



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE
Cinquante-troisième session**

San Diego, États-Unis d'Amérique

29 novembre – 2 décembre 2022 et 8 décembre 2022

QUESTIONS DÉCOULANT DES TRAVAUX DE LA FAO ET DE L'OMS (Y COMPRIS JEMRA)

(préparé par la FAO et l'OMS)

INTRODUCTION

1. Le présent document reprend les avis scientifiques ainsi que les informations et les ressources connexes préparés par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS), en lien avec les points spécifiques de l'ordre du jour de la cinquante-troisième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH).

A) Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA)

A.1 Prévention et maîtrise des dangers microbiologiques dans les fruits et légumes frais (en lien avec le point 5 de l'ordre du jour)

2. En 2019, à la demande de la cinquantième session du CCFH, la quarante-deuxième session de la CCA a approuvé de nouveaux travaux sur l'élaboration de directives pour la maîtrise des *Escherichia coli* producteurs de shiga-toxines (STEC) dans les légumes-feuilles et les graines germées. Afin de répondre à la demande du CCFH de mettre à jour la publication intitulée *Microbial hazards in fresh leafy vegetables and herbs* (MRA n° 14)¹ et d'aborder les questions liées à la sécurité microbiologique des autres fruits et légumes frais, la FAO et l'OMS ont organisé plusieurs réunions d'experts sur la prévention et la maîtrise des dangers microbiologiques dans ces produits.

3. La quatrième partie de la réunion virtuelle des JEMRA sur la prévention et la maîtrise des dangers microbiologiques dans les fruits et légumes frais s'est tenue du 16 mai au 3 juin 2022. Elle visait à collecter la documentation et les données pertinentes, les examiner et en discuter, mais aussi à fournir des recommandations sur les interventions spécifiques des produits, de la production primaire jusqu'au point de vente.

4. Les experts ont évalué les interventions pour quatre groupes de produits subdivisés : i) les légumes-feuilles et les plantes aromatiques ; ii) les baies et les fruits tropicaux ; iii) les melons et les arbres fruitiers ; et iv) les légumes à graines et les légumes-racines. Les interventions réalisées à toutes les étapes de la chaîne de valeur pour la maîtrise des dangers microbiologiques pertinents dans chacun de ces sous-groupes ont été identifiées et évaluées.

5. Pour de plus amples informations, veuillez vous reporter au **rapport de synthèse publié**².

Mesures de suivi incombant au CCFH

6. Le CCFH est invité à prendre en considération les informations susmentionnées lors de l'identification des prochaines étapes relatives aux STEC d'origine alimentaire et autres dangers microbiologiques dans les fruits et légumes frais. Ces informations pourraient être utiles dans le cadre de la révision du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003).

¹ MRA n° 14 : <https://www.fao.org/3/i0452e/i0452e.pdf> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789241563789>

² <https://www.fao.org/3/cc2007en/cc2007en.pdf> et https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/jemra-microbiological-hazards-in-fruits-vegetables-part4-summary-report.pdf?sfvrsn=d8813293_5.

A.2 Évaluation des risques liés aux allergènes alimentaires

7. En réponse à la demande d'avis scientifique formulée par le Codex sur les allergènes alimentaires, et de preuves concernant la compréhension du problème par les consommateurs, la FAO et l'OMS ont organisé une série de réunions d'experts sur l'évaluation des risques liés aux allergènes alimentaires. Pour en savoir plus, reportez-vous au précédent document que les JEMRA ont fourni au CCFH³.

8. La deuxième réunion de la Consultation mixte d'experts de la FAO/OMS *ad hoc* sur l'évaluation des risques liés aux allergènes alimentaires s'est tenue du 15 mars au 2 avril 2021. Elle visait principalement à définir des seuils recommandés (doses de référence [DRf]) pour les allergènes prioritaires dans les aliments en fonction des données disponibles.

