

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation  
mondiale de la Santé

F

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

Point 3 de l'ordre du jour

CX/FH 18/50/3

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE Cinquantième session

Panama, 12 - 16 novembre 2016

### QUESTIONS DÉCOULANT DES TRAVAUX DE LA FAO ET DE L'OMS (y compris LES CONSULTATIONS MIXTES D'EXPERTS DE LA FAO/OMS CHARGÉS DE L'ÉVALUATION DES RISQUES MICROBIOLOGIQUES (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 cinquantième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH).

#### A) ACTIVITÉS FAO/OMS RÉCENTES AYANT TRAIT AUX TRAVAUX EN COURS DU CCFH

##### A.1 Qualité de l'eau (en lien avec le point 5 de l'ordre du jour)

2. Lors de sa quarante-huitième session<sup>1</sup> organisée en novembre 2016, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) a souligné l'importance de la qualité de l'eau dans les activités de production et de transformation des aliments et a demandé à la FAO et à l'OMS de fournir des indications relatives aux situations où l'utilisation d'une « eau propre » est préconisée dans les textes du Codex, notamment l'eau d'irrigation, l'eau de mer propre, et la réutilisation de l'eau utilisée pour la transformation des aliments. En outre, la question s'est posée quant à savoir dans quelles situations il est approprié d'utiliser une « eau propre ».

3. Pour faciliter ce travail, la FAO et l'OMS ont établi un groupe d'experts et organisé deux consultations d'experts (du 21 au 23 juin 2017 à Bilthoven aux Pays-Bas et du 14 au 18 mai 2018 à Rome en Italie). Le rapport de synthèse de la première consultation<sup>2</sup> a été présenté lors de la quarante-neuvième session du CCFH. Ci-dessous figure un aperçu des débats et des produits issus de la deuxième consultation. Un rapport sur les travaux est en cours d'élaboration et sera diffusé en novembre 2018.

#### Portée des travaux, approches et recommandations

4. Les directives et connaissances actuelles sur l'utilisation et la salubrité de l'eau ont été passées en revue en ce qui concerne 1) les produits frais (avant et après leur récolte), 2) les produits de la pêche (après leur récolte) et 3) la réutilisation de l'eau dans les établissements, ainsi que sur les méthodes de gestion des risques permettant d'assurer la sécurité des approvisionnements en eau et en aliments. Ces examens ont présenté des informations contextuelles sur lesquelles les experts peuvent s'appuyer dans l'élaboration d'une approche adaptée axée sur des concepts et systèmes de soutien à la prise de décision en matière d'utilisation d'eau salubre dans ces secteurs.

<sup>1</sup> Pour consulter le rapport de la quarante-huitième session du CCFH, veuillez cliquer sur le lien : [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-48%252FReport%252FFinal%252FREP17\\_FHf.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-48%252FReport%252FFinal%252FREP17_FHf.pdf)

<sup>2</sup> Le rapport intérimaire sur les consultations mixtes d'experts de la FAO/OMS chargés de l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA) et de questions connexes est disponible sur le site : [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-49%252FWD%252Ffh49\\_03f.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-49%252FWD%252Ffh49_03f.pdf)

5. Les experts ont souligné l'importance d'assurer une gestion durable des ressources d'eau mondiales qui sont soumises à une forte pression compte tenu de la croissance démographique et des défis environnementaux. Étant donné que les sociétés de production et de transformation des aliments n'ont pas toutes accès à de l'eau salubre et que, pour d'autres, l'accès à de l'eau salubre et l'élimination des déchets entraînent des coûts financiers et environnementaux accrus, il est très souhaitable de minimiser la consommation d'eau et les quantités de déchets, et de réutiliser l'eau. Actuellement, les directives du Codex, des agences internationales et des autorités compétentes sur la salubrité de l'eau lors des processus de production et de transformation des aliments sont incohérentes, et les entreprises alimentaires ne les appliquent pas directement.

