

LIGNES DIRECTRICES SUR L'APPLICATION DE L'ÉVALUATION DES RISQUES EN MATIÈRE D'ALIMENTS POUR ANIMAUX

CAC/GL 80-2013

INTRODUCTION

1. Ces lignes directrices visent à fournir des directives pour l'évaluation par les gouvernements des risques liés à l'alimentation des animaux et ses ingrédients, selon les principes Codex d'analyse des risques¹. Ils examinent les risques potentiels à la santé humaine associés à la présence de dangers dans l'alimentation d'animaux producteurs de denrées alimentaires et le transfert subséquent de dangers à des denrées alimentaires.
2. Ces lignes directrices doivent permettre l'évaluation des risques résultant de dangers présents dans l'alimentation animale sur la base des conditions locales, prenant en considération l'impact sur la sécurité sanitaire et la santé humaine. L'application de ces lignes directrices doit aussi permettre la comparaison internationale des évaluations de risque résultant de dangers présents dans les aliments pour animaux et ainsi promouvoir des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et des aliments pour animaux.
3. La mise en œuvre de ces lignes directrices exige un soutien et un entraînement spécialisés par des experts en alimentation animale et en analyse des risques.
4. Ces lignes directrices doivent être lues en relation avec le Code d'usages pour une bonne alimentation animale (CAC/RCP 54-2004).
5. Des directives du Codex sur l'évaluation des risques liés aux additifs alimentaires, aux contaminants de denrées alimentaires, aux toxiques naturels, aux résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires et aux dangers microbiologiques sont aussi fournies dans:
 - Principes de travail en matière d'analyse des risques appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius²;
 - Principes d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments²;
 - Principes d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides²;
 - Principes d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments²;
 - *Principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements* (CAC/GL 62-2007);
 - *Principes et directives pour la gestion des risques microbiologiques* (CAC/GL 63-2007);
 - *Lignes directrices pour l'analyse des risques liés à la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire* (CAC/GL 77-2011);
 - *Principes et directives régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques* (CAC/GL 30-1999).
6. De plus amples informations sont données dans les Principes et méthodes d'évaluation OMS des risques liés aux produits chimiques dans les denrées alimentaires³ et les séries FAO/OMS d'évaluation des risques microbiologiques (MRA)⁴.
7. L'Annexe 1 énumère d'autres références qui ont été utilisées pour le développement de ce document.

PORTÉE

8. Ces lignes directrices s'appliquent à tous les dangers présents dans les aliments pour animaux producteurs de denrées alimentaires qui peuvent avoir un effet néfaste pour la santé humaine. Les agents qui peuvent avoir un effet néfaste sur la santé animale mais qui n'ont aucun impact sur la sécurité sanitaire des denrées alimentaires ne sont pas pris en considération, n'étant donné qu'ils ne sont pas régis par le Codex Alimentarius.
9. L'exposition humaine directe à des dangers liés à l'alimentation animale, par exemple l'exposition professionnelle pendant la production et le traitement d'aliments pour animaux, n'est pas prise en considération, n'étant pas régie par le Codex Alimentarius.

DÉFINITIONS

10. Les définitions suivantes sont données pour assurer une compréhension commune des termes utilisés dans cette directive.

¹ Dans tout le texte, le terme « aliments pour animaux » signifie à la fois les aliments pour animaux et leurs ingrédients, à moins qu'il en soit précisé autrement.