9. Lors de son étude des ensembles de données sur le lait et le sésame pendant la deuxième réunion organisée en 2021, le comité d'experts a identifié des ensembles de données significatifs qui n'avaient pas encore été inclus dans la modélisation de la distribution des doses. Il est convenu que l'inclusion de ces ensembles de données serait soumise à examen et qu'il se réunirait une nouvelle fois afin d'établir des seuils (dose de référence [DRf]) pour le lait et le sésame lorsque des analyses mises à jour seraient disponibles.

10. Par suite de l'approche définie à l'occasion de la réunion de 2021, le comité d'experts a discuté des analyses de données mises à jour sur le sésame et le lait, puis il a recommandé des DRf pour ces produits. Un **rapport de synthèse** a été publié⁴. Le rapport de réunion est en cours d'élaboration.

11. Dans la mesure où il est encore nécessaire d'aborder les exemptions relatives aux allergènes alimentaires prioritaires, une quatrième consultation d'experts *ad hoc* est prévue au siège de la FAO situé à Rome (Italie) du 14 au 18 novembre 2022.

Mesures de suivi incombant au CCFH

12. Le CCFH est invité à examiner les informations susmentionnées afin de définir les prochaines étapes visant à traiter la question de la maîtrise des allergènes alimentaires.

A.3 Maîtrise de *Salmonella* et *Campylobacter* dans la chair de poulet (en lien avec le point 9 de l'ordre du jour)

13. La cinquante-deuxième session du CCFH a demandé aux JEMRA de rassembler des informations scientifiques pertinentes sur *Salmonella* et *Campylobacter* dans la chair de poulet, en préparation de la mise à jour du document intitulé *Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la chair de poulet* (CXG 78-2011). Par conséquent, une réunion des JEMRA sur la maîtrise des *Salmonella* spp. non typhiques dans la chair de volaille avant et après récolte a été organisée au siège de l'OMS situé à Genève (Suisse) du 12 au 16 septembre 2022.

14. Le groupe d'experts a passé en revue les données disponibles sur la maîtrise des *Salmonella* spp. non typhiques dans la chaîne de production du poulet de chair, aux étapes de production primaire, de transformation et de post-transformation, y compris la documentation scientifique publiée depuis 2008 et les données soumises en réponse à l'appel à données lancé dans le cadre de cette réunion.

15. La réunion a permis de 1) déterminer à quel point les preuves présentées pour évaluer l'efficacité des diverses mesures de maîtrise, des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) ou des mesures de maîtrise fondées sur les dangers (visant à réduire les *Salmonella* spp. non typhiques) étaient pertinentes ; 2) évaluer l'impact ou l'efficacité des mesures de maîtrise adaptées aux *Salmonella* spp. non typhiques dans la chaîne de production du poulet de chair, prenant note de la variabilité de l'impact examiné, et recommander des révisions pour les *Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la chair de poulet* (CXG 78-2011), paragraphes 1 à 114, conformément aux preuves actuellement disponibles. Un **rapport de synthèse** a été publié⁵. Le rapport de réunion est en cours d'élaboration.

16. Une réunion similaire sur la maîtrise de *Campylobacter* sera organisée en 2023. Après les deux réunions dédiées aux mesures de maîtrise de *Campylobacter* et de *Salmonella* dans la chair de poulet, les JEMRA mettront à jour et combineront les modèles d'évaluation des risques pour ces deux micro-organismes pathogènes à l'occasion d'une réunion organisée pendant le troisième trimestre de l'année 2023.

³ https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-52%252Ffh52_03f.pdf

⁴ <https://www.fao.org/3/cb9312en/cb9312en.pdf> et https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/2nd-allergen-summary-report-milk-and-sesame-apr2022.pdf?sfvrsn=35130ec2_7

⁵ <https://www.fao.org/3/cc2579en/cc2579en.pdf> et https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/jemra-meeting-salmonella-poultry-meat-summary-and-conclusions-oct2022.pdf?sfvrsn=85adc558_3

Mesures de suivi incombant au CCFH

17. Le CCFH est invité à examiner les informations susmentionnées afin de définir les prochaines étapes visant à traiter la question de la maîtrise des *Salmonella* spp. non typhiques dans la chair de poulet.

