



Point 3 de l'ordre du jour

CX/FFP 21/35/3
Septembre 2021

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LE POISSON ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE

Trente-cinquième session

En ligne

20 septembre – 25 octobre 2021

**Informations sur les activités de la FAO et de l'OMS portant sur les travaux du Comité du Codex
sur le poisson et les produits de la pêche**

Rapport de la réunion FAO/OMS d'experts sur l'intoxication alimentaire à la ciguatera

1. Le problème de l'intoxication alimentaire due à la ciguatera a été soulevé au cours de la onzième session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (2017). Le Comité est convenu de demander des avis scientifiques à la FAO et à l'OMS aux fins de l'élaboration de solutions de gestion des risques. Dans le cadre de cette demande, la FAO et l'OMS ont convoqué une réunion d'experts du 19 au 23 novembre 2018, à Rome. Les informations disponibles sur l'intoxication par la ciguatera comportaient de nombreuses lacunes. Cependant, il fallait répondre d'urgence à certains besoins en matière de gestion des risques et de recherche scientifique. Les principaux besoins en termes de gestion des risques étaient la définition de protocoles clairs permettant de prévenir les risques liés à la consommation de produits de la mer toxiques, en particulier par les populations locales et par les touristes, mais également par les consommateurs qui achètent des produits provenant de certaines régions. Il s'agissait donc de mettre en place un programme d'information et de sensibilisation bien défini et de déterminer avec précision la répartition géographique des ressources halieutiques et des organismes responsables, ainsi que la présence et la concentration de ciguatoxines dans différents tissus et organes des ressources halieutiques touchées. Les principaux besoins en matière de recherche concernaient les méthodes de détection (à la fois de dépistage et d'analyse) ainsi qu'un approvisionnement stable en étalons utilisés pour les analyses. Le rapport de la réunion FAO/OMS d'experts sur l'intoxication alimentaire à la ciguatera est disponible sur les sites Internet de la FAO et de l'OMS¹.

2. Sur la base du rapport susmentionné, la FAO, en collaboration avec l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA) et la Commission océanographique intergouvernementale (COI) de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture (UNESCO), a élaboré un cours de formation en ligne sur la surveillance et la prévention de l'intoxication par la ciguatera. Ce cours est désormais disponible à l'adresse: <https://elearning.fao.org/course/view.php?id=648>. Il s'adresse aux autorités responsables de la sécurité sanitaire des aliments et de la pêche, aux décideurs politiques, aux médecins et aux gestionnaires de la santé. Le cours est également conçu à l'intention des formateurs et des étudiants qui s'intéressent à l'intoxication par la ciguatera, et des personnes qui travaillent dans les secteurs de la pêche et de la transformation du poisson.

Activités de la FAO relatives au contrôle sanitaire des mollusques bivalves

3. 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, avec une production qui est passée d'un peu moins d'un million de tonnes en 1950 à 17,3 millions de tonnes en 2018. Selon les statistiques de la FAO, les exportations de mollusques bivalves ont atteint 4,26 milliards d'USD en 2018. Cependant, très peu de pays disposent de programmes de suivi efficaces pour les mollusques bivalves.

4. Les représentants de quinze principaux pays producteurs et importateurs de mollusques bivalves, qui ont participé au deuxième Atelier international sur la qualité sanitaire des mollusques qui s'est tenu à Newport (États-Unis d'Amérique), du 24 au 28 septembre 2012, ont souligné la nécessité d'élaborer des directives internationales relatives à la mise en œuvre de programmes de contrôle sanitaire des mollusques bivalves, en vertu de la section 7 du Code d'usages du Codex pour le poisson et les produits de la pêche. Le Comité

¹ <http://www.fao.org/documents/card/fr/c/ca8817en/>.
<https://apps.who.int/iris/handle/10665/332640>.

du Codex sur les poissons et les produits de la pêche, à sa trente-troisième session, et le Sous-Comité du commerce du poisson du Comité des pêches de la FAO, ont approuvé l'élaboration de directives internationales par la FAO et l'OMS.

