



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS

Quatorzième session

(en ligne)

3-7 et 13 mai 2021

QUESTIONS SOULEVÉES PAR D'AUTRES ORGANISATIONS INTERNATIONALES

(Rapport établi par le Centre mixte FAO/AIEA des techniques nucléaires dans l'alimentation et l'agriculture¹)

1. L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA), dans le cadre du Centre mixte FAO/AIEA des techniques nucléaires dans l'alimentation et l'agriculture (le « Centre mixte »), appuient et mettent en œuvre des activités concernant la sécurité sanitaire, la qualité et les systèmes de contrôle des aliments. De ce fait, les activités du Centre mixte FAO/AIEA sont étroitement liées aux normes de la Commission du Codex Alimentarius et de ses comités, dont le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF). En ce qui concerne les denrées alimentaires et leur commerce, le Centre mixte appuie les États membres de la FAO et de l'AIEA dans l'application pacifique des techniques nucléaires et des technologies connexes, par l'intermédiaire de sa Section de la protection des aliments et de l'environnement et du laboratoire qui lui est associé.
2. Au nombre des activités du Centre mixte FAO/AIEA qui intéressent le CCCF figurent l'analyse et le contrôle de divers résidus chimiques et contaminants présents dans les aliments, la traçabilité et l'authenticité des aliments, les normes de sûreté radiologique applicables aux aliments, l'irradiation des aliments et les activités concernant l'alimentation et l'agriculture, et la préparation et la conduite des interventions en cas d'urgence nucléaire. Les activités comprennent également la recherche appliquée, l'appui d'activités de laboratoire et la formation, essentiellement par l'intermédiaire du Laboratoire de la protection des aliments et de l'environnement, qui est l'un des laboratoires FAO/AIEA d'agronomie et de biotechnologie de Seibersdorf (Autriche). Les activités programmatiques englobent la collecte, l'analyse et la diffusion d'informations aux fins d'un transfert efficace de compétences et de technologies relatives à l'application des sciences nucléaires dans les secteurs alimentaire et agricole. Le Centre mixte fournit aussi un appui technique aux activités de développement nationales, régionales et interrégionales, dans le cadre de projets de coopération technique.

Radionucléides dans les aliments et l'eau potable

3. Le Centre mixte FAO/AIEA a indiqué dans son rapport de 2018 qu'il tiendrait ce comité informé d'un projet concernant la radioactivité dans les aliments. Il a également mentionné dans ce rapport l'importance du document technique de l'AIEA (TECDOC) intitulé *Criteria for Radionuclide Activity Concentrations for Food and Drinking Water* (IAEA-TECDOC-1788)². C'est sur ce TECDOC que se sont appuyées les activités visant à répondre à une demande des États Membres de l'AIEA, qui souhaitaient que soient élaborés « des principes en vue d'une harmonisation des orientations relatives aux valeurs de concentration d'activité des radionucléides dans les aliments et l'eau de boisson, toujours en coopération avec les organisations internationales et les autorités nationales compétentes ». La FAO, l'AIEA et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) coopèrent pleinement à la mise en œuvre de ce projet, qui couvre les situations ne relevant pas d'une urgence, avec des experts nationaux en sûreté radiologique issus de plusieurs pays membres. Les normes de sûreté radiologique de l'AIEA fixent la dose annuelle à « environ un millisievert » pour l'ingestion d'aliments et à « environ un millisievert » pour l'eau de boisson dans les situations ne relevant pas d'une urgence. Ces doses annuelles ne pouvant pas être mesurées directement, les autorités compétentes des États membres sont tenues d'établir des niveaux de référence, à savoir des concentrations de radionucléides (en becquerels par kilogramme ou par litre) qui leur sont équivalentes. Les Directives de qualité pour l'eau de boisson publiées par l'OMS donnent aux autorités

¹ Voir <https://www.iaea.org/fr/themes/alimentation-et-agriculture>

² <http://www-pub.iaea.org/books/IAEABooks/11061/Criteria-for-Radionuclide-Activity-Concentrations-for-Food-and-Drinking-Water>

nationales des orientations concernant les radionucléides dans l'eau de boisson, mais il n'existe pas d'orientations internationales équivalentes pour les denrées alimentaires.