A.4 Atelier mixte FAO/OMS sur la sécurité sanitaire et la qualité de l'eau utilisée pour les fruits et légumes frais (en lien avec le point 6 de l'ordre du jour)

18. La cinquante-deuxième session du CCFH a demandé aux JEMRA de travailler avec la coprésidence du GTE pour faciliter l'utilisation des résultats des JEMRA et identifier d'autres problématiques pertinentes susceptibles de nécessiter l'avis d'experts. Par conséquent, un atelier des JEMRA sur la sécurité sanitaire et la qualité de l'eau utilisée pour les fruits et légumes frais a été organisé à Comayagua (Honduras) du 11 au 14 octobre 2022.

19. Plus de 60 participants issus d'une dizaine de pays d'Amérique latine ont participé à cet atelier. Les rapports des JEMRA sur l'eau et le principe d'évaluation des risques microbiologiques ont été présentés et débattus. Les connaissances et les techniques découlant des travaux des JEMRA ont été expliquées et appréciées par les participants.

20. Les participants ont évalué l'« arbre de décision dédié aux produits frais » tiré du rapport des JEMRA dans ce domaine. En s'appuyant sur des informations relatives à la source de l'eau utilisée dans une même exploitation agricole, les participants de plusieurs groupes ont déterminé des niveaux de risque différents pour l'eau, et ils ont conclu que plusieurs stratégies devaient être envisagées pour limiter les risques. L'arbre de décision des JEMRA a révélé une fonction très sensible et des approches exhaustives de l'analyse et de la gestion des risques liés à l'eau.

21. Les participants ont également évalué l'« arbre de décision dédié au recyclage de l'eau » tiré du rapport des JEMRA dans ce domaine. Ils ont constaté que l'arbre de décision avait prédit avec précision le problème d'endommagement des produits résultant du recyclage de l'eau sans suivi ni vérification. Les participants ont conclu que les producteurs éviteraient ce problème s'ils avaient connaissance de l'arbre de décision des JEMRA dédié au recyclage de l'eau.

22. Une infographie représentant les arbres de décision des JEMRA sur les produits frais, les produits de la pêche, et le recyclage de l'eau sera élaborée et traduite afin de faciliter la mise en œuvre des prochaines orientations du Codex sur l'eau.

Mesures de suivi incombant au CCFH

23. Le CCFH est invité à prendre en considération les informations susmentionnées lors de l'identification des prochaines étapes visant à faciliter l'utilisation et le recyclage d'une eau répondant aux normes de qualité et de sécurité sanitaire dans la production et la transformation des aliments.

A.5 Évaluation des risques microbiologiques liés à *Listeria monocytogenes* dans les aliments (en lien avec le point 9 de l'ordre du jour)

24. La cinquante-deuxième session du CCFH a demandé aux JEMRA d'élaborer une évaluation complète des risques de la ferme à la table pour *Listeria monocytogenes* dans les aliments, afin d'éclairer toute mise à jour des *Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise de Listeria Monocytogenes dans les aliments prêts à consommer* (CXG 61-2007). Par conséquent, une réunion des JEMRA sur l'évaluation des risques microbiologiques liés à *Listeria monocytogenes* dans les aliments sera organisée au siège de la FAO situé à Rome (Italie) du 24 au 28 octobre 2022.

B) AUTRES QUESTIONS CONNEXES

B.1 FERG de l'OMS : Charge de morbidité d'origine alimentaire

25. Les travaux visant à évaluer et publier la charge de morbidité d'origine alimentaire au niveau national, régional et mondial d'ici à 2025 sont actuellement menés par le groupe consultatif technique de l'OMS nommé Groupe de travail de référence sur l'épidémiologie des maladies d'origine alimentaire (FERG). La troisième réunion du FERG s'est tenue en ligne au mois d'avril 2022⁶, et la quatrième réunion est planifiée du 15 au 18 novembre 2022 à Genève (Suisse).