² Manuel de procédure de la Commission Codex Alimentarius

³ <http://www.who.int/foodsafety/chem/principles/en/index1.html>

⁴ <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jemra/fr/>

Additif d'aliments pour animaux: Tout ingrédient ajouté intentionnellement qui n'est pas normalement consommé sous forme d'aliment pour animaux, qu'il ait ou non une valeur nutritive, affectant les caractéristiques du produit d'alimentation animale ou des produits d'origine animale. Cette définition comprend les microorganismes, enzymes, régulateurs d'acidité, oligo-éléments, vitamines et autres produits, selon l'usage qui en est fait et le mode d'administration.⁵

Aliments pour animaux: Toute substance composée d'un ou plusieurs ingrédients, transformée, semi-transformée ou brute destinée à l'alimentation directe des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine.⁵

Analyse des risques: Processus comportant trois volets: évaluation des risques, gestion des risques et communication sur les risques.²

Caractérisation des dangers: Évaluation qualitative et/ou quantitative de la nature des effets adverses pour la santé associés aux agents biologiques, chimiques et physiques qui peuvent être présents dans un aliment. Pour les agents chimiques, une évaluation de la dose-réponse doit être effectuée. Pour les agents biologiques ou physiques, une évaluation de la dose-réponse doit être effectuée si les données sont disponibles.²

Caractérisation des risques: Estimation qualitative et/ou quantitative, compte tenu des incertitudes inhérentes à l'évaluation, de la probabilité, de la fréquence et de la gravité des effets adverses connus ou potentiels sur la santé susceptibles de se produire dans une population donnée, sur la base de l'identification des dangers, de la caractérisation des dangers et de l'évaluation de l'exposition.²

Communication sur les risques: Échange interactif, tout au long du processus d'analyse des risques, d'informations et d'opinions sur les risques, les facteurs liés aux risques et les perceptions des risques, entre les responsables de leur évaluation et de leur gestion, les consommateurs, l'industrie, les milieux universitaires et les autres parties intéressées, et notamment l'explication des résultats de l'évaluation des risques et des fondements des décisions prises en matière de gestion des risques.²

Contaminant: Toute substance qui n'est pas intentionnellement ajoutée à la denrée alimentaire ou aux aliments des animaux producteurs de denrées alimentaires, mais qui est cependant présente dans celle-ci comme un résidu de la production (y compris les traitements appliqués aux cultures et au bétail et dans la pratique de la médecine vétérinaire), de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de ladite denrée ou dudit aliment pour animaux, ou à la suite de la contamination par l'environnement. L'expression ne s'applique pas aux débris d'insectes, poils de rongeurs et autres substances étrangères.²

Danger: Agent biologique, chimique ou physique présent dans un aliment ou état de cet aliment pouvant avoir un effet adverse sur la santé.² Dans les présentes lignes directrices, ce terme s'utilise pour un agent présent dans les aliments pour animaux qui peut avoir un effet adverse sur la santé humaine après son transfert dans un produit comestible.

Denrée alimentaire: Toute substance traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à l'alimentation humaine, et englobe les boissons, le « chewing-gum » et toutes les substances utilisées dans la fabrication, la préparation et le traitement des aliments, à l'exclusion des substances employées uniquement sous forme de médicaments, de cosmétiques ou de tabac.²

Estimation des risques: Estimation quantitative des risques résultant de la caractérisation des risques.²

Évaluation de l'exposition: Évaluation qualitative et/ou quantitative de l'ingestion humaine probable d'un agent biologique, chimique ou physique par le biais des aliments, ainsi que par suite de l'exposition à d'autres sources, le cas échéant.² Dans ces lignes directrices, elle peut aussi se référer à la prise en considération de l'exposition d'un animal producteur de denrées alimentaires à un danger et à l'évaluation de la quantité prévisible d'un danger dans l'alimentation pour animaux qui peut se transmettre à un produit comestible.