6. La recommandation sur laquelle tous les experts se sont accordés préconisait que, pour les besoins des documents du Codex, on privilégie davantage une approche axée sur les risques en matière d'utilisation et de réutilisation de l'eau dans la production primaire et la transformation minimale des produits frais, ainsi que dans le secteur des pêcheries et la transformation. Dans les textes du Codex, plutôt que de spécifier l'utilisation d'une eau potable ou, dans certains cas, d'autres types de qualité d'eau, il est nécessaire d'élaborer une approche axée sur les risques et d'évaluer le niveau d'adéquation de l'eau aux fins prévues. L'eau devrait présenter une qualité microbiologique suffisante, de sorte que, lorsqu'elle a été en contact avec des aliments, cela ne détériore pas la qualité microbiologique de ces aliments.

7. Un cadre global pour l'élaboration d'algorithmes de prises de décisions a été mis en place en vue de contribuer à déterminer la qualité requise (c'est-à-dire « le niveau d'adéquation », par exemple, une eau potable ou une autre eau de qualité adéquate) à des fins d'utilisation et de réutilisation à diverses étapes de la production et de la transformation d'aliments. Compte tenu de la diversité extrême des produits qui entrent en contact avec de l'eau lors des processus de production et de transformation, de la multitude de dangers microbiens, de leurs interactions et des multiples étapes dans la chaîne alimentaire impliquant un contact avec de l'eau, il n'est pas possible d'établir un arbre de décision unique pour tous les aliments. Chaque produit alimentaire doit être évalué en fonction du contexte. Des modèles d'arbres de décision ont été établis pour les produits frais, les produits de la pêche et les cas de figure où l'eau est réutilisée, en tenant compte de l'importance majeure d'évaluer les risques de santé que présentent les aliments au moment de leur consommation.

8. Le cadre de l'arbre de décision pour les produits frais s'articule autour des questions concernant le processus de production et les ressources disponibles, et oriente l'utilisateur relativement 1) à la mise en œuvre d'une étape de destruction ou d'élimination microbienne pour les produits avant leur consommation ; 2) au degré de contact entre l'eau et les produits frais ; 3) aux directives ou réglementations nationales ou locales existantes ; et 4) à la disponibilité des données et des ressources nécessaires pour mener une évaluation des risques. Il classe ensuite le processus de production dans l'une des trois catégories suivantes : 1) risque potentiellement élevé, lorsque très peu de données sur la qualité de l'eau sont disponibles ; 2) risque potentiellement moyen, lorsque les données sont insuffisantes, mais que certains éléments probants indiquent que la source d'eau disponible est susceptible de poser un risque moyen ; et 3) risque potentiellement faible, lorsque certaines données disponibles indiquent une contamination microbienne faible ou nulle dans la ou les source(s) d'eau disponible(s). Ces trois catégories de risques sont alors des points d'entrée pour l'arbre de décision subséquent de « choix d'atténuation des risques », qui propose un choix d'actions potentiellement adaptées pour atténuer les risques à un niveau acceptable ou, du moins, à un niveau de risque inférieur.

9. Un arbre de décision avec une structure binaire (oui/non) a été élaboré afin d'évaluer les points critiques pour la maîtrise (CCP) concernant la qualité de l'eau pour les poissons mangés crus ou insuffisamment cuits. Deux cas de figure ont été prévus : l'un pour les poissons d'eau douce et l'autre pour les poissons d'étang. Les agents pathogènes d'origine alimentaire les plus pertinents pour les poissons et les produits de la pêche ont été pris en compte. L'arbre de décision repose sur une approche à barrières multiples et vise à 1) identifier toutes les étapes où la charge des agents pathogènes pourrait augmenter par l'utilisation d'une eau de mauvaise qualité (c'est-à-dire de qualité inférieure par rapport à celle de l'étape précédente) ; et à 2) identifier les CCP pour l'utilisation d'eau dans la production de poissons et de crustacés salubres destinés à être mangés crus. Les experts ont conclu qu'une approche à barrières multiples est possible relativement à la gestion de la qualité de l'eau dans la transformation des poissons et des crustacés à consommer crus et ont identifié les points les plus critiques pour la maîtrise ci-dessous : 1) lavage du poisson à l'eau (courante) potable après l'étape d'éviscération ; 2) contrôle de la température pour éviter la poursuite de la croissance d'agents pathogènes ; 3) prévention d'une contamination croisée par l'application de bonnes mesures d'hygiène ; 4) protection de l'étang contre une contamination fécale externe d'origine animale ou humaine.