26. Plusieurs décisions importantes ont été prises lors de la troisième réunion, comme indiqué dans le rapport de synthèse⁷. Dès la prochaine mise à jour, la méthodologie élaborée avec le FERG s'appuiera sur la

⁶ [https://www.who.int/news-room/events/detail/2022/04/26/default-calendar/third-meeting-of-the-foodborne-disease-epidemiology-reference-group-\(ferg2\)-2021-2024](https://www.who.int/news-room/events/detail/2022/04/26/default-calendar/third-meeting-of-the-foodborne-disease-epidemiology-reference-group-(ferg2)-2021-2024)

⁷ <https://cdn.who.int/media/docs/default-source/foodborne-diseases/ferg/ferg2-3rd-meeting-executive-summary.pdf>

tendance temporelle et inclura au minimum les 31 dangers déjà mentionnés en 2015⁸ pour la mise à jour suivante, ainsi que quatre métaux (plomb, arsenic, méthylmercure et cadmium). L'inclusion d'autres dangers dans les futures évaluations est en cours d'examen.

27. Compte tenu de la nécessité de collecter de nouvelles données et de rassembler de nouvelles preuves, un appel à manifestation a été publié en ligne au mois de septembre 2022. Il incluait la note de cadrage général et les deux premiers mandats, y compris un mandat pour mener à bien des examens systématiques sur les maladies diarrhéiques et les décès, et pour solliciter les avis d'experts mondiaux dans le but d'attribuer la charge de morbidité à la transmission d'origine alimentaire et à des aliments spécifiques⁹. La publication d'autres mandats est planifiée sur le même site Internet en conséquence.

28. D'après le nouveau principe de données établi au sein de l'OMS¹⁰, une consultation des pays sera organisée afin d'impliquer les États membres de l'OMS sur cette question. Toutes les informations requises seront transmises en temps voulu aux États membres. Le portail des pays de l'OMS¹¹ permettra de communiquer avec les différents pays et de les impliquer dans le processus de données, au travers d'échanges de données et de transfert de connaissances dans les deux sens.

29. L'OMS a l'intention de déployer dans le monde entier son document d'orientations nationales, intitulé « Évaluer la charge de morbidité d'origine alimentaire : guide pratique à l'intention des pays », publié en juin 2021 et traduit dans plusieurs langues¹², et d'aider les pays à renforcer leur capacité nationale à évaluer la charge de morbidité d'origine alimentaire par le biais de la coordination et de la communication mises en place par les bureaux régionaux respectifs. Plusieurs pays ont commencé à travailler sur cette question et ont exprimé leur intérêt, et le sous-groupe de travail du FERG, nommé Country Support Task Force, est chargé de conseiller et de soutenir l'OMS à cet égard.

30. La transposition des évaluations en politiques et actions nationales semble cruciale. Étant donné l'importance d'illustrer l'impact sociétal des maladies d'origine alimentaire, et selon les conseils du FERG, l'OMS a également entrepris des travaux préparatoires afin de mesurer la charge économique des maladies d'origine alimentaire au travers d'un partenariat établi avec des organisations externes.

B.2 Alerte précoce, préparation et réaction aux incidents de sécurité sanitaire des aliments par la FAOM/OMS

31. Le Secrétariat du Réseau international conjoint FAO/OMS des autorités sanitaires des aliments (INFOSAN)¹³ continue d'étoffer et renforcer le réseau, et de développer ses capacités de préparation et de réaction aux incidents de sécurité sanitaire des aliments. En 2021, INFOSAN a facilité l'échange d'informations au cours de 247 incidents internationaux de sécurité sanitaire des aliments. En 2022, le secrétariat d'INFOSAN est jusqu'à présent intervenu dans 144 incidents internationaux de sécurité sanitaire des aliments.

32. Par exemple, une alerte mondiale INFOSAN a été émise au mois d'avril 2022 à propos d'une épidémie de *Salmonella* Typhimurium monophasique liée aux produits contenant du chocolat, distribués dans plus de 113 États et territoires membres de l'OMS. Cette alerte envoyée à l'ensemble des membres d'INFOSAN a permis aux membres de la FAO et de l'OMS d'ouvrir une enquête afin d'identifier et de rappeler les produits mis en cause, mais aussi d'identifier les cas de maladie potentiellement liés à la consommation des produits mis en cause.