Évaluation des risques: Processus à base scientifique comprenant les étapes suivantes: (i) identification des dangers, (ii) caractérisation des dangers, (iii) évaluation de l'exposition et (iv) caractérisation des risques.²

Évaluation qualitative des risques

Évaluation des risques basée sur des données qui, tout en constituant une base inadéquate pour des estimations numériques de risques, permet toutefois, lorsqu'elle est déterminée par une expertise antérieure et l'identification des incertitudes concomitantes le classement des risques ou leur répartition en diverses catégories descriptives des risques.⁶

Évaluation quantitative des risques: Évaluation des risques exprimée numériquement et indication des incertitudes concomitantes.⁶

Gestion des risques: Processus distinct de l'évaluation des risques, consistant à mettre en balance les différentes politiques possibles en consultation avec toutes les parties intéressées, en tenant compte de l'évaluation des risques et d'autres facteurs ayant une importance pour la protection de la santé des consommateurs et la promotion de pratiques commerciales loyales et, au besoin, à choisir les mesures de prévention et de contrôle appropriées.²

Identification des dangers: Identification d'agents biologiques, chimiques et physiques susceptibles de provoquer des effets adverses pour la santé et qui peuvent être présents dans un aliment donné ou un groupe d'aliments.²

Ingrédient d'aliments pour animaux: Élément constituant de toute combinaison ou de tout mélange destiné à l'alimentation animale, qu'il ait ou non une valeur nutritionnelle dans le régime alimentaire de l'animal, y compris les additifs. Les ingrédients peuvent être d'origine végétale, animale ou aquatique ou être d'autres substances organiques ou inorganiques.⁶

Produit comestible: Tout tissu ou produit comestible issu d'animaux producteurs de denrées alimentaires qui est destiné à la consommation humaine, dont par exemple la viande, le poisson, les œufs et le lait.

Produit de la biotransformation: Produit résultant de la transformation d'un agent chimique ou biologique dans le corps d'un animal producteur de denrées alimentaires (par exemple par le métabolisme).

⁵ Code d'usages pour une bonne alimentation animale (CAC/RCP 54-2004)

⁶ Principes et directives régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques (CAC/GL 30-1999)

Profil de risques: Description du problème de salubrité des aliments et de son contexte. ²

Risque: Fonction de la probabilité d'un effet adverse pour la santé et de sa gravité, du fait de la présence d'un (de) danger(s) dans un aliment. ² Dans les présentes lignes directrices, peut aussi se référer à la probabilité qu'un danger présent dans les aliments ingérés par un animal producteur de denrées alimentaires soit transféré à un produit comestible à un niveau qui puisse causer des effets négatifs sur la santé humaine.

Substances indésirables: Contaminants et autres substances, présents dans et/ou sur des aliments pour animaux et leurs ingrédients et qui constituent un risque pour la santé des consommateurs, y compris les problèmes de santé animale liés à la sécurité sanitaire des aliments destinés à la consommation humaine. ⁵

Transfert: Passage d'un danger chimique ou biologique (y compris des produits dangereux de la biotransformation) des aliments pour animaux à un produit comestible d'origine animale.

Transparent: La caractéristique d'un processus par lequel la justification, la logique de développement, les contraintes, les suppositions, les jugements de valeur, les décisions, les limitations et les incertitudes de la détermination exprimée sont entièrement et systématiquement déclarés, documentés et accessibles à des fins de critique. ⁶

L'ÉVALUATION DES RISQUES DANS LE CADRE DE L'ANALYSE DES RISQUES CODEX

11. L'évaluation des risques est un des trois volets appartenant à l'analyse des risques, avec la gestion des risques et la communication sur les risques.

Illustration 1: Vue d'ensemble de l'analyse des risques



12. Une évaluation des risques est déclenchée par le gestionnaire des risques. Les activités préliminaires de gestion des risques comprennent en particulier: l'identification d'un problème de sécurité sanitaire provenant des aliments pour animaux; l'établissement d'un profil des risques; le classement du danger pour définir les priorités de l'évaluation des risques et de la gestion des risques (pour plus de détails, voir la Ligne directrice à l'usage des gouvernements sur l'établissement des priorités des dangers liés aux aliments pour animaux); la détermination d'une politique d'évaluation des risques pour la conduite de l'évaluation des risques; la définition de la forme du résultat de l'évaluation des risques; la commande de l'évaluation des risques et la considération des résultats possibles de l'évaluation des risques.