5. Les *Directives techniques sur les problématiques liées aux zones de production dans le cadre de l'élaboration des programmes de contrôle sanitaire des mollusques bivalves*² ont été élaborées par une équipe d'experts internationaux représentant les différentes régions géographiques et les divers systèmes de production de mollusques bivalves et ont été mises à l'essai dans un certain nombre de pays.

6. Les Directives servent de base à l'élaboration d'un cours de formation en ligne sur le contrôle sanitaire des bivalves, organisé conjointement par la FAO et le Centre des sciences de l'environnement, de la pêche et de l'aquaculture (Cefas) du Royaume-Uni, et composé de trois modules. Le premier module porte sur les «profils de vulnérabilité des zones de production conchylicole» (<https://elearning.fao.org/course/view.php?id=481>) tandis que le deuxième est consacré à l'«évaluation de la qualité des zones de production conchylicole» (<https://elearning.fao.org/course/view.php?id=629>). Les deux modules sont disponibles en ligne. Le dernier module est en cours d'élaboration. Le cours s'adresse aux décideurs politiques, aux spécialistes du développement et aux gestionnaires de programmes, aux spécialistes et chercheurs du secteur, aux éleveurs de bivalves, aux formateurs et aux agents de vulgarisation.

7. Au cours des deux dernières années, la FAO a organisé un certain nombre d'activités de renforcement des capacités visant à fournir des conseils sur les protocoles de laboratoire pertinents, l'accréditation de méthodes d'analyse des mollusques bivalves et l'utilisation de ces méthodes, en collaboration avec le Centre de référence de la FAO pour le contrôle sanitaire des mollusques bivalves et le Centre des sciences de l'environnement, de la pêche et de l'aquaculture (Cefas)³.

8. L'absence d'orientations concernant la surveillance des biotoxines dans le cadre de l'élaboration de programmes de contrôle sanitaire des bivalves a été soulignée lors des diverses activités de renforcement des capacités de contrôle sanitaire des bivalves organisées au cours des deux dernières années. La FAO considère qu'il est utile de compléter cet effort et élabore actuellement des directives relatives à la surveillance des biotoxines afin d'aider les pays à produire des mollusques bivalves sans danger pour la santé et de promouvoir le commerce de ce produit important.

Travaux de la FAO relatifs aux systèmes d'alerte précoce contre les efflorescences d'algues nuisibles

9. 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 la mortalité massive de ces organismes. S'ils ne sont pas correctement contrôlés, les produits aquatiques contaminés par les biotoxines des efflorescences algales nuisibles sont effectivement responsables de maladies d'origine alimentaire potentiellement mortelles. Lorsqu'elles se développent rapidement, les efflorescences algales nuisibles entraînent une diminution de l'oxygène dissous dans l'océan, l'apparition de zones mortes et la mortalité massive d'organismes aquatiques. L'amélioration des prévisions relatives aux efflorescences algales nuisibles pourrait permettre d'élaborer des systèmes d'alerte précoce contre des événements tels que la contamination alimentaire, les morts massives ou les maladies d'origine alimentaire.

10. 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 en matière de gestion de la sécurité sanitaire des aliments, ou à d'autres fins, notamment le transfert des produits aquacoles vers d'autres régions. La mise en place de systèmes de prévision ou d'alerte précoce pourrait contribuer à atténuer les incidences des efflorescences algales nuisibles et à réduire la survenue de ces événements. À cet égard, la FAO joue un rôle de premier plan dans l'élaboration de directives techniques FAO-AIEA-COI relatives à la mise en œuvre de systèmes d'alerte précoce contre les efflorescences algales nuisibles. Ce document guidera les autorités compétentes et les institutions concernées chargées de la protection des consommateurs ou de la surveillance de l'environnement, dans la mise en œuvre de systèmes d'alerte précoce contre les efflorescences algales nuisibles présentes dans leurs régions (eaux marines et eaux saumâtres), en particulier les efflorescences algales nuisibles qui ont une incidence sur la sécurité sanitaire des aliments (efflorescences algales nuisibles benthiques, tueuses de poissons, pélagiques toxiques et à cyanobactéries).

