



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



Organisation
mondiale de la Santé

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

Point 3 de l'ordre du jour

CX/CF 20/14/3

Février 2020

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS**

**Quatorzième session
Utrecht, Pays-Bas, 20 - 24 avril 2020**

QUESTIONS D'INTÉRÊT DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS (Y COMPRIS LE JECFA)

1. Le présent document fournit des informations sur les activités de la FAO et de l'OMS dans le domaine de la prestation d'avis scientifiques au Codex et aux pays membres, et sur d'autres activités d'intérêt pour le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF).

Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)

2. Depuis la dernière session du CCCF (avril 2019), deux réunions du JECFA (à savoir la 87^e réunion du JECFA¹ et la 88^e réunion du JECFA²) ont été organisées. Ces réunions portaient sur les additifs alimentaires et les résidus de médicaments vétérinaires. Les rapports sont en cours de publication et des monographies détaillées sont/seront disponibles sur les sites de la FAO et de l'OMS :

FAO : www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/en/

OMS : www.who.int/foodsafety/publications/jecfa/en/

3. Futures réunions :

La 89^e réunion du JECFA se tiendra du 2 au 11 juin 2020 à Genève, Suisse. La réunion sera consacrée à l'évaluation d'un certain nombre d'additifs alimentaires.

L'appel de données et le projet d'ordre du jour de la 89^e réunion du JECFA sont disponibles sur les sites Internet de la FAO et de l'OMS :

FAO : <http://www.fao.org/3/ca6809en/ca6809en.pdf>

OMS : https://www.who.int/foodsafety/JECFA_89_Call_for_data.pdf?ua=1

La 90^e réunion du JECFA se tiendra du 27 octobre au 5 novembre 2020 à Genève, Suisse. La réunion sera consacrée à l'évaluation des alcaloïdes de l'ergot et des trichothécènes. La 90^e réunion du JECFA étudiera également, à la demande du Comité du Codex sur les matières grasses et les huiles (CCFO), la question de savoir si un certain groupe de substances sont appropriées en tant que cargaisons antérieures.

L'appel de données et le projet d'ordre du jour de la 90^e réunion du JECFA sont disponibles sur les sites Internet de la FAO et de l'OMS :

FAO : <http://www.fao.org/3/ca6690en/ca6690en.pdf>

OMS : https://www.who.int/foodsafety/JECFA90_call_for_data.pdf?ua=1

Réunion ad hoc mixte FAO/OMS d'experts sur la (-)-hyoscyamine, la (+)-hyoscyamine et la (-)-scopolamine

4. Du 30 mars au 3 avril 2020, la FAO et l'OMS tiendront une réunion d'experts pour développer des avis scientifiques en réponse à une demande de la part du Programme alimentaire mondial (PAM). Le PAM vient chaque année en aide à des millions de personnes dans de nombreux pays et forme à ce titre la plus grande agence humanitaire. En 2019, plusieurs personnes sont décédées et de nombreuses ont été admises dans des centres de soins de santé après avoir consommé des « Super Cereal » fournies par le PAM (produit sous forme de farine composé de maïs précuit, de graines de soja et de

¹ Évaluation de certains additifs alimentaires (quatre-vingt-septième rapport du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires), Série des rapports techniques de l'OMS, n°1020, 2020

² Évaluation des résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (quatre-vingt-huitième rapport du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires), Série des rapports techniques de l'OMS, n° 1023, 2020

micronutriments) en Ouganda. Une enquête a révélé que l'épidémie était due à des alcaloïdes tropaniques de sources naturelles - une algue appelée *Datura stramonium* - présents en très forte concentration et issus des processus de récolte et de traitement des graines de soja. Étant donné le manque de recommandations scientifiques internationales et de mesures de gestion des risques du Codex relatives aux alcaloïdes tropaniques, le PAM a demandé un avis scientifique à la FAO et à l'OMS pour permettre la mise en place de mesures de gestion des risques appropriées. Un rapport sera élaboré à l'issue de la réunion, en vue d'être publié à l'automne 2020.