33. En 2021 et 2022, des activités destinées à renforcer le réseau et la capacité de réponse aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments ont été menées à bien dans plusieurs sous-régions. En 2022 notamment, le secrétariat d'INFOSAN a participé à un atelier de deux jours proposé par le centre des Balkans occidentaux du Programme OMS de gestion des situations d'urgence sanitaire à Belgrade (Serbie). Pendant cet atelier, un exercice de simulation a permis de couvrir des sujets tels que la communication des risques ou l'examen des processus et procédures d'INFOSAN. Le secrétariat d'INFOSAN a aussi participé à deux éditions du programme Une meilleure formation pour des denrées alimentaires plus sûres de la Commission européenne, sur la préparation en cas de crise liée à la sécurité sanitaire des aliments, et soutenu leur élaboration. Les participants ont découvert le rôle d'INFOSAN et du RSI dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, et ils ont réalisé plusieurs exercices de simulation afin d'apprendre à réagir dans de telles situations.

⁸ https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/199350/9789241565165_eng.pdf

⁹ <https://www.who.int/news-room/articles-detail/call-for-expressions-of-interest-to-conduct-systematic-reviews-and-other-studies-for-estimating-the-burden-of-foodborne-diseases>

¹⁰ <https://www.who.int/data/principles>

¹¹ <https://data.who.int/products/country-portal>

¹² <https://www.who.int/fr/publications/item/9789240012264>

¹³ <https://www.who.int/groups/fao-who-international-food-safety-authorities-network-infosan/about>

34. En 2021, des ateliers nationaux visant à renforcer la capacité nationale à répondre aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments ont été organisés avec les autorités compétentes dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments au Sénégal, au Cameroun et au Maroc. Pendant l'année 2022, des ateliers nationaux ont eu lieu au Guatemala, au Mexique, au Nicaragua, en Sierra Leone, au Cambodge, en Côte d'Ivoire, au Bénin, en Irlande, au Royaume-Uni et en Guinée. Pendant l'atelier, les autorités nationales concernées par la réponse aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments ont eu la possibilité d'en savoir plus sur le réseau et de mieux comprendre leur rôle et leurs responsabilités en tant que membres d'INFOSAN pendant les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments. Les ateliers ont aussi permis aux autorités nationales de mieux comprendre les liens entre INFOSAN et le RSI dans le cadre des réponses aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments. Le secrétariat d'INFOSAN a aussi soutenu une formation du CDC américain, coorganisée avec le Bureau régional de l'OMS pour la Méditerranée orientale en charge de la surveillance des maladies d'origine alimentaire et de la réaction en cas de maladies d'origine alimentaire avec le Soudan, la Syrie, l'Arabie saoudite et le Qatar.

35. Dans le cadre de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments 2022, l'Organisation mondiale de la Santé a organisé des discussions axées sur la sécurité sanitaire des aliments et appelées Health Talks on food safety, du 7 au 9 juin. Un Health Talk spécial a permis d'évoquer les différents moyens d'améliorer la réponse aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments au niveau mondial. Plusieurs membres d'INFOSAN, un membre du groupe consultatif d'INFOSAN et le secrétariat d'INFOSAN y ont pris part. La réunion-débat s'est focalisée sur les perspectives nationales relatives aux efforts mondiaux déployés pour aider les pays à répondre aux urgences mondiales en matière de sécurité sanitaire des aliments, renforcer leur système de sécurité sanitaire des aliments et contribuer à améliorer la coordination et l'échange d'informations sur les événements en rapport avec la sécurité sanitaire des aliments. Les participants ont notamment discuté de problématiques communes et de solutions potentielles. Les différentes analyses se sont ainsi appuyées sur les récentes situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments.

C) PUBLICATIONS

36. Toutes les publications de la série Évaluations des risques microbiologiques (MRA) sont disponibles sur les sites Internet de la FAO (<https://www.fao.org/food-safety/resources/publications/fr/>) et de l'OMS ([https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-meetings-on-microbiological-risk-assessment-\(jemra\)](https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-meetings-on-microbiological-risk-assessment-(jemra))).