² Directives techniques sur les problématiques liées aux zones de production dans le cadre de l'élaboration des programmes de contrôle sanitaire des mollusques bivalves: <http://www.fao.org/documents/card/fr/c/ca1213en/>

³ Programmes et rapports annuels du Centre de référence de la FAO:

<https://www.cefas.co.uk/icoe/seafood-safety/designations/fao-reference-centre-for-bivalve-mollusc-sanitation/fao-reference-centre-work-programmes-and-annual-reports/>

Travaux conjoints FAO/OMS sur la sécurité des algues marines

11. 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 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 élaborent actuellement un document de référence qui 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. Ce document fournira 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 présentent cette question au Comité afin que celui-ci l'examine.

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

12. Le Sommet mondial d'Action pour les océans à l'appui de la sécurité alimentaire et de la croissance bleue⁴ a demandé à la FAO, à l'Organisation maritime internationale (OMI) et au Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE), de travailler avec le Groupe d'experts chargé d'étudier les aspects scientifiques de la protection de l'environnement marin, en vue d'améliorer la base de connaissances sur les microplastiques dans l'environnement marin (GESAMP) et de donner des avis quant aux décisions à prendre à ce sujet. Le PNUE a donc proposé au GESAMP, à la FAO et à d'autres partenaires de contribuer à l'évaluation mondiale des sources de microplastiques, du devenir de ces microplastiques et de leurs incidences sur l'environnement et les ressources marines, grâce à des financements fournis par le gouvernement norvégien. La FAO a été priée d'apporter une contribution plus spécifique dans les domaines de la pêche et de l'aquaculture. L'Organisation a travaillé en étroite collaboration avec des partenaires clés et des universitaires. Un rapport a, par la suite, été établi sur les «Microplastiques dans les pêches et l'aquaculture»⁵. Le document fait le point sur les connaissances relatives à la présence de microplastiques dans l'environnement aquatique et sur les conséquences que ceux-ci peuvent avoir sur les organismes aquatiques et la sécurité sanitaire des aliments. Il contient une série de recommandations et de pratiques optimales visant à réduire les incidences éventuelles des microplastiques sur les populations et les stocks halieutiques, ainsi que sur les problèmes de sécurité sanitaire des aliments liés à la consommation de produits comestibles de la mer. Les produits de la pêche et de l'aquaculture ne sont toutefois pas les seuls à contribuer à l'exposition alimentaire aux microplastiques. Le Sous-Comité du commerce du poisson, à sa dix-septième session, a demandé à la FAO de travailler en collaboration avec l'OMS pour réaliser une évaluation de l'exposition portant également sur d'autres produits alimentaires pertinents. À cet égard, la FAO élabore actuellement 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 (plastifiants, produits ignifuges, pigments et colorants, stabilisants, etc.). Ce processus constituera la base permettant d'examiner la viabilité d'un exercice d'évaluation des risques et de déterminer si ces informations peuvent être utilisées pour proposer des solutions de gestion des risques.

Travaux de la FAO sur les biotoxines marines dans l'eau des usines de dessalement

13. La majorité de l'eau potable est fournie par des eaux souterraines ou de surface provenant de sources d'eau douce. Les techniques de dessalement de l'eau peuvent être utilisées pour obtenir de l'eau potable et de l'eau destinée à l'irrigation à partir de ressources en eau non conventionnelles comme les eaux saumâtres, les eaux estuariennes ou l'eau de mer. Ces technologies sont utilisées depuis des décennies pour fournir de l'eau potable dans les régions arides. Dans certaines régions, elles constituent la principale, et parfois la seule source d'eau potable (WHO, 2011). Toutefois, afin de faire face aux situations de sécheresse de plus en plus fréquentes, le dessalement est à présent utilisé comme alternative jusque dans les régions semi-arides. Le dessalement est également indispensable dans les petits États insulaires confrontés à des pénuries d'eau douce (Jones *et al.* 2019). Cinq pour cent de la population mondiale, dont la moitié se trouve au Proche-Orient et en Afrique du Nord, sont approvisionnés en eau dessalée. À l'échelle mondiale, on compte environ 16 000 usines de dessalement, qui produisent autour de 100 millions de m³ d'eau potable par jour. Depuis 2018, plus de 400 nouveaux projets de dessalement ont été entrepris dans le monde entier (FAO 2020). Certains dangers pour la sécurité sanitaire des aliments, associés à l'eau des usines de dessalement, sont

⁴ <http://www.globaloceansactionsummit.com/>.