Réunion ad hoc mixte FAO/OMS d'experts sur l'intoxication des poissons à la ciguatera

5. La question de l'intoxication à la ciguatera (CP) a été soulevée lors de la onzième session du CCCF (2017). Le Comité a alors convenu de requérir l'avis scientifique de la FAO et de l'OMS pour permettre le développement de mesures appropriées de gestion des risques. Sur la base de cette requête, la FAO et l'OMS ont tenu une réunion d'experts du 19 au 23 novembre 2018, à Rome. Bien que les informations disponibles sur la CP présentent encore de nombreuses lacunes, certains points requièrent une attention immédiate en matière de gestion des risques et de recherche. Les principaux besoins en matière de gestion des risques concernent la définition de protocoles clairs pour prévenir le risque de consommer des produits de la mer toxiques, principalement par la population locale et les touristes, mais aussi par des consommateurs achetant des produits de la mer importés de certaines régions. Cette nécessité inclut l'élaboration d'un programme d'information et de sensibilisation bien défini, et l'identification claire de la distribution géographique des ressources halieutiques et des organismes à l'origine de l'intoxication, ainsi que de la présence et de la concentration des CTX dans différents tissus et parties anatomiques des produits affectés. Les principaux besoins en matière de recherche concernent le développement de méthodes de détection, tant en termes de dépistage que d'analyse, et la nécessité de disposer d'un programme d'approvisionnement stable d'étalons analytiques. Le rapport complet de la réunion est en cours de publication et sera disponible prochainement sur les sites de la FAO et de l'OMS.

Demandes d'avis scientifiques

6. Les deux organisations continuent à prioriser conjointement les demandes d'avis scientifiques en tenant compte des critères proposés par le Codex, ainsi que des demandes d'avis des pays membres et de la disponibilité des ressources.
7. En planifiant les réunions du JECFA et en développant l'ordre du jour, les co-secrétaires de la FAO et de l'OMS doivent prendre en compte les priorités demandées par le Comité sur les additifs alimentaires, le Comité sur les contaminants dans les aliments et le Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments. En raison de l'augmentation des demandes d'avis scientifiques au JECFA, la prochaine réunion ne pourra pas répondre à toutes les demandes.
8. Pour faciliter la fourniture de ressources extrabudgétaires pour les activités d'avis scientifiques, veuillez contacter le Dr Markus Lipp de l'Unité de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments de la FAO (jecfa@fao.org) et M. Kim Petersen du Département relatif aux nutriments et à la sécurité alimentaire de l'OMS (jecfa@who.int).

Bases de données sur la consommation alimentaire mondiale et activités en cours pour aider les pays à générer des données et à les utiliser à des fins d'analyse des risques

9. Des informations fiables sur la consommation alimentaire, recueillies au niveau individuel, sont nécessaires pour estimer l'exposition alimentaire aux substances chimiques et biologiques dans la population générale et les groupes de populations vulnérables. Pour traiter le problème de l'insuffisance de l'accès à ces données, la FAO et l'OMS ont poursuivi les travaux sur les deux outils suivants (lancés en 2014) afin de développer des bases de données sur la consommation alimentaire mondiale.
 - La mise en œuvre des statistiques synthétiques sur la consommation alimentaire chronique individuelle de la FAO et de l'OMS (CIFOCCO) s'est poursuivie avec l'ajout de données de pays supplémentaires et la mise à disposition des statistiques synthétiques. En outre, ces données relatives à la consommation et à la contamination alimentaires (GEMS/Contaminants alimentaires) sont désormais disponibles sur la même plateforme et utilisent le système de catégorisation harmonisé FoodEx2 : <http://apps.who.int/foscollab>.
 - Le FAO/WHO GIFT (Outil FAO/OMS de dissémination de données individuelles de consommation alimentaire au niveau mondial) partage actuellement neuf jeux de données (dont trois à l'échelle nationale) et a pour ambition d'en partager 50 autres d'ici fin 2022. La base de données offre non seulement un accès à toutes les microdonnées, mais aussi des indicateurs d'ordre alimentaire dans les domaines de la consommation alimentaire, de la nutrition et de la sécurité sanitaire des aliments. Le FAO/WHO GIFT a recours à FoodEx2 comme outil de catégorisation, lequel a été amélioré pour pouvoir être utilisé à l'échelle mondiale, à l'issue d'une collaboration entre la FAO,

l'OMS et l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA). Le FAO/WHO GIFT offre également un inventaire à jour d'ampleur mondiale des données quantitatives d'enquêtes sur la consommation alimentaire réalisées, prévues et en cours, avec des informations détaillées sur plus de 260 études. La plateforme est disponible sur <http://www.fao.org/gift-individual-food-consumption/en/>

- Le programme GEMS/Aliments continue de soutenir activement le travail du CCCF en apportant son aide à plusieurs groupes de travail électroniques (GTE) dans la collecte et l'analyse de données de contamination alimentaire mondiales afin d'en dériver des recommandations pour des limites maximales (LM).

