



Point 2c) de l'ordre du jour

CX/FFP 14/33/4

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

Trente-troisième session
Bergen, Norvège

17 – 21 février 2014

QUESTIONS DECOULANT DES TRAVAUX DE L'OIE

1. L'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) tient à exprimer ses remerciements à la Commission du Codex Alimentarius (CCA) et au Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche pour leur avoir offert la possibilité de participer au processus d'élaboration de leurs normes.
2. Les relations entre l'OIE et la CCA sont particulièrement importantes, car les risques pour la santé humaine et la sécurité sanitaire des aliments peuvent avoir leur origine dans les élevages comme à toute phase ultérieure de la chaîne de production alimentaire. Aussi la gestion des risques doit-elle être conçue de manière à détecter et prendre en charge les risques au(x) stade(s) approprié(s). L'OIE est responsable de l'élaboration de normes touchant au domaine de la santé animale (zoonoses incluses) pour assurer la salubrité des denrées alimentaires lors de la phase de production (c'est-à-dire en matière de gestion des risques survenant de la ferme à la transformation primaire), et la CCA depuis la transformation primaire jusqu'à la consommation par l'homme. Les activités de normalisation de l'OIE et de la CCA dans les domaines de la sécurité sanitaire des aliments et du commerce international sont donc interdépendantes et complémentaires.

Groupe de travail de l'OIE sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production

3. En 2002, l'OIE a constitué le groupe de travail sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production, qui est reconduit dans ses fonctions tous les ans par l'Assemblée mondiale des Délégués de l'OIE, en vue d'améliorer la coordination et l'harmonisation des activités de normalisation de l'OIE et de la CCA. Ce groupe de travail fonctionne comme un comité de pilotage pour le programme de travail afférent aux normes visant à protéger le consommateur des dangers d'origine alimentaire générés lors de la phase de production de la chaîne alimentaire. Des responsables de haut niveau actuels et passés de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, de l'Organisation mondiale de la santé et du Codex sont membres de ce groupe de travail. Les États membres de l'OIE soutiennent cette collaboration.

Harmonisation des approches de l'OIE et de la CCA en matière d'élaboration de normes couvrant toute la chaîne de production alimentaire

4. Même s'il est généralement admis que des progrès satisfaisants ont été réalisés par l'OIE et le Codex pour améliorer la coopération et la coordination, l'OIE a accueilli favorablement la décision de la 27^e Session du Comité du Codex sur les principes généraux de créer un groupe de travail « électronique » sur la coopération entre le Codex et l'OIE, qui offrira une nouvelle occasion de renforcer la coopération. L'OIE participe activement aux activités de ce groupe de travail « électronique ». De plus, l'OIE se propose de fournir un soutien logistique pour la tenue d'une réunion d'un groupe de travail « physique » avant la prochaine session du Comité du Codex sur les principes généraux (avril 2014). Elle travaille avec le Canada sur ce sujet.

5. La participation régulière au travail de normalisation réciproque contribue à améliorer la couverture par les normes officielles de l'ensemble de la chaîne de production alimentaire en évitant lacunes, doublons et contradictions potentielles dans les normes et lignes directrices des deux organisations.

6. Les questions liées à la sécurité sanitaire des aliments continueront de figurer parmi les thèmes d'action prioritaires de l'Office. L'active collaboration entre l'OIE et la CCA et ses Comités, ainsi qu'avec d'autres organismes internationaux, se poursuivra pour promouvoir la sécurité sanitaire des échanges internationaux de produits d'origine animale.

Amendements au Code sanitaire pour les animaux aquatiques

7. La Commission des normes sanitaires pour les animaux aquatiques de l'OIE est chargée d'élaborer des normes applicables aux animaux aquatiques, traitant entre autres de sujets liés à la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production, qui sont rassemblées dans le *Code sanitaire pour les animaux aquatiques* (le *Code aquatique*).

8. Les amendements qui suivent ont été adoptés au cours de la 81^e Session générale de l'OIE en mai 2013 :

- l'infection par l'alphavirus des salmonidés a été inscrite sur la Liste de l'OIE, car elle réunit les critères servant à l'inclusion des maladies des animaux aquatiques qui sont énoncés à l'article 1.2.1. du *Code aquatique* ;
- le syndrome ulcératif épizootique a été renommé en « infection à *Aphanomyces invadans* » dans un souci d'harmonisation avec l'approche adoptée dans d'autres chapitres du *Code aquatique* ;
- l'infection due à un microvariant de l'herpèsvirus de l'huître de type 1 a été incluse en tant que maladie émergente dans la Liste de l'OIE, car elle réunit les critères servant à l'inclusion des maladies émergentes des animaux aquatiques qui sont énoncés à l'article 1.2.2. du *Code aquatique* ;
- une nouvelle version du chapitre 7.4. dédié à la mise à mort des poissons d'élevage à des fins sanitaires a été adoptée ;
- le chapitre 10.5. relatif à l'infection par le virus de l'anémie infectieuse du saumon (différenciation des agents pathogènes responsables des maladies des animaux aquatiques, variants délétés dans la région hautement polymorphe du virus de l'anémie infectieuse du saumon ou variants RHPO de ce virus) a été amendé pour traiter la question de la différenciation des agents pathogènes.

Collaboration

9. La collaboration entre l'OIE et la CCA ne doit pas être recherchée uniquement au niveau international. L'OIE encourage ses Délégués nationaux à collaborer avec leurs homologues de la CCA, en particulier pour débattre à l'échelon national de l'alignement des normes pertinentes en cours d'élaboration par l'organisation partenaire.

Points focaux nationaux de l'OIE

10. L'OIE encourage tous les États membres à désigner des points focaux nationaux, sous l'autorité du Délégué de l'OIE, pour huit questions stratégiques, dont les animaux aquatiques et la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production. La mise en place du point focal national de l'OIE pour la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production vise à améliorer, au niveau national, la communication entre l'OIE, les Délégués et les agences responsables de la sécurité sanitaire des aliments. Une série d'ateliers de formation spécifique s'adressant aux Points focaux de l'OIE s'est déroulée à travers le monde et une nouvelle série s'y poursuit actuellement, région par région.