13. La politique d'évaluation des risques doit être établie par le gestionnaire des risques avant l'évaluation des risques, en consultation avec les évaluateurs des risques et toutes les autres parties intéressées. Cette procédure vise à assurer que l'évaluation des risques soit systématique, complète, documentée, neutre et transparente. Le mandat donné par les gestionnaires des risques aux évaluateurs des risques devrait être aussi clair que possible.

PROCÉDURE D'ÉVALUATION DES RISQUES

14. La portée et l'objectif de l'évaluation des risques spécifique mise en œuvre doivent être clairement déclarés et en accord avec la politique d'évaluation des risques. La forme du résultat et les éventuels résultats alternatifs de l'évaluation des risques doivent être définis.

15. Les experts responsables de l'évaluation des risques doivent être objectifs dans leur travail scientifique et choisis d'une manière transparente sur la base de leur expertise.

16. L'évaluation des risques est un processus basé sur la science et doit suivre une approche structurée comprenant les quatre étapes suivantes: l'identification des dangers, la caractérisation des dangers, l'évaluation de l'exposition et la caractérisation des risques.

17. L'évaluation des risques doit être basée sur les données scientifiques disponibles les plus pertinentes dans le contexte national. Elle doit autant que possible utiliser les informations quantitatives disponibles. L'évaluation des risques peut aussi prendre en compte des informations qualitatives.

18. Les contraintes, incertitudes et hypothèses qui ont un impact sur l'évaluation des risques doivent être explicitement prises en considération à chaque étape de l'évaluation des risques et documentées de manière transparente. L'expression de l'incertitude ou de la variabilité des estimations des risques peut être qualitative ou quantitative, mais elle doit être quantifiée pour autant que cela soit scientifiquement faisable et doit être documentée.

Identification des dangers

19. Les dangers dans les aliments pour animaux peuvent comprendre les agents biologiques, les substances chimiques (tels les « métaux lourds », les dioxines, des niveaux excessifs de pesticides, de médicaments vétérinaires et d'additifs), les radionucléides et d'autres substances indésirables. Les produits de la biotransformation présents dans les produits comestibles doivent aussi être pris en considération.

20. Les additifs des aliments pour animaux, les médicaments vétérinaires et les pesticides utilisés dans les aliments pour animaux, qui ont été évalués quant à leur sécurité et qui ont été utilisés selon les conditions d'usage pré-approuvées par les autorités compétentes, ne doivent pas à première vue être considérés comme des dangers.

21. Les agents physiques dans les aliments pour animaux ne sont pas reconnus comme dangers pouvant raisonnablement causer des effets négatifs pour la santé humaine; ils peuvent plutôt constituer un risque pour la santé animale, qui n'est pas couverte par ces lignes directrices.

22. Les facteurs à prendre en considération comprennent ceux qui peuvent notablement influencer l'apparition d'un danger donné dans les aliments pour animaux et qui peuvent être spécifiques au lieu, pays ou région, ainsi que les conditions environnementales et des interactions avec d'autres matériaux pendant la culture, la récolte, le séchage, la transformation, le stockage, la manutention et le transport.

23. Des informations utiles sur la présence du danger dans les aliments pour animaux peuvent être obtenues sur la base d'échantillons issus de la surveillance réglementaire et d'investigations, de données publiées par des agences gouvernementales et par des revues scientifiques soumises au contrôle des pairs, et aussi de programmes internationaux tels le Système mondial de surveillance de l'environnement de l'OMS (GEMS/Aliments); le Réseau international FAO/OMS des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN); et d'autres systèmes fiables d'alerte rapide ainsi que des programmes d'autocontrôle des industries.