4. Au CCCF13, en 2019, le comité a convenu de créer un groupe de travail électronique (GTe) sur la radioactivité dans les aliments pour animaux et les denrées alimentaires chargé d'élaborer un document de travail devant être examiné à la session suivante du comité, présidée par l'UE et coprésidée par le Japon, groupe dont les travaux se dérouleront en anglais et qui aura pour mandat de :
 - i) fournir des données factuelles sur la radioactivité d'origine naturelle ou artificielle pouvant être constatée dans les aliments pour animaux et les denrées alimentaires (y compris l'eau de boisson) dans des conditions normales (par opposition à une situation d'exposition d'urgence faisant suite à un accident nucléaire ou radiologique) ;
 - ii) définir les questions liées à la présence, dans des conditions normales, de radioactivité d'origine naturelle ou artificielle dans les aliments pour animaux et les denrées alimentaires (y compris l'eau de boisson), comme la sécurité sanitaire des aliments pour animaux et des denrées alimentaires, le transfert de radioactivité des aliments pour animaux vers les denrées alimentaires d'origine animale, les risques en matière de santé publique liés à l'ingestion d'aliments, les questions relatives au commerce, etc. Le CCCF13 a noté que ce document de travail : i) permettrait de mieux comprendre la présence de radioactivité dans les aliments pour animaux, les denrées alimentaires et l'eau de boisson dans des conditions normales ainsi que les questions connexes, et ii) fournirait des informations utiles permettant au CCCF de prendre une décision en connaissance de cause sur de possibles mesures de suivi.

Le projet s'est poursuivi et la FAO, l'AIEA et l'OMS élaborent des documents techniques sur la radioactivité dans les aliments dans les « situations d'exposition existantes » ne relevant pas d'une urgence. L'objectif immédiat est de publier ces informations sous la forme d'un document technique pouvant être utile à la réalisation de l'objectif à long terme d'élaborer et de convenir d'une méthodologie internationale pour l'examen de la radioactivité dans les aliments. Cette méthodologie devrait être conforme aux orientations internationales relatives à l'eau de boisson. Les avis du CCCF et la réponse au document d'information du GTe serviront également à étayer les activités futures menées dans le cadre de ces travaux concernant la radioactivité dans les aliments.

5. Parmi les publications clés de l'AIEA figurent les normes de sûreté, qui établissent des principes fondamentaux, des prescriptions et des orientations sur tous les aspects de la sûreté nucléaire et de la sûreté radiologique. Ces normes constituent une référence mondiale pour la protection des personnes et de l'environnement et contribuent à instaurer un niveau de sûreté élevé et harmonisé à travers le monde. En vertu de son statut, l'AIEA est tenue de promouvoir la coopération internationale et elle est habilitée à établir ou à adopter des normes de sûreté destinées à protéger la santé et à réduire au minimum les dangers auxquels sont exposés les personnes et les biens. Elle élabore ces normes dans le cadre d'un processus ouvert et transparent permettant la collecte, l'intégration et le partage des connaissances et de l'expérience acquises lors de l'utilisation des technologies et de la mise en œuvre des normes de sûreté.

Coopération technique et renforcement des capacités

6. Le Centre mixte FAO/AIEA fournit un appui technique à un certain nombre de projets financés par le Département de la coopération technique de l'AIEA. Dans le domaine de la sécurité sanitaire et du contrôle des aliments, 86 projets de coopération technique de l'AIEA sont en cours (77 projets nationaux, huit projets régionaux et un projet interrégional). On trouvera en ligne de plus amples informations sur ces projets de renforcement des capacités, dont leur liste complète³. Certains d'entre eux touchent à leur fin, mais de nouveaux projets commenceront l'année prochaine, au début du nouveau cycle biennal du programme et budget de l'AIEA.

