

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 15 de l'ordre du jour

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente-deuxième session

Siège de la FAO, Rome, 29 juin – 4 juillet 2009

AUTRES QUESTIONS ÉMANANT DE LA FAO ET DE L'OMS

(Préparé par la FAO et l'OMS)

Contenu du document

PREMIÈRE PARTIE: RÉSULTATS DES RÉCENTES RÉUNIONS D'EXPERTS FAO/OMS

DEUXIÈME PARTIE: SUITE DONNÉE AU PROCESSUS CONSULTATIF FAO/OMS SUR LA FOURNITURE D'AVIS SCIENTIFIQUES AU CODEX ET AUX ÉTATS MEMBRES

TROISIÈME PARTIE: ÉTAT D'AVANCEMENT DES DEMANDES D'AVIS SCIENTIFIQUES DE LA FAO ET DE L'OMS

N.B. Le présent document ne fournit pas d'informations sur les activités de renforcement des capacités entreprises par la FAO et l'OMS. Ces informations figurent dans un document séparé (ALINORM 09/32/9F-Add.1)

PREMIÈRE PARTIE: RÉSULTATS DES RÉCENTES RÉUNIONS D'EXPERTS FAO/OMS

1. Les avis scientifiques fournis par la FAO et l'OMS par l'intermédiaire du JECFA, du JEMRA, de la JMPR et des réunions d'experts *ad hoc* conservent une priorité élevée pour la FAO et l'OMS et continuent à couvrir un grand nombre de questions pertinentes.
2. Les résultats des réunions organisées depuis la trente et unième session de la Commission du Codex Alimentarius sont résumés ci-après.

Résumé des avis scientifiques fournis par la FAO et l'OMS d'avril 2008 à mars 2009

Activité	Réunion conjointe FAO/OMS d'experts sur les dangers microbiologiques présents dans les légumes frais à feuilles et les herbes aromatiques (Bangkok, Thaïlande, 5-9 mai 2008)
Objectif	La réunion se proposait de répondre aux demandes d'avis scientifiques présentées par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH), à sa trente-neuvième session, sur les dangers microbiologiques liés aux légumes à feuilles et aux herbes aromatiques en vue de fournir des avis scientifiques pour faciliter la rédaction d'une annexe traitant spécifiquement de ces plantes potagères pour le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais.
Résultats	<p>Les experts ont examiné les voies pour contamination, survie et persistance des dangers microbiologiques associés aux légumes verts et aux herbes aromatiques et des options potentielles de gestion de la production primaire jusqu'au consommateur. Tous les aspects de la filière ont été examinés, de la ferme à la table.</p> <p>Les experts ont souligné l'importance déterminante de la connaissance et de la compréhension du système de production et de transformation considéré et de combiner ces données avec les informations relatives aux dangers et risques possibles. Ainsi, ils ont mis en avant la nécessité de procéder à une évaluation de la possibilité que des facteurs existant dans un site de production, tels que la présence de faune et de flore sauvages, d'animaux domestiques, d'activités humaines, la proximité de zones urbaines, le climat, la topologie, les conditions météorologiques, l'hygrologie, l'affectation préalable des terres et les caractéristiques géographiques, contribuent à un risque accru de contamination microbiologique des légumes à feuilles et des herbes aromatiques au cours de la phase de croissance.</p> <p>Les différences de pratiques dans les opérations après récolte ont également été soulignées dans l'optique des risques et de leur atténuation. Les participants à la réunion ont de nouveau fait valoir qu'il était important de mettre en oeuvre les recommandations déjà formulées auparavant et d'insister sur l'intérêt et l'utilité des connaissances existantes pour définir et appliquer de nouvelles mesures destinées à réduire à un niveau minimal les pathogènes présents dans les légumes à feuilles et les herbes aromatiques. Les résultats de la réunion ont été présentés à la quarantième session du CCFH.</p> <p>Un complément d'information et le rapport de cette réunion d'experts sont disponibles aux adresses suivantes:</p> <p>http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_riskassessment_freshproduce_en.asp et</p> <p>http://www.who.int/foodsafety/micro/jemra/meetings/produce/en/index.html</p>
Activité	Réunion conjointe FAO/OMS d'experts sur l'usage de désinfectants contenant du chlore dans la production et la transformation des denrées alimentaires (Ann Arbor, Michigan, États-Unis d'Amérique, 27- 30 mai 2008)
Objectif	Cette réunion a été organisée pour fournir des avis scientifiques en réponse à une demande de la Commission du Codex Alimentarius ¹ relative à une proposition de mandat préparée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) à sa trente-septième session ² et le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) à sa trente-septième session ³ , portant sur l'innocuité et les avantages du « chlore actif » dans la transformation des aliments.