⁵ <http://www.fao.org/3/a-i7677e.pdf>.

déjà bien compris et bien gérés, mais le risque d'exposition aux biotoxines associées aux efflorescences algales nuisibles via la consommation d'eau potable dessalée n'a pas encore été évalué. À sa treizième session, qui a eu lieu au siège de l'UNESCO en 2017, le Programme de la COI sur les efflorescences algales nuisibles a exprimé son intérêt à collaborer avec la FAO et l'OMS à une évaluation des risques liés aux toxines marines dans l'eau potable provenant des usines de dessalement. La FAO et la COI élaborent un document de référence qui permettra d'examiner la viabilité d'un exercice d'évaluation des risques et de déterminer si les informations peuvent être utilisées pour proposer des solutions de gestion des risques.

Publication de la FAO sur la sécurité sanitaire des aliments et le changement climatique

14. Le changement climatique entraîne des dommages sans précédent pour nos écosystèmes. Divers phénomènes liés au changement climatique, tels que la hausse des températures, le réchauffement et l'acidification des océans, les sécheresses graves, les incendies de forêt, la modification du régime des précipitations, la fonte des glaciers, l'élévation du niveau des mers et l'amplification des phénomènes météorologiques extrêmes, ont de graves répercussions sur nos systèmes alimentaires. Les incidences de ces facteurs environnementaux sur la sécurité alimentaire sont bien connues. Cependant, une attention moindre est portée aux effets sur la sécurité sanitaire des aliments. À ce propos, la publication de la FAO intitulée «*Climate Change: Unpacking the Burden on Food Safety*» a été rédigée afin de déterminer et tenter d'évaluer certains problèmes actuels et à venir en matière de sécurité sanitaire des aliments, qui sont associés à divers facteurs liés au changement climatique. Parmi les dangers pour la sécurité sanitaire des aliments recensés dans le rapport figurent les pathogènes et les parasites d'origine alimentaire, les efflorescences algales nuisibles, les métaux lourds (en particulier le méthylmercure), les pesticides et les mycotoxines. En sensibilisant le public à ces problèmes, le document vise non seulement à améliorer notre compréhension des incidences du changement climatique sur la sécurité sanitaire des aliments, mais aussi à favoriser le renforcement de la coopération internationale en vue de réduire le fardeau mondial que représentent ces préoccupations. La publication s'achève en mettant l'accent sur les avantages qu'il y a à associer des démarches tournées vers l'avenir, telles que l'approche prospective, à des innovations scientifiques, non seulement afin de se préparer à relever les défis à venir mais aussi pour construire des systèmes résilients qui peuvent être continuellement mis à jour au fur et à mesure que de nouvelles connaissances sont assimilées. Le rapport est disponible à l'adresse <http://www.fao.org/3/ca8185en/CA8185EN.pdf>. Un webinaire visant à diffuser les principaux résultats de la publication a eu lieu en novembre 2020. L'enregistrement est disponible [ici](#). Une courte vidéo sur la manière dont le changement climatique menace la sécurité sanitaire de nos aliments est également disponible à l'adresse <https://www.youtube.com/watch?v=oEgqEtnMems&t=1s>

Profil de risques établi par la FAO - Streptocoques du groupe B (SGB) - *Streptococcus agalactiae* de séquence type (ST) 283, présents dans les poissons d'eau douce

15. Des streptocoques du groupe B (SGB), de séquence type 283 (ST283), étaient à l'origine du seul foyer de maladie invasive d'origine alimentaire causé par des SGB signalé à Singapour en 2015. Plus de 20 pour cent des cas étaient des adultes en bonne santé, ne présentant pas de comorbidités, ce qui est peu courant s'agissant des SGB. L'épidémie était liée à la consommation de poisson d'eau douce cru. Des enquêtes ultérieures ont révélé que les SGB ST283 avaient couramment été responsables de maladies chez les êtres humains et chez les tilapias en Asie du Sud-Est depuis plus de vingt ans, mais pratiquement inexistantes en dehors de cette région. Compte tenu de l'apparition récente du foyer, la FAO a établi un profil de risques⁶, ce qui a donné lieu à l'élaboration d'un document qui rassemble les connaissances actuelles, recense les lacunes au niveau des données relatives aux SGB ST283 le long de la chaîne d'approvisionnement en poissons d'eau douce en Asie du Sud-Est et propose des solutions de gestion des risques.