37. Publications récentes :

- Ranking of low-moisture foods in support of microbiological risk management: meeting report and systematic review. Publication MRA n° 26. Disponible sur les sites : <https://www.fao.org/3/cc0763en/cc0763en.pdf> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240044036>.
- Microbiological hazards in spices and dried aromatic herbs: meeting report. Publication MRA n° 27. Disponible sur les sites : <https://www.fao.org/3/cb8686en/cb8686en.pdf> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240045187>.
- Risk assessment of food allergens. Part 1: Review and validation of Codex Alimentarius priority allergen list through risk assessment. Meeting report. Série Sécurité sanitaire et qualité des aliments n° 14. Disponible sur les sites : <https://www.fao.org/3/cb9070en/cb9070en.pdf> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240042391>.
- Ad hoc Joint FAO/WHO Expert Consultation on Risk Assessment of Food Allergens. Part 2: Review and establish threshold levels in foods for the priority allergens. Virtual follow-up meeting on milk and sesame. Rapport de synthèse. Disponible sur les sites : <https://www.fao.org/3/cb9312en/cb9312en.pdf> et https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/2nd-allergen-summary-report-milk-and-sesame-apr2022.pdf?sfvrsn=35130ec2_7 https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/2nd-allergen-summary-report-milk-and-sesame-apr2022.pdf?sfvrsn=35130ec2_7.
- Joint FAO/WHO Expert Meeting on the Prevention and Control of Microbiological Hazards in Fresh Fruits and Vegetables. Part 4: Commodity-specific interventions. Rapport de synthèse. Disponible sur les sites : <https://www.fao.org/3/cc2007en/cc2007en.pdf> et https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/jemra-microbiological-hazards-in-fruits-vegetables-part4-summary-report.pdf?sfvrsn=d8813293_5.
- Joint FAO/WHO Expert Meeting on the pre- and post-harvest control of non-typhoidal *Salmonella* spp. in poultry meat. Rapport de synthèse. Disponible sur les sites : <https://www.fao.org/3/cc2579en/cc2579en.pdf> et <https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food->

[safety/jemra/jemra-meeting-salmonella-poultry-meat-summary-and-conclusions-oct2022.pdf?sfvrsn=85adc558_3](https://www.fao.org/safety/jemra/jemra-meeting-salmonella-poultry-meat-summary-and-conclusions-oct2022.pdf?sfvrsn=85adc558_3).

- *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat (RTE) foods: attribution, characterization and monitoring. Publication MRA n° 38. Disponible sur le site : <https://www.fao.org/3/cc2400en/cc2400en.pdf>.
- Control measures for Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) associated with meat and dairy products. Publication MRA n° 39. Disponible sur le site : <https://www.fao.org/3/cc2402en/cc2402en.pdf>.

38. Les publications à venir comprennent :

- Safety and quality of water used and reused in the production and processing of fish and fishery products: meeting report. Publication MRA n° 40. Sous presse, publication prévue en 2022.
- Safety and quality of water use and reuse in the production and processing of dairy products: meeting report. Publication MRA n° 41. Sous presse, publication prévue en 2022.
- Prevention and control of microbiological hazards in fresh fruits and vegetables (Part 1 and Part 2, general principle and fresh fruits and vegetables): meeting report. Publication MRA n° 42.
- Prevention and control of microbiological hazards in fresh fruits and vegetables (Part 3, sprouts): meeting report. Publication MRA n° 43.
- Prevention and control of microbiological hazards in fresh fruits and vegetables (Part 4, commodity-specific): meeting report. Publication MRA n° 44.
- Pre- and post-harvest control of nontyphoidal *Salmonella* spp. in poultry meat: meeting report. Publication MRA n° 45.
- Risk assessment of food allergens, part 2: review and establish threshold levels in foods for the priority allergens: meeting report. Série Sécurité sanitaire et qualité des aliments n° 15. Sous presse, publication prévue en 2022.
- Risk assessment of food allergens, part 3: review and establish precautionary labelling in foods of the priority allergens. Série Sécurité sanitaire et qualité des aliments n° 16. Sous presse, publication prévue en 2022.