24. Afin d'évaluer quels ingrédients des aliments pour animaux peuvent contenir un danger donné, il faut prendre en considération la source des ingrédients des aliments pour animaux et les conditions et interactions environnementales, ainsi que le potentiel d'introduction de dangers pendant leur fabrication, préparation, transport, manutention, stockage et utilisation. De nombreux ingrédients d'aliments pour animaux sont fabriqués comme des co-produits ou sous-produits d'autres processus de fabrication, y compris des processus industriels, et une évaluation de ces processus et de leur potentiel d'introduction de dangers dans les aliments pour animaux peut être nécessaire.

CARACTÉRISATION DES DANGERS

25. La caractérisation des dangers se réfère à l'évaluation qualitative et/ou quantitative de la nature des effets néfastes pour la santé associés aux dangers qui peuvent être présents dans des aliments pour animaux et dans les produits comestibles suite à un transfert. Il faudra procéder à une caractérisation des dangers pour tout danger identifié, y compris les produits de la biotransformation dans les produits comestibles.

26. Des informations sur la caractérisation de dangers spécifiques peuvent être obtenues dans des rapports et monographies internationaux émanant d'organismes d'évaluation des risques et/ou de publications scientifiques évaluées par les pairs. Les sources d'information doivent être documentées.

27. Les valeurs de référence sont identifiées pour la caractérisation de dangers liés aux substances chimiques, spécialement pour une exposition par voie orale, par exemple par la dose journalière admissible (DJA), la dose journalière tolérable (DJT), et la dose aiguë de référence (DAR). Pour les dangers biologiques, dans la mesure du possible, une relation dose-réponse est établie.

28. Si les données disponibles sont inadéquates pour caractériser un danger, il peut être nécessaire d'envisager la génération de telles données. Le gestionnaire de risques peut demander une action pour résoudre le problème des lacunes de données. Toute génération de nouvelles données doit être basée sur des principes et des procédures scientifiques pertinents.

ÉVALUATION DE L'EXPOSITION

29. L'évaluation de l'exposition humaine est l'évaluation qualitative et/ou quantitative de l'ingestion prévisible du/des danger(s) par la voie des denrées alimentaires. Le but de l'évaluation de l'exposition dans l'évaluation des risques liés aux aliments pour animaux est d'estimer le niveau de présence du ou des dangers dans le ou les produits comestibles après le transfert depuis les aliments pour animaux. Par la suite, ces niveaux estimés du danger dans les produits comestibles provenant des aliments pour animaux sont utilisés comme données de base pour l'évaluation de l'exposition humaine.

30. Le(s) produit(s) comestible(s) final(aux) doit/doivent être défini(s) de manière aussi précise que nécessaire dans l'évaluation de l'exposition.

31. L'évaluation de l'exposition doit utiliser des données quantitatives au niveau du/des danger(s) ou de la prévalence dans les aliments pour animaux et/ou le(s) produit(s) comestible(s). Si des données quantitatives ne sont pas disponibles, une approche d'évaluation des risques semi-quantitative ou qualitative peut être utile à l'évaluation du risque alimentaire sanitaire potentiel. Si nécessaire, l'évaluation devra être réexaminée lorsque des données scientifiques quantitatives auront été obtenues.

32. Les données obtenues à partir de l'échantillonnage et des tests d'aliments pour animaux et de produits comestibles peuvent être utiles pour quantifier l'exposition. Les plans d'échantillonnage des aliments pour animaux et produits comestibles doivent appliquer des principes et des procédures scientifiquement reconnus, selon les *Directives générales sur l'échantillonnage* (CAC/GL 50-2004). Le plan d'échantillonnage devrait prendre en considération une distribution potentiellement non-homogène du danger. Les méthodes analytiques de laboratoire doivent être validées en utilisant des principes et procédures scientifiquement reconnus, selon les *Critères généraux régissant le choix des méthodes d'analyse à l'aide de la démarche-critères*¹.