Travaux menés conjointement par la FAO et l'OMS sur les progrès scientifiques et les outils d'évaluation des risques pour *Vibrio parahaemolyticus* et *V. vulnificus* associés aux produits comestibles de la mer

16. À l'échelle mondiale, *Vibrio parahaemolyticus* et *Vibrio vulnificus* représentent des agents pathogènes humains importants associés à la consommation de produits comestibles de la mer. Une réunion d'experts a été organisée au Cefas, à Weymouth (Royaume-Uni), du 13 au 15 mai 2019, afin de faire le point sur les avis les plus récents concernant l'évaluation des risques liés à *V. parahaemolyticus* et *V. vulnificus* dans les produits comestibles de la mer. Quelques évolutions critiques survenues au cours de la dernière décennie ont ensuite été notées par le groupe de travail d'experts: 1) émergence de souches hautement pathogènes; 2) dispersion géographique importante observée dans le cadre du changement climatique en ce qui concerne les périodes et les lieux de survenue des contaminations par *Vibrio* associées aux produits comestibles de

⁶ <http://www.fao.org/documents/card/fr/c/cb5067en/>.

la mer; 3) importance des facteurs démographiques; 4) diversité d'approches nouvelles s'agissant des pratiques optimales; 5) éventail de nouvelles méthodes, dont celles faisant appel à la génomique et à l'imagerie par satellite. Le rapport est disponible sur les sites web de la FAO et de l'OMS⁷.

Travaux conjoints de la FAO et de l'OMS sur la sécurité sanitaire et la qualité de l'eau utilisée dans la production et la transformation des aliments (*Safety and quality of water used in food production and processing*).

17. Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) a souligné l'importance de la qualité de l'eau utilisée dans la production et la transformation des aliments et a demandé à la FAO et à l'OMS de donner des indications concernant les situations où l'utilisation d'eau propre était mentionnée dans des textes du Codex (eau destinée à l'irrigation, eau de mer salubre, en particulier) et sur la réutilisation des eaux de traitement. La FAO et l'OMS ont mis en place un groupe d'experts et organisé des réunions d'experts en juillet 2021, afin de faciliter ce travail et d'approfondir les travaux déjà effectués dans ce domaine. Ces travaux ont conduit à la publication du Rapport de la réunion conjointe FAO-OMS sur la sécurité sanitaire et la qualité de l'eau utilisée dans la production et la transformation des aliments⁸. Le groupe d'experts a développé un concept adapté ainsi qu'une approche fondée sur un système d'aide à la prise de décisions en ce qui concerne l'utilisation d'eau salubre dans différents secteurs, y compris ceux de la pêche et de l'aquaculture. Le rapport de la réunion en cours sera publié dans les mois à venir.

Nouvelles sources d'aliments et nouveaux systèmes de production

18. Les défis qui se posent pour nourrir une population mondiale croissante, tout en produisant des aliments de manière plus durable, sont de plus en plus reconnus, ce qui favorise l'émergence d'innovations intéressantes le système alimentaire, qui dessinent le paysage agroalimentaire de demain. Certaines de ces technologies «révolutionnaires» en sont déjà à divers stades de développement à travers le monde. Il est donc indispensable d'évaluer de manière objective les avantages que celles-ci pourraient apporter ainsi que les risques qui pourraient leur être associés, notamment en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments. L'un de ces domaines émergents est celui des «nouveaux aliments et systèmes de production», un domaine qui connaît déjà une croissance rapide et qui est très probablement amené à se développer davantage au fil du temps. Certains des thèmes associés aux nouveaux aliments et systèmes de production concernent les produits de la pêche et de l'aquaculture, notamment les algues, les microalgues, les produits alimentaires issus de la culture cellulaire, y compris le poisson, les aliments imprimés en 3D, etc. Les enjeux liés à la sécurité sanitaire et à la qualité des «nouveaux aliments et systèmes de production» doivent être dûment pris en compte car ils peuvent avoir des répercussions tant sur la santé publique que sur les cadres réglementaires et sur le commerce. Dans le cadre de son programme prospectif⁹, la FAO a étudié un certain nombre de nouvelles possibilités et de nouveaux défis intéressants les systèmes agroalimentaires, en rapport avec la sécurité sanitaire des aliments. La FAO et l'OMS reconnaissent la nécessité d'aborder ces problèmes émergents de manière prioritaire et estiment que des thèmes tels que les «nouveaux aliments et systèmes de production» méritent l'attention du Codex. Elles demandent au Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius d'étudier cette question dans la mesure où celle-ci concerne la pêche et l'aquaculture.