¹ ALINORM 06/29/41, paragraphe 225

² ALINORM 05/28/12, annexe XV

³ ALINORM 05/28/13, annexe VI

Résultats	<p>L'expérience de 20 experts de 13 pays a été mise à profit lors de cette réunion consacrée à l'évaluation des avantages de la réduction des risques de maladies d'origine alimentaire par le traitement direct des denrées alimentaires par des désinfectants durant les différentes étapes de la production et de la transformation des aliments, et à la comparaison des avantages avec les risques potentiels pour la santé découlant de l'ingestion de résidus de désinfectants chimiques contenant ou non du chlore et leurs sous-produits de réaction. Les participants ont fait fond sur les scénarios de traitement les plus couramment observés au plan mondial pour la volaille, la viande rouge, le poisson et les produits de la pêche, les produits frais (fruits et légumes frais, dont les pousses et les cultures hydroponiques) et les surfaces en contact avec les aliments pour évaluer les avantages et les risques selon une approche qualitative par étapes. L'approche adoptée a identifié les méthodes de désinfection les plus communes pour les catégories d'aliments pertinentes; l'identification de résidus chimiques éventuels dans les aliments résultant de ces traitements et l'estimation de l'exposition alimentaire à ces résidus; l'évaluation de l'efficacité du traitement dans la réduction de la prévalence et du nombre des microorganismes pathogènes sur les aliments et la réduction possible des risques pour la santé qui pourraient en découler. La force des preuves a été évaluée dans tous les cas. Les risques potentiels pour la santé dérivant de l'exposition aux substances chimiques ont ensuite été comparés aux avantages potentiels de la diminution des risques pour la santé dus à l'exposition aux agents pathogènes d'une manière systématique qualitative. Un rapport complet est en préparation.</p> <p>Un résumé est disponible sur: http://www.who.int/ipcs/food/active_chlorine/en/index.html</p>
Activité	Soixante-neuvième réunion conjointe FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (Rome, Italie, 17–26 juin 2008)
Objectif	<p>Consacrée à l'évaluation de la sécurité sanitaire des additifs alimentaires et aromatisants, cette session a évalué cinq additifs alimentaires, 153 aromatisants dans différents groupes de substances chimiques, deux auxiliaires de traitement technologique et plusieurs produits employés pour produire des phytostérols/phytostanols. En outre, 14 additifs alimentaires ont été évalués en vue de la spécification uniquement. Par ailleurs, les experts ont procédé à une évaluation de l'exposition alimentaire aux sulfites.</p>
Résultats	<p>Le JECFA a recommandé de modifier des DJA existantes et/ou fixé des DJA nouvelles ou temporaires ou formulé d'autres recommandations toxicologiques pour les additifs alimentaires et les ingrédients. Les produits concernés étaient notamment les suivants: N^α-lauroyl-L-arginate d'éthyle, lignosulfonate de calcium (40-65), asparaginase d'<i>Aspergillus niger</i> et phospholipase C de <i>Pichia pastoris</i>, extraits de paprika à usage de colorant, phytostérols, phytostanols et leurs esters, polydiméthylsiloxane et glycosides de stéviol. Les spécifications ont été retirées pour deux des additifs alimentaires (carbohydase d'<i>Aspergillus niger</i> et estragole) et révisées pour les autres. En outre, l'examen de la procédure pour une évaluation supplémentaire du niveau d'utilisation portant sur la dose absorbée par voie alimentaire d'aromatisants a été mené à terme et la procédure révisée relative à l'évaluation des aromatisants sera appliquée pour toutes les futures évaluations d'aromatisants. Les résultats de la réunion ont été présentés à la quarante et unième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les rapports seront publiés par la FAO et l'OMS.</p> <p>Le résumé et les conclusions sont disponibles à l'adresse suivante: http://www.fao.org/ag/agn/agns/files/jecfa69_final.pdf</p>
Activité	Réunion conjointe FAO/OMS d'experts sur <i>Enterobacter sakazakii</i> (<i>Cronobacter</i> spp.) dans les préparations de suite en poudre (Washington, États-Unis d'Amérique, 15–18 juillet 2008)
Objectif	<p>Cette réunion a été organisée pour répondre spécifiquement à la demande d'informations et d'avis scientifiques formulée par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) à sa trente-neuvième session et pour contribuer à mettre au point un processus de décision quant à la définition de critères microbiologiques relatifs à <i>E. sakazakii</i> (<i>Cronobacter</i> spp.) pour les préparations de suite en poudre pour nourrissons et jeunes enfants.</p>