33. L'évaluation de l'exposition pour un danger découlant des aliments pour animaux est un processus à deux étapes. La première concerne l'exposition de l'animal producteur de denrées alimentaires au(x) danger(s) par son alimentation. Si une telle exposition existe, la seconde étape est d'évaluer le transfert du/des danger(s) aux produits comestibles provenant de l'animal producteur de denrées alimentaires.

Première étape: *Évaluation de l'exposition animale*

34. La première étape implique:

- a) L'identification des aliments pour animaux qui peuvent contribuer à l'ingestion d'un danger donné;
- b) La détermination de la concentration du danger dans les aliments pour animaux;
- c) Le calcul de l'ingestion du danger par l'animal producteur de denrées alimentaires à partir de sources pertinentes d'aliments pour animaux sur la base d'informations appropriées concernant les pratiques d'alimentation (quantité, fréquence et durée de l'ingestion de l'aliment pour animaux).
- d) Identification et, si possible, quantification, d'autres sources du danger qui peuvent contribuer à l'exposition de l'animal producteur de denrées alimentaires au danger (litière, sol, eau, air, autres).

35. L'exposition animale variera en fonction de la formulation des aliments pour animaux, de leur mode d'utilisation pour l'animal et des scénarios d'exposition.

Seconde étape: *Transfert*

36. Des modèles et des mesures sont utilisés pour calculer le transfert par le biais de l'animal producteur de denrées alimentaires et le niveau et/ou la prévalence de danger qui en résulte dans le produit comestible.

37. Le transfert d'un danger des aliments pour animaux au produit comestible dépend de sa cinétique dans l'animal producteur de denrées alimentaires, dont l'absorption, la biotransformation, la distribution, l'excrétion et le potentiel d'accumulation ou de prolifération dans les tissus.

38. La cinétique peut en particulier être influencée par:

- Les propriétés biologiques ou chimiques du danger;
- L'espèce, la souche, le sexe, le stade de vie et l'état de santé de l'animal producteur de denrées alimentaires;
- La fréquence et la durée de l'ingestion de l'aliment pour animaux;
- La formulation de l'aliment pour animaux et l'interaction potentielle entre le danger et les composants des aliments pour animaux.

39. Des modèles, toxicocinétiques ou autres, publiés et évalués par les pairs, à même de prédire le transfert du danger des aliments pour animaux aux produits comestibles, peuvent être utilisés ou adaptés pour une évaluation d'exposition donnée. Les sources d'information doivent être documentées.

40. L'évaluation de l'exposition par les aliments pour animaux devrait donner comme résultat la détermination du niveau attendu ou de la prévalence du danger dans le produit comestible. Ce résultat est alors incorporé comme point de départ de l'évaluation de l'exposition humaine pour les denrées alimentaires. L'évaluation de l'exposition humaine au danger devrait être effectuée en utilisant des aliments et groupes d'aliments pertinents et/ou des populations humaines spécifiques pour prendre en compte les aliments pour animaux en tant que source d'exposition (par modélisation).

CARACTÉRISATION DES RISQUES

41. La caractérisation des risques, dans une évaluation des risques, prend en considération les résultats de la caractérisation du danger et de l'évaluation de l'exposition afin d'estimer le risque pour la sécurité sanitaire des denrées alimentaires.

42. Une première estimation des risques peut être effectuée en comparant les niveaux prédits du danger dans le produit comestible avec les niveaux maximaux nationaux ou internationaux pour les produits alimentaires.

43. Si une évaluation plus conséquente des risques est nécessaire, une estimation des risques pourrait par exemple être: a) une estimation de la probabilité qu'une concentration donnée d'un danger dans les aliments pour animaux pourrait entraîner une concentration dans des produits comestibles dépassant une directive de santé nationale ou internationale (DJA, DJT); ou b) une estimation de la probabilité qu'un agent infectieux dans des aliments pour animaux puisse mener à l'infection d'un animal, qui pourrait produire une contamination inacceptable d'un produit comestible.