Méthodes et principes relatifs à l'évaluation des risques

10. En plus de l'avis scientifique fourni directement, les co-secrétaires de la FAO et de l'OMS s'emploient à mettre à jour les méthodologies d'évaluation des risques, en tenant compte des recommandations des réunions d'experts et des développements scientifiques les plus récents. Ce travail est essentiel pour garantir que les avis scientifiques fournis s'appuient sur les méthodologies et les connaissances scientifiques les plus récentes.

Dans ce contexte, plusieurs activités sont en cours afin d'aborder les domaines suivants :

Méthodologie d'évaluation des risques chimiques

- Actualisation des orientations en matière d'évaluation de la génotoxicité des substances chimiques dans les aliments (section 4.5 des Critères de santé environnementale (EHC 240), Principes et méthodes pour l'évaluation des risques des produits chimiques dans l'alimentation (FAO/OMS 2009)). Un groupe de travail d'experts a fourni des lignes directrices relatives à l'interprétation des résultats d'essais, en complément de descriptions générales des essais de génotoxicité, de considérations spéciales pour les substances dont les données sont insuffisantes et de considérations sur les substances et les mélanges chimiquement apparentés. Le groupe de travail d'experts s'est également penché sur plusieurs développements récents et évolutions futures. Un projet de document d'orientation a été soumis aux commentaires lors d'une consultation publique et les commentaires sont actuellement passés en revue en vue de la finalisation du document. Le document d'orientation mis à jour devrait être achevé au cours de l'été 2020.
- Actualisation des orientations en matière d'évaluation de la relation dose-effet et de la dérivation des valeurs à visée sanitaire (chapitre 5 du document EHC 240). Un groupe de travail d'experts a été établi avec pour tâche de mettre à jour et d'élargir les orientations relatives à l'évaluation de la relation dose-effet et à la dérivation des valeurs à visée sanitaire. Un projet de document d'orientation a été soumis aux commentaires lors d'une consultation publique et les commentaires sont actuellement passés en revue en vue de la finalisation du document. Le document d'orientation mis à jour devrait être achevé au cours de l'été 2020.
- Actualisation des orientations en matière d'évaluation des préparations enzymatiques (EHC 240). Un groupe de travail d'experts a proposé que la sécurité des préparations enzymatiques soit évaluée à l'aide de méthodologies recourant à moins d'animaux (par exemple profilage métabolique des produits de fermentation microbienne, séquençage génomique de l'ADN pour identifier les gènes de synthèse des mycotoxines). Le groupe de travail d'experts s'est concentré sur les enzymes issues de microorganismes génétiquement modifiés et sur les critères de l'information relative à l'évaluation de leur sécurité. Le groupe de travail d'experts a proposé des modifications dans les sections pertinentes du document EHC 240 et a produit une liste de contrôle des informations nécessaires pour la soumission d'enzymes pour évaluation future par le JECFA. Un projet de document d'orientation a été soumis aux commentaires lors d'une consultation publique et les commentaires sont actuellement passés en revue en vue de la finalisation du document. Le document d'orientation mis à jour devrait être achevé au cours de l'été 2020.
- Actualisation des orientations en matière d'évaluation de l'exposition alimentaire aux substances chimiques dans les aliments (chapitre 6 de EHC 240). Dans le cadre des efforts visant à améliorer l'harmonisation internationale des méthodes, une consultation mixte d'experts de la FAO et de l'OMS s'est tenue à Genève du 18 au 20 septembre 2019 afin d'actualiser le chapitre 6 Exposition alimentaire aux substances chimiques dans les aliments de EHC 240. Le document révisé a été placé sur les sites Internet de la FAO et de l'OMS et soumis à consultation publique avant sa publication.