Initiatives de recherche coordonnée

7. Le Centre mixte FAO/AIEA met actuellement en œuvre cinq projets de recherche coordonnée (PRC) dans le domaine de la sécurité sanitaire et du contrôle des aliments. Le PRC qui revêt la plus grande importance pour le CCCF est intitulé « Techniques radiométriques et complémentaires intégrées pour les contaminants et résidus mixtes présents dans les aliments » (D52041). Dans le cadre de ce projet, plusieurs méthodes d'analyse multi-résidus ont été mises au point pour mesurer les quantités de contaminants et résidus présents dans divers produits alimentaires. Les travaux mettent directement à contribution des organismes des pays suivants : Bénin, Botswana, Chine, Colombie, Équateur, Macédoine du Nord, Nicaragua, Ouganda, Pakistan, Papouasie-Nouvelle-

³ La liste complète est disponible dans la dernière parution de la *Food and Environmental Protection Newsletter* du Centre mixte FAO/AIEA (Vol. 24, n° 1, janvier 2021), pages 18-21 : <https://www-pub.iaea.org/MTCD/Publications/PDF/Newsletters/fep-24-1.pdf>

Guinée et Pérou. Des établissements en Afrique du Sud, en Espagne, aux États-Unis d'Amérique, en Italie et aux Pays-Bas collaborent en outre avec les participants au projet. La deuxième réunion de coordination de la recherche a été organisée conjointement par le Centre mixte FAO/AIEA et le Laboratoire vétérinaire national du Botswana (BNVL) à Gaborone (Botswana), dans les locaux du BNVL, en mars 2019. La réunion et l'avancée des travaux de recherche ont suscité un intérêt considérable, tant dans le secteur public que dans le secteur privé.

Établir des réseaux et fournir des informations

8. Le Centre mixte FAO/AIEA participe ou contribue non seulement aux activités du CCCF, mais aussi à celles de la Commission du Codex Alimentarius, du Comité du Codex sur les résidus de pesticides, du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments, du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires et du Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur la résistance aux antimicrobiens. Il a contribué à la fourniture de données à la Commission du Codex Alimentarius et aidé à élaborer un grand nombre de normes, lignes directrices et codes de bonne pratique du Codex. Un exemple récent est sa participation au GTe chargé de définir des plafonds pour la teneur en cadmium du chocolat et des produits à base de cacao. Les contreparties du Centre mixte FAO/AIEA et les membres des réseaux contribuent aussi à ce GTe et à l'élaboration du document de travail sur les niveaux maximaux de contamination à l'acide hydrocyanique et aux mycotoxines du manioc et de produits à base de manioc.
9. Le Centre mixte FAO/AIEA continue de répondre aux demandes d'assistance des pays membres de la FAO et de l'AIEA concernant les méthodes d'analyse, les procédures opérationnelles standard et les questions techniques. Les méthodes d'analyse mises au point ou adaptées et validées par le Laboratoire de la protection des aliments et de l'environnement et les institutions avec lesquelles il collabore sont mises à la disposition des pays membres de diverses façons, notamment dans le cadre d'ateliers de formation, d'activités de sensibilisation, de conférences et de colloques, mais aussi dans des publications (articles dans des revues scientifiques, documents techniques et livres). Depuis la dernière réunion du CCCF en 2019, la Section de la protection des aliments et de l'environnement a publié dans des revues scientifiques à comité de lecture 16 articles sur les méthodes d'analyse pour le contrôle des contaminants, des résidus et des adultérants dans les aliments. Par ailleurs, le Système d'information sur les contaminants alimentaires et les résidus (FCRIS)⁴ est une ressource librement accessible que le Centre mixte tient à jour en vue de fournir des données utiles et substantielles sur les contaminants et les résidus présents dans les aliments ; il comporte notamment une base de données sur les méthodes d'analyse pour la détection de contaminants et de résidus dans les aliments.

⁴ <http://nucleus.iaea.org/fcris/>