10. Un cadre axé sur les risques pour une réutilisation de l'eau adaptée aux fins prévues tenait compte de l'application de différents types de réutilisation d'eau dans une opération alimentaire, en particulier : 1) l'eau en tant qu'ingrédient alimentaire ; 2) l'eau pour des applications impliquant un contact intentionnel avec les aliments (contact avec des aliments ou des surfaces) ; 3) l'eau pour des applications impliquant un contact involontaire avec les aliments (contact avec des aliments ou des surfaces) ; et 4) l'eau pour des applications

sans contact avec des aliments. Lors de l'évaluation du niveau d'adéquation de l'eau aux fins prévues, les experts ont recommandé d'employer une approche d'évaluation des risques tenant compte des aspects suivants : toutes les étapes le long de la chaîne alimentaire, depuis la transformation jusqu'à la consommation ; le consommateur ciblé et l'utilisation de l'aliment par le consommateur ; l'impact de la récupération, du stockage, du transport, du reconditionnement et du recyclage de l'eau sur son statut (qualité microbiologique) ; et la gestion quotidienne de l'opération alimentaire ainsi que la vérification du contrôle des applications de réutilisation de l'eau.

11. Le cadre axé sur les risques qui est proposé guide l'utilisateur dans la sélection d'une technologie de traitement adéquate permettant de récupérer une qualité d'eau adaptée aux fins prévues ou encore d'éliminer, de désactiver ou de réduire les microorganismes à des niveaux acceptables dans l'eau réutilisée. Parmi les exemples qui ont été examinés figurent : 1) la pasteurisation ou la portée à ébullition par réchauffement ; 2) l'utilisation de chlore, de dioxyde de chlore ou d'ozone ; 3) la désinfection aux rayonnements ultraviolets ; et 4) la filtration par membranes (pour éliminer physiquement les microorganismes de l'eau). Toutes ces approches pourraient être employées pour assurer que le niveau de qualité de l'eau réutilisée permet de l'utiliser en tant qu'ingrédient ou pour une application impliquant un contact direct ou indirect avec des aliments, sans perdre de vue la nécessité d'évaluer au cas par cas les risques que présentent les sources d'eau et de les associer à des applications adaptées aux fins prévues. La validation est une exigence clé avant la mise en application, et il est essentiel de mener un contrôle après la mise en application.

### **Problèmes transversaux**

12. L'application d'une approche axée sur les risques présente encore certains défis transversaux, notamment dans les domaines suivants :