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

11. Le changement climatique provoque des dommages sans précédent à nos écosystèmes. Plusieurs phénomènes liés au changement climatique, tels que la hausse des températures, le réchauffement et l'acidification des océans, les fortes sécheresses, les feux de forêt, les perturbations dans les modèles

de précipitations, la fonte des glaciers, la montée du niveau des mers et l'amplification des événements météorologiques extrêmes, ont des conséquences graves sur nos systèmes alimentaires. Alors que l'impact de ces changements environnementaux est bien connu, leurs conséquences sur la sécurité sanitaire des aliments bénéficient de moins d'attention. À cet égard, la publication de la FAO intitulée « *Climate Change: Unpacking the Burden on Food Safety* » (Changement climatique : révélation de l'impact sur la sécurité sanitaire des aliments) a été rédigée dans le but d'identifier et de tenter de quantifier certains problèmes actuels et prévisibles en matière de sécurité sanitaire des aliments, associés à divers facteurs liés au changement climatique. Les dangers en matière de sécurité sanitaire des aliments abordés dans la publication concernent les pathogènes et parasites d'origine alimentaire, la prolifération d'algues toxiques, les métaux lourds et en particulier le méthylmercure, les pesticides et les mycotoxines. En renforçant la sensibilisation sur ces problèmes, on peut espérer que ce document contribuera non seulement à améliorer notre compréhension de l'impact du changement climatique sur la sécurité sanitaire des aliments, mais aidera également à renforcer la coopération internationale pour réduire la charge mondiale de ces préoccupations. La publication conclut en soulignant les bienfaits de combiner des approches prospectives telles que la prévoyance, et des innovations scientifiques, non seulement afin d'anticiper les défis à venir, mais aussi de construire des systèmes résilients pouvant être constamment actualisés à mesure que de nouvelles connaissances sont acquises. Le document est en cours de publication et sera disponible prochainement sur le site de la FAO.

Autres enjeux pouvant intéresser le Comité

Travail de la FAO sur la surveillance des mollusques bivalves

12. Le commerce international a constitué le principal moteur de la rapide croissance de l'industrie de production de mollusques bivalves au cours des six dernières décennies, passant de près d'un million de tonnes en 1950 à 17,5 millions de tonnes en 2017. Selon les statistiques de la FAO, la valeur des exportations du commerce de mollusques bivalves a atteint 4,42 milliards USD en 2017. Cependant, un nombre très limité de pays disposent de programmes de surveillance cohérents des mollusques bivalves.
13. Les représentants de 15 pays de premier plan dans la production et le commerce de mollusques bivalves ont souligné, dans le cadre du Deuxième Atelier international sur la qualité sanitaire des mollusques : application d'enquêtes sanitaires, qui s'est tenu du 24 au 28 septembre 2012 à Newport, États-Unis, la nécessité de mettre en place une orientation internationale pour la mise en œuvre d'un programme sanitaire pour les mollusques bivalves dans le cadre de la section 7 du Code d'usages du Codex pour les poissons et les produits de la pêche (CCFFP). La 33^e réunion du CCFFP et le Comité de la FAO sur les produits de la pêche - sous-comité du commerce international ont appuyé le développement d'une orientation internationale par la FAO et l'OMS.
14. L'orientation a été élaborée par une équipe d'experts internationaux représentant différentes régions géographiques et différentes pratiques de production de mollusques bivalves et a été testée dans plusieurs pays.
15. L'orientation a également servi de base au développement de matériel de formation électronique (<https://elearning.fao.org/course/view.php?id=481>) et pratique.
16. Le document actuel fournit des lignes directrices sur des aspects liés aux dangers microbiologiques, mais manque d'importantes orientations sur les dangers chimiques, le phytoplancton toxique et les biotoxines pour les aspects liés aux zones de croissance des programmes sanitaires pour les mollusques bivalves. La FAO estime qu'il serait profitable de poursuivre les efforts entrepris et d'approfondir le document d'orientation actuel en vue de soutenir la sécurité sanitaire de la production de mollusques bivalves et de promouvoir le commerce de cette importante denrée.

Microplastiques

Mise à jour de la FAO

17. Lors du Sommet mondial d'action pour les océans à l'appui de la sécurité alimentaire et de la croissance bleue³, il a été demandé à la FAO, à l'Organisation maritime internationale (OMI) et au Programme des Nations Unies pour l'Environnement (PNUE) de travailler en collaboration avec le Groupe mixte d'experts chargé d'étudier les aspects scientifiques de la protection de l'environnement marin (GESAMP) afin d'améliorer les connaissances sur les microplastiques dans l'environnement marin et de fournir des avis sur l'élaboration de politiques sur le sujet. Dans le cadre de cette requête, le PNUE a présenté au GESAMP, à la FAO et à d'autres partenaires une proposition visant à contribuer à l'évaluation mondiale