Résultats	<p>Les participants à la réunion se sont penchés sur les informations existantes relatives à la production et à la consommation de préparations de suite en poudre et les cas de maladie attribuables à <i>E. sakazakii</i> chez les enfants âgés de six à 36 mois. En outre, toutes les informations disponibles sur la contamination par le biais de préparations de suite en poudre ainsi que sur l'immunité de la population concernée ont été examinées. Les différences selon les pays quant à la définition des préparations de suite en poudre et à l'usage auquel elles sont destinées ont posé des problèmes de comparabilité et de disponibilité des données. Toutefois, la réunion a traité les questions spécifiques soulevées par le CCFH et présenté les éléments de preuve disponibles que le Comité aura à charge d'examiner à sa quarantième session en décembre 2008 dans la ville de Guatemala (Guatemala).</p> <p>Un complément d'information et le rapport de cette réunion d'experts sont disponibles aux adresses suivantes:</p> <p>http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_riskassessment_enterobacter_en.asp et</p> <p>http://www.who.int/foodsafety/micro/jemra/meetings/formula/en/index.html</p>
Activité	<p>Réunion conjointe du Groupe FAO d'experts des résidus de pesticides dans les produits alimentaires et l'environnement et du Groupe d'experts OMS chargé des évaluations de résidus de pesticides (JMPR) (Rome, Italie, 9-18 septembre 2008)</p>
Objectif	<p>Programme en cours sur l'évaluation des risques liés aux résidus de pesticides dans les produits alimentaires, les aliments pour animaux et l'eau potable et sur la définition de limites maximales de résidus dans des conditions d'utilisation conformes aux bonnes pratiques agricoles.</p>
Résultats	<p>Les experts de la réunion conjointe ont évalué 28 pesticides, ainsi que l'avait demandé le Comité du Codex sur les résidus de pesticides. Ils ont fixé des doses journalières admissibles (DJA) et des doses aiguës de référence (DAR), procédé à une estimation des limites maximales de résidus (LMR) et recommandé l'utilisation de ces valeurs par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR), et procédé à une estimation de concentrations médianes de résidus en essais contrôlés (MREC) et de concentrations de résidus les plus élevées comme niveau de base pour estimer les doses absorbées par voie alimentaire. Le résultat a été présenté et examiné à la quarante et unième session du Comité du Codex sur les résidus de pesticides dans les aliments.</p> <p>Le rapport de la réunion et les évaluations des résidus sont disponibles aux adresses suivantes:</p> <p>http://www.fao.org/ag/AGP/AGPP/Pesticid/a.htm</p> <p>Des monographies toxicologiques seront disponibles à l'adresse suivante:</p> <p>http://www.who.int/ipcs/publications/jmpr/en/</p>
Activité	<p>Soixante-dixième réunion conjointe FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (Genève, Suisse, 21-29 octobre 2008)</p>
Objectif	<p>Cette réunion a été organisée pour évaluer l'innocuité de huit médicaments vétérinaires et d'une substance qui avait été employée à usage vétérinaire, qui peuvent être des contaminants par voie alimentaire, ayant été utilisés comme médicament vétérinaire dans le passé ou illégalement.</p>

Résultats	<p>Le JECFA a établi de nouvelles DJA et recommandé des LMR pour plusieurs formules médicamenteuses des principes suivants: avilamycine (porcs, poulets, dindes et lapins), monensine (bovins, moutons, chèvres, poulets, dindes, cailles), narasine (bovins, poulets, porcins) et tylosin (bovins, porcs, poulets, y compris oeufs) et confirmé les DJA et LMR précédemment établies pour l'acétate de mélangestrol. Les données relatives aux méthodes analytiques pour la dexaméthasone ont été examinées et des LMR révisées de ce médicament dans les tissus des bovins, des porcins et des équins ont été proposées. Le Comité a également examiné les données sur les résidus de tilmicosine et de triclabendazole et proposé de nouvelles LMR de tilmicosine dans les tissus des poulets et des dindes et des LMR révisées pour le triclabendazole dans les tissus des bovins et des ovins.</p> <p>Le JECFA a évalué les informations relatives à la toxicité du vert de malachite et de son principal métabolite, le vert de leucomalachite et procédé à une évaluation de l'exposition à l'aide de divers scénarios et ensembles de données. Le Comité a conclu qu'il ne pouvait pas être favorable à l'usage du vert de malachite chez les animaux destinés à la consommation humaine en raison du mécanisme potentiellement génotoxique du vert de leucomalachite. Enfin, il s'est penché sur plusieurs questions d'ordre général en rapport avec l'évaluation des risques liés à la présence de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments, notamment sur la définition d'une approche suivant un arbre de décisions pour l'évaluation de l'innocuité des résidus de médicaments vétérinaires; les résidus de médicaments vétérinaires dans le miel et l'expression de valeurs relatives aux effets toxicologiques décelés telles que les doses sans effet observé (DSEO) ou les doses sans effet indésirable observé (DSEIO) selon la nature de l'effet.</p> <p>Les résultats de la réunion seront présentés à la dix-huitième session du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments et les rapports seront publiés par la FAO et l'OMS.</p> <p>Résumé et conclusions disponibles à l'adresse suivante: http://www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa/JECFA70_Summary_report_final_corr.pdf</p>
Activité	Réunion d'experts chargés de l'examen toxicologique de la mélamine et de l'acide cyanurique (Ottawa, Canada, 1^{er} - 4 décembre 2008)
Objectif	Cette réunion a été organisée suite aux cas récents de contamination par la mélamine de denrées alimentaires produites en Chine. La réunion avait pour objet d'en examiner les impacts sanitaires potentiels et de fournir des recommandations sur les nouveaux besoins en matière de données et de recherche.
Résultats	<p>La réunion a évalué toutes les informations disponibles sur la chimie, les méthodes d'analyse, l'occurrence et l'exposition à la mélamine et à ses analogues structurels.</p> <p>Pour l'évaluation de l'exposition, les experts ont distingué les niveaux de base