalué les modèles d'évaluation des risques avec différents scénarios, y compris des facteurs liés au changement climatique, afin de caractériser le risque de listériose lié à la consommation de cantaloup prêt à consommer en dés, de légumes surgelés et de **poisson prêt à consommer fumé à froid**. L'application des modèles d'évaluation des risques a permis de conclure que l'augmentation des niveaux de *L. monocytogenes* sur les poissons à la réception et les mauvaises pratiques d'hygiène environnementale au stade du filetage et du tranchage du poisson augmentaient le risque de listériose.

18. Des rapports de synthèse<sup>25,26</sup> ont été publiés, et les rapports des consultations sont en cours de préparation.

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

19. Depuis le début des années 1990, l'OMS organise des réunions d'experts dans le but d'harmoniser les facteurs d'équivalence toxique (FET) pour la dioxine et les composés de type dioxine au niveau international, et de formuler des recommandations à l'intention des autorités nationales chargées de la réglementation. Les FET expriment la toxicité des dioxines, des furanes et des PCB en fonction de la forme de dioxine la plus toxique, la 2,3,7,8-TCDD. Les FET antérieurs pour la dioxine et les composés de type dioxine ont été établis par l'OMS lors de consultations d'experts menées en 2005.

20. Depuis, de nouvelles données, dont certaines portent sur les potentiels toxiques relatifs (REP), ont été publiées et rassemblées dans des bases de données. Les FET sont déterminés à l'aide de bases de données qui répondent aux critères établis par l'OMS, en utilisant différents modèles biologiques ou points extrêmes. Les nouvelles données indiquent la nécessité d'une mise à jour des FET établis par l'OMS en 2005. Un groupe consultatif d'experts internationaux a été mis en place à cet effet. Du 17 au 21 octobre 2022, l'OMS

<sup>24</sup> Partie 1: données sur l'attribution d'aliments, méthodes d'analyse et indicateurs (<https://www.fao.org/3/cc8193en/cc8193en.pdf>); partie 2: mesures de prévention et d'intervention (<https://www.fao.org/3/cc9953en/cc9953en.pdf>)

<sup>25</sup> <https://www.fao.org/3/cc2966en/cc2966en.pdf> et <https://www.who.int/publications/m/item/jemra-of-listeria-monocytogenes-in-foods>

<sup>26</sup> <https://www.fao.org/3/cc6993en/cc6993en.pdf> et <https://www.who.int/publications/m/item/jemra-of-listeria-monocytogenes-in-foods-part-2-risk-assessment-models>

a tenu une consultation d'experts ad hoc à Lisbonne (Portugal) au cours de laquelle les FET pour les composés de type dioxine, y compris certains biphenyles polychlorés (BPC), établis en 2005, ont été réévalués.

21. Les experts invités se sont accordés pour dire que la base de données REP actualisée confirmait la nécessité de réévaluer les valeurs TEF 2005 de l'OMS pour les dioxines, les furanes et les PCB de type dioxine. Il a en outre été décidé d'utiliser l'approche bayésienne pour valider la base de données REP, ce qui a permis d'accroître la confiance et la certitude dans les résultats de la consultation d'experts de 2022.

22. Les résultats, détails et valeurs TEF actualisées de l'OMS 2022 pour les dioxines et les composés de type dioxine issus de cette consultation d'experts ont été publiés dans la revue *Regulatory Toxicology and Pharmacology* en janvier 2024<sup>27</sup>.

### **Travaux de l'OMS sur les directives pour un régime alimentaire sain**

23. L'OMS élabore actuellement des lignes directrices sur les aliments d'origine animale dans le but de fournir des recommandations fondées sur des données probantes concernant les fourchettes optimales de consommation de viande rouge et transformée, de produits laitiers, de poisson, de volaille et d'œufs, les uns par rapport aux autres et par rapport aux options d'origine végétale. Ces lignes directrices tiendront compte des risques et des bienfaits pour la santé à différents stades de la vie ainsi que des recommandations récemment mises à jour par l'OMS sur les apports en macronutriments. En outre, l'OMS travaille sur des modèles risques-avantages pour évaluer les risques nutritionnels, microbiologiques et chimiques associés à la consommation d'aliments d'origine animale dans différentes régions du monde. Ces modèles fourniront des conseils de mise en œuvre basés sur des scénarios concernant les niveaux d'apport.

24. Les lignes directrices seront élaborées conformément au processus d'élaboration des lignes directrices de l'OMS, qui sera confié à un groupe multidisciplinaire d'experts de toutes les régions du monde constitué à cette fin. Les conclusions et les recommandations de ce groupe d'experts seront fondées sur les données probantes recueillies et examinées, ainsi que sur les modèles élaborés par un groupe technique d'évaluation des risques et des bénéfices.

---

<sup>27</sup> The 2022 World Health Organization re-evaluation of human and mammalian toxic equivalency factors for polychlorinated dioxins, dibenzofurans, and biphenyls, RTP Volume 146, janvier 2024, 10525 (<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0273230023001939>)