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

19. De nouvelles données sont désormais disponibles concernant les risques et les bienfaits de la consommation de poisson. La FAO et l'OMS procéderont donc à la mise à jour du *Rapport de la Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur les risques et bénéfices de la consommation de poisson*¹⁰. Une consultation d'experts sera organisée en vue de tirer un certain nombre de conclusions concernant les bienfaits et les risques pour la santé associés à la consommation de poisson. Une série de mesures seront recommandées aux États membres afin que ceux-ci puissent mieux évaluer et gérer les risques et les bienfaits de la consommation de poisson, et communiquer ces risques et bienfaits aux citoyens. Les résultats de la consultation d'experts permettront d'établir un cadre pour l'évaluation des bienfaits ou des risques nets pour la santé, liés à la consommation de poisson, et de fournir des orientations à la Commission du Codex Alimentarius pour ses travaux sur la gestion des risques, tout en tenant compte des données existantes sur

⁷ [Progrès scientifiques et outils d'évaluation des risques pour *Vibrio parahaemolyticus* et *V. vulnificus* associés aux produits comestibles de la mer \(fao.org\)](https://www.fao.org/fr/scientific-progress-and-risk-evaluation-tools-for-vibrio-parahaemolyticus-and-v-vulnificus-associated-with-seafood-products).

⁸ [Safety and quality of water used in food production and processing](#) (sécurité sanitaire et qualité de l'eau utilisée dans la production et la transformation des aliments).

⁹ L'approche prospective est une approche avant-gardiste et structurée de collecte et d'interprétation des informations permettant d'élaborer des plans et des stratégies proactives visant à identifier et à traiter les problèmes émergents. Les approches prospectives deviennent de plus en plus importantes car l'identification précoce, l'évaluation et la hiérarchisation des enjeux à moyen et à long terme sont des éléments essentiels du processus décisionnel en matière de sécurité sanitaire des aliments.

¹⁰ [Rapport de la Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur les risques et bénéfices de la consommation de poisson. Rome, 25-29 janvier 2010.](#)

les bienfaits liés à la consommation de poisson.

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

20. 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 ainsi 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 les plus récents pour la dioxine et les composés de type dioxine ont été établis par l'OMS lors de consultations d'experts menées en 2005.

21. Depuis, de nouvelles données, dont des données sur les potentiels toxiques relatifs (REP), ont été publiées et rassemblées dans des bases de données. Les facteurs d'équivalence toxique (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. Ces experts aideront l'OMS à définir les critères à utiliser pour la base de données. L'OMS travaillera en collaboration avec l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) afin de gérer les aspects techniques du fonctionnement de la base de données. Après compilation par l'EFSA des données de la base de données actualisée en fonction des critères établis par l'OMS, ces données seront utilisées par l'OMS pour réévaluer les FET. La base de données actualisée devrait être prête à l'automne 2021. L'OMS organisera alors des consultations d'experts en vue de réévaluer les FET pour la dioxine et les composés de type dioxine.

Sources:

- FAO. 2020. La situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture. Rome. <https://doi.org/10.4060/cb1447fr>.
- Jones, Edward, Manzoor Qadir, Michelle T. H. Van Vliet, Vladimir Smakhtin, Seong-Mu Kang et M Qadir. 2019. "The State of Desalination and Brine Production: A Global Outlook." *Science of the Total Environment* 657: 1343-56. <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2018.12.076>.
- OMS. 2011. "Safe Drinking-Water from Desalination." Organisation mondiale de la Santé <https://www.who.int/publications/i/item/WHO-HSE-WSH-11.03>