44. Lorsque le danger est aussi présent dans des sources environnementales comme l'eau et l'air, ou dans des denrées alimentaires d'origine non-animale, d'autres évaluations d'exposition au sujet de ces sources doivent être prises en compte pour la caractérisation des risques et les options subséquentes de gestion des risques.

45. Des résultats complémentaires d'une évaluation des risques, qui pourraient avoir été définis lors du lancement de l'évaluation, peuvent comprendre l'évaluation des effets de différentes options de gestion des risques dans le contexte du risque estimé pour la santé.

RAPPORT

46. L'évaluation des risques doit être entièrement et systématiquement documentée et communiquée au gestionnaire de risque.

47. Le rapport sur l'évaluation des risques devrait indiquer toutes les contraintes, incertitudes et suppositions ainsi que leur impact sur l'évaluation des risques. Les avis minoritaires doivent aussi être enregistrés. La responsabilité de résoudre la question de l'impact d'une incertitude sur la décision de gestion des risques incombe au gestionnaire des risques, et non à l'évaluateur.

48. Les conclusions de l'évaluation des risques seront présentées au gestionnaire des risques sous une forme facilement compréhensible et utile et mises à disposition des autres évaluateurs de risques et intéressés afin qu'ils puissent passer en revue l'évaluation.

ANNEXE I

Le WHO Human Health Risk Assessment Toolkit: Chemical Hazards. IPCS Harmonization Project Document No. 8. WHO, Geneva, 2010. ISBN 978 92 4 154807 6. (<http://www.who.int/entity/ipcs/publications/methods/harmonization/toolkit.pdf>)

Rapport de la Réunion mixte d'experts FAO/OMS sur l'impact des aliments pour animaux sur la sécurité sanitaire. FAO/OMS, Rome, 2008. ISBN 978-92-5-105902-9; (<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/011/a1507f/a1507f00.pdf>)

Les publications FAO/OMS sur les évaluations de risques microbiologiques (<http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/en/>) y compris la Caractérisation des dangers liés à la présence de pathogènes dans les aliments et dans l'eau (MRA série 3); l'Exposure Assessment of Microbiological Hazards in Food (MRA série 7); et la Risk Characterization of Microbiological Hazards in Food (MRA série 17).

Les sections pertinentes du Code sanitaire pour les animaux terrestres OIE (<http://www.oie.int/fr/normes-internationales/code-terrestre/acces-en-ligne>) et du Code sanitaire pour les animaux aquatiques OIE (<http://www.oie.int/fr/normes-internationales/code-aquatique/acces-en-ligne/>)

Bonnes pratiques FAO pour l'industrie des aliments pour animaux FAO 2010. FAO Animal Production and Health Manual No. 9. FAO/IFIF, Rome, 2010. ISBN 978-92-5-106487-0. (<http://www.fao.org/docrep/012/i1379e/i1379e00.htm>).

Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires, contaminants et médicaments vétérinaires (JECFA) (<http://www.who.int/foodsafety/chem/jecfa/publications/en/> et <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/fr/>)

Réunions conjointes FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR) (<http://www.who.int/foodsafety/chem/jmpr/en/> et <http://www.fao.org/agriculture/crops/core-themes/theme/pests/pm/jmpr/en/>)

Réunions conjointes FAO/OMS d'experts sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA) (<http://www.who.int/foodsafety/micro/jemra/en/> et <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jemra/fr/>)

Programme international de l'OMS sur la sécurité chimique (IPCS) (<http://www.inchem.org/>)

Concise International Chemical Assessment Documents de l'OMS (CICAD) (<http://www.who.int/ipcs/publications/cicad/>)

Le portail sur l'alimentation animale fournit des références supplémentaires et des documents pertinents pour l'évaluation des risques liés aux aliments pour animaux (<http://www.fao.org/animalfeeding>).