- a) Les critères de qualité microbiologique de l'eau salubre utilisée dans la production et la transformation des aliments ; par exemple, il n'y a pas suffisamment de directives concernant les divers types d'eaux utilisés dans l'industrie alimentaire le long de la chaîne de valeur pour les contrôles et le suivi opérationnel et de surveillance et, lorsque certains types d'eaux sont recommandés, on observe des incohérences en ce qui concerne les critères des autorités compétentes de différents pays. Le plus souvent, des indicateurs microbiens sont présentés en remplacement de la détection d'agents pathogènes (bactéries, virus, parasites) dans l'eau ; cependant, il n'y a pas de consensus universel quant aux espèces ou groupes d'indicateurs microbiens les plus appropriés pour la gamme de dangers, et les recommandations dans ce domaine reposent sur un fondement scientifique controversé. Les niveaux d'*E. coli* à eux seuls ne constituent pas une mesure appropriée de la qualité de l'eau lors de l'évaluation de l'utilisation d'une eau salubre pour déterminer la sécurité sanitaire d'aliments, car ce n'est pas considéré comme un substitut adéquat pour la diversité des bactéries, des virus et des parasites qui pourraient être présents.
- b) L'appréciation du comportement et de la persistance des dangers microbiens introduits par l'eau, l'interaction de l'eau avec la gamme diversifiée de produits et dans différents environnements à différentes étapes de la chaîne d'approvisionnement, l'efficacité des mesures de réduction des risques à ces étapes en vue d'améliorer la qualité de l'eau, et les préoccupations concernant des contaminations imprévues dans la réutilisation de l'eau.
- c) Une disponibilité de données qualitatives et quantitatives à utiliser dans les évaluations des risques qui est limitée, voire nulle dans certaines régions.
- d) L'utilité de cette approche pour les activités de production d'aliments et la nécessité d'une gestion efficace des risques lors de l'utilisation d'une eau salubre dans les chaînes alimentaires.
- e) La terminologie employée, notamment dans les communications adressées aux consommateurs concernant les activités de recyclage de l'eau salubre dans la production et le traitement des aliments.

13. Le rapport complet devrait être disponible en novembre 2018.

### **Mesures de suivi à prendre par le CCFH**

14. Le CCFH est invité à examiner les informations qui ont été fournies jusqu'ici et à transmettre à la FAO et à l'OMS des directives supplémentaires sur ce qui permettrait de répondre de manière optimale aux besoins du comité. En particulier, la FAO et l'OMS encouragent le comité à soumettre des commentaires sur la nature et les priorités des outils qui sont considérés comme contribuant le plus aux travaux du comité. Ces commentaires permettront d'orienter la conduite d'une évaluation complémentaire et d'ajustements par le biais d'essais pilotes.

## **A.2 Attribution des sources des maladies causées par les *Escherichia coli* produisant des shigatoxines (STEC) (en lien avec le point 9 de l'ordre du jour)**

15. À sa quarante-septième session, le CCFH est convenu de l'importance de traiter des STEC dans les aliments et a demandé à la FAO et à l'OMS d'élaborer, dans la mesure du possible, un rapport regroupant et résumant les données pertinentes disponibles sur la base des informations existantes. Comme il a été mentionné précédemment, deux consultations d'experts ont été menées (du 19 au 22 juillet 2016 à Genève en Suisse, et du 25 au 29 septembre 2017 à Rome en Italie). Un rapport présentant les résultats de ces consultations a été publié<sup>3</sup>.

16. Deux des principales conclusions du rapport sur les STEC étaient les suivantes : 1) le consensus selon lequel les prévisions de risques d'infections liées aux STEC sont optimisées par la série de facteurs de virulence que code l'agent d'infection, et 2) l'analyse du point de données d'éclosion pour le bœuf, les légumes/les fruits, les produits laitiers et la viande de petits ruminants en tant que sources les plus importantes d'infections liées aux STEC d'origine alimentaire, avec des différences identifiables entre les régions.

17. En conséquence, le sous-groupe d'experts a continué à examiner l'attribution des sources en analysant les données d'éclosion et par des études de cas témoins d'infections sporadiques.

18. En réponse à un appel à soumission de données que l'OMS et la FAO ont lancé aux points focaux nationaux et en contactant directement les bureaux régionaux, 27 pays ont fourni des données sur la surveillance des épidémies de STEC couvrant la période de 1998 à 2017. Au total, l'ensemble de données comprenait 957 épidémies de STEC, dont 345 (36 %) provenaient d'aliments simples, 80 (8 %) d'aliments complexes (aliments contenant plusieurs ingrédients), et 532 (56 %) d'une source inconnue.

19. Selon l'analyse de 21 études de cas témoins décrivant des infections sporadiques liées aux STEC, les cas provenaient de denrées alimentaires similaires à celles identifiées dans l'analyse de l'épidémie : la consommation de bœuf et les viandes non spécifiées étaient d'importants facteurs de risques d'infections liées aux STEC. Certains facteurs des études (par exemple, la sous-région, l'âge de la population examinée) constituaient des sources d'hétérogénéité. Il est également possible que le nombre inférieur de rapports présentant des cas associés à d'autres denrées ait limité la possibilité d'identifier les risques alimentaires.

20. Le groupe d'experts a noté que ces résultats faisaient ressortir les catégories d'aliments auxquelles on peut attribuer une grande part des maladies liées aux STEC. Toutefois, il est important de préciser que ces analyses employaient des catégories d'aliments générales et que les résultats n'indiquent pas que tous les aliments au sein de ces catégories sont des sources de STEC fréquentes.

21. Le groupe d'experts a également noté que, dans le cadre d'approches axées sur les données, la qualité des résultats dépend de la disponibilité et de la qualité des données et, tant pour les données sur les épidémies que pour les études de cas témoins, les informations obtenues se limitaient à certaines régions. À mesure que les capacités d'examen et de surveillance des épidémies se renforceront à l'échelle mondiale, l'attribution des sources de STEC aux niveaux mondial, régional et local s'améliorera.

### **Mesures de suivi à prendre par le CCFH**

22. Le CCFH est convié à examiner les informations fournies et à spécifier tous les besoins encore insatisfaits selon ce que le comité pourrait déterminer.

## **B) AUTRES QUESTIONS CONNEXES**

### **B.1 Travaux sur les bactéries *Vibrio***

23. Les travaux dans le cadre des outils d'évaluation des risques pour les bactéries *Vibrio parahaemolyticus* et *Vibrio vulnificus* associées aux fruits de mer et le développement de données et d'outils pertinents sont en cours, une attention particulière étant mise sur les données provenant d'épidémies récentes de vibriose et sur toutes les implications que cela pourrait avoir sur les évaluations des risques existantes. Les travaux visent à identifier des données mondiales permettant de valider/réviser les évaluations des risques existantes et de déterminer les implications en matière de gestion des risques. Des documents d'information sont en cours de préparation et une consultation d'experts est prévue pour 2019.

### **B.2 Travaux concernant la méthodologie d'évaluation des risques**

24. Outre les avis scientifiques qui leur sont directement demandés, les secrétariats de la FAO/OMS ont travaillé à la mise à jour des méthodologies d'évaluation des risques, en tenant compte des recommandations émanant des observations et des consultations d'experts ainsi que des derniers développements scientifiques. Ce projet consolidera et actualisera les directives existantes de la FAO et de l'OMS relativement à la

<sup>3</sup> <http://www.fao.org/3/ca0032en/CA0032EN.pdf>

caractérisation des dangers (ERM 3<sup>4</sup>), à l'évaluation de l'exposition (ERM 7<sup>5</sup>), et à la caractérisation des risques (ERM 17<sup>6</sup>) pour établir un document de référence unique sur l'évaluation des risques microbiologiques. Les questions à examiner plus avant qui ont été identifiées dans le processus d'examen seront abordées par un groupe d'experts en 2019. Le Comité sera informé régulièrement de la progression des travaux.

### **B.3 Résistance aux antimicrobiens**

25. En réponse à la demande de la CCA et du Groupe spécial pour obtenir des conseils scientifiques sur le rôle potentiel des cultures, de l'environnement et des biocides dans la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire (RAM)<sup>7</sup>, la FAO et l'OMS ont organisé, en collaboration avec l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE), une « consultation mixte d'experts de la FAO/OMS sur la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire : le rôle de l'environnement, des cultures et des biocides », du 11 au 15 juin 2018 à Rome, en Italie.

26. Au cours de la consultation, les domaines prioritaires suivants ont été traités : la prévalence des bactéries résistantes aux antimicrobiens et des gènes de résistance aux antibiotiques dans les fruits et les légumes ; les résidus antimicrobiens, les bactéries résistantes aux antimicrobiens et les gènes de résistance aux antibiotiques dans l'environnement immédiat de la production d'aliments, à savoir, dans les sols, dans l'eau d'irrigation et dans l'aquaculture ; l'utilisation de biocides dans l'environnement de transformation des aliments ; les éléments probants indiquant l'utilisation d'antimicrobiens fréquemment approuvés et de cuivre dans la production horticole et la présence subséquente de bactéries résistantes aux antimicrobiens et de gènes de résistance aux antibiotiques dans les aliments ; et les cultures, les produits de l'aquaculture et leurs environnements de production dans la surveillance intégrée de la RAM. Le rapport de synthèse est disponible en ligne<sup>8</sup>.

27. Une mise à jour détaillée des activités menées par la FAO, l'OMS et l'OIE dans le domaine de la RAM sera diffusée avant la réunion du Groupe spécial du Codex sur la RAM<sup>9</sup>.

### **B.4 INFOSAN (en lien avec le point 8 de l'ordre du jour)**

28. Au cours de la période de 2000 à 2003, l'Assemblée mondiale de la santé de l'OMS et la Commission du Codex Alimentarius ont demandé la mise en place d'un mécanisme permettant de répondre à la nécessité d'assurer des échanges rapides d'informations entre les agences nationales chargées de la sécurité sanitaire des aliments lors d'événements internationaux consacrés à ce domaine. En 2004, l'OMS, en collaboration avec la FAO, a établi le Réseau international des autorités sanitaires des aliments (INFOSAN). Aujourd'hui, environ 600 membres issus de 188 États et territoires membres utilisent le réseau pour échanger des informations sur les épidémies de maladies d'origine alimentaire ou sur des aliments contaminés qui sont vendus sur le marché international afin de faciliter la gestion de ces événements et de minimiser leur impact sur la santé publique et le commerce.

29. Le secrétariat de l'INFOSAN de la FAO/OMS poursuit ses efforts de développement et de renforcement de ce réseau mondial volontaire. En décembre 2017, le secrétariat de l'INFOSAN a organisé une réunion de deux jours avec un petit groupe de membres de l'INFOSAN au siège de l'OMS à Genève en Suisse. Les membres avaient été sélectionnés selon leur expérience et les connaissances opérationnelles et techniques dont ils disposaient sur l'INFOSAN, et en fonction de leur motivation commune pour renforcer le réseau. L'objectif du secrétariat de l'INFOSAN était que ces promoteurs de l'INFOSAN se réunissent pour échanger leurs idées et leurs expériences en matière d'amélioration de l'INFOSAN, puis qu'ils promeuvent ces améliorations au sein de leurs sphères d'influence respectives, dans le but d'inciter les autres membres de l'INFOSAN à leur emboîter le pas dans le façonnement d'un réseau INFOSAN plus actif et plus efficace, et avec un plus grand impact. Les résultats de cette réunion orientent l'élaboration en cours d'un nouveau plan stratégique pour l'INFOSAN.

30. En 2017, le secrétariat de l'INFOSAN est intervenu dans 45 situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments et a déjà organisé plus de 60 événements en 2018 qui ont permis de faciliter des communications rapides entre les membres de l'INFOSAN. Une réunion régionale pour les membres dans la région des Amériques (en novembre 2017), un atelier sous-régional dans les Caraïbes (en mars 2017), ainsi que trois ateliers nationaux au Mexique (en juin 2017), au Bangladesh (en août 2017) et au Chili (en

<sup>4</sup> Disponible à l'adresse : <http://www.fao.org/docrep/006/y4666e/y4666e00.htm>

<sup>5</sup> Disponible à l'adresse : <http://www.fao.org/docrep/010/a0251e/a0251e00.htm>

<sup>6</sup> Disponible sur le site <http://www.fao.org/docrep/012/i1134e/i1134e00.htm>

<sup>7</sup> [REP18/AMR](#)

<sup>8</sup> Disponible sur le site [http://www.who.int/foodsafety/areas\\_work/antimicrobial-resistance/FAO\\_WHO\\_AMR\\_Summary\\_Report\\_June2018.pdf?ua=1](http://www.who.int/foodsafety/areas_work/antimicrobial-resistance/FAO_WHO_AMR_Summary_Report_June2018.pdf?ua=1)

<sup>9</sup> Pour consulter les documents pertinents, veuillez cliquer ici : <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/fr/?meeting=TFAMR&session=6>

octobre 2017) ont été organisés en 2017. Le nombre de membres actifs du réseau a augmenté de 5 % en 2017, et enregistre une croissance continue en Afrique et dans la région des Amériques. Les efforts visant à renforcer les partenariats avec les autorités et les réseaux régionaux se sont poursuivis, en collaboration avec le Réseau d'échange sur les risques émergents (EREN) de l'EFSA, le Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF) de la Commission européenne, la Communauté des pays de langue portugaise (CPLP) et le Mécanisme de coordination de la gestion de la sécurité des aliments de l'Union africaine (AU-FSMCM).

31. Les connaissances et les capacités des membres de l'INFOSAN pour participer activement au réseau ont été renforcées au travers d'une série de séminaires en ligne menés en anglais et en français par le secrétariat de l'INFOSAN. En outre, une série de séminaires techniques en ligne en 6 volets a été lancée en collaboration avec les membres de l'INFOSAN aux États-Unis, qui l'ont également présentée, et a attiré la participation d'un grand nombre de membres de l'INFOSAN du monde entier. Des exercices de simulation de situations d'urgence en ligne ont été menés en anglais, en français et en espagnol à l'intention des points de contact d'urgence de l'INFOSAN et des points focaux nationaux du Règlement sanitaire international (RSI) dans divers pays d'Afrique et des Amériques, afin de renforcer les capacités lors des activités d'intervention d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments ainsi que l'état de préparation aux situations d'urgence. L'an dernier, l'INFOSAN, de concert avec le Réseau mondial d'alerte et d'action en cas d'épidémie (GOARN), a assuré la gestion et est intervenu dans le cadre de la plus vaste épidémie de listériose jamais enregistrée en Afrique du Sud, qui a également touché 15 autres pays d'Afrique australe.

#### **Mesures de suivi à prendre par le CCFH**

32. Le Comité est convié à prendre note des informations ci-dessous dans le cadre des points concernés de l'ordre du jour et à déterminer la marche à suivre pour la FAO et l'OMS. La FAO et l'OMS souhaitent remercier toutes les personnes qui ont soutenu ces activités. En particulier, la FAO et l'OMS souhaitent adresser leurs remerciements aux divers experts internationaux ainsi qu'aux donateurs qui ont apporté des contributions financières et en nature au programme.

#### **C) PUBLICATIONS**

33. Toutes les publications de la série d'évaluations des risques microbiologiques (ERM) sont disponibles sur les sites Internet de la FAO (<http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jemra/fr/>) et de l'OMS (<http://www.who.int/foodsafety/publications/risk-assessment-series/en/>).

34. Publications récentes :

« [Shiga toxin-producing Escherichia coli \(STEC\) and food: attribution, characterization, and monitoring](#) » (Les Escherichia coli produisant des shigatoxines (STEC) et les aliments : attribution, caractérisation et suivi)

« [Histamine in Salmonids](#) » (L'histamine dans les salmonidés)

« Technical Guidance for the Development of the Growing Area Aspects of Bivalve Mollusc Sanitation Programmes » (Directives techniques pour l'élaboration de programmes d'assainissement sur les aspects de la croissance des mollusques bivalves).