³ <http://www.globaloceansactionsummit.com/>

des sources, de l'évolution et des effets des microplastiques sur l'environnement marin et ses ressources, avec l'appui financier du gouvernement norvégien. Il a spécifiquement été demandé à la FAO de travailler sur les secteurs de la pêche et de l'aquaculture. La FAO a travaillé en étroite collaboration avec des partenaires et des académies de premier plan, avec à la clé, un rapport intitulé « Les microplastiques dans la pêche et l'aquaculture »⁴. Ce document décrit l'état des connaissances sur l'occurrence de microplastiques dans l'environnement aquatique et les implications pour les organismes aquatiques et la sécurité sanitaire des aliments. Il contient une série de recommandations et de meilleures pratiques pour réduire l'impact potentiel des microplastiques sur les populations et les stocks de poissons, ainsi que sur les questions de sécurité sanitaire des aliments liées à la consommation de produits de la mer. Toutefois, les produits de la pêche et de l'aquaculture ne constituent pas la seule source d'exposition alimentaire aux microplastiques et le sous-comité sur le commerce de poissons (COFI-FIT) a, lors de sa 17^e session, appelé la FAO à travailler en collaboration avec l'OMS pour effectuer une évaluation de l'exposition incluant d'autres denrées alimentaires pertinentes.

Mise à jour de l'OMS

18. Les microplastiques dans l'environnement constituent un contaminant émergent qui a provoqué d'intenses préoccupations de la part de l'opinion publique, une série de questions de la part d'États membres à l'OMS et de régulières interrogations de la part des médias. Des questions ont été posées quant aux impacts sur la santé humaine de l'exposition aux particules de microplastiques, depuis les polymères eux-mêmes jusqu'aux monomères, ainsi qu'aux additifs utilisés pour fabriquer les matières plastiques, aux contaminants chimiques absorbés et aux biofilms associés.
19. Constatant ces inquiétudes, l'OMS a revu l'état actuel des connaissances sur les microplastiques dans l'eau potable et en août 2019, a publié un rapport évaluant les risques pour la santé humaine⁵. Afin de poursuivre les efforts de l'OMS visant à évaluer les risques potentiels sur la santé associés à l'exposition aux microplastiques, un projet est actuellement en cours pour élargir le champ d'évaluation de l'eau potable à tout l'environnement, incluant l'exposition par l'intermédiaire des aliments, de l'eau et de l'air. En collaboration avec un groupe d'experts internationaux, l'OMS a pour but d'évaluer les risques pour la santé humaine découlant de l'exposition aux particules de microplastiques dans l'environnement, d'identifier les besoins en termes de recherche et de définir l'étendue des travaux à venir de l'OMS sur les particules de microplastiques. Le rapport devrait être publié à l'été 2020.

Algues et sécurité chimique

20. La production et le commerce d'algues destinées à la consommation humaine connaissent une croissance sans précédent, passant de 424,5 millions USD en 2015 à 624,9 millions USD en 2018. Les algues constituent une source de nutriments pouvant contribuer à relever les défis alimentaires posés par l'augmentation de la population mondiale. Cependant, il n'existe à l'heure actuelle aucune orientation internationale relative à la sécurité sanitaire des aliments des algues, dans lesquels des contaminants chimiques tels que de l'arsenic, du cadmium, de l'iode, des résidus de pesticides, des dioxines, des biphényles et des hydrocarbures aromatiques polycycliques pourraient représenter un risque pour la santé humaine. La FAO estime donc qu'il pourrait être bénéfique de développer une orientation du Codex sur le sujet et soumet la question pour examen au Comité.

Biotoxines marines dans l'eau issue d'usines de dessalement

21. Au vu de l'intérêt mondial pour les problèmes de phytoplancton toxique, et la mortalité massive d'organismes marins, les problèmes de santé publique et les impacts économiques qui y sont associés et ont été soulevés à travers plusieurs recommandations d'importants organes scientifiques et régionaux subsidiaires de la Commission océanographique intergouvernementale (COI), le Panel intergouvernemental relatif à la prolifération d'algues toxiques (IPHAB) a été établi en 1987 afin de répondre aux besoins en termes de données scientifiques, de gestion, de mise en œuvre et de ressources du Programme intergouvernemental relatif à la prolifération d'algues toxiques. La 13^e session de l'IPHAB, qui s'est tenue en 2017 au siège de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture (UNESCO), a témoigné son intérêt de travailler en collaboration avec la FAO et l'OMS sur l'évaluation des risques des toxines marines dans l'eau potable issue d'usines de dessalement. La FAO soumet la question pour examen au Comité.

⁴ <http://www.fao.org/3/a-i7677e.pdf>

⁵ <https://apps.who.int/iris/handle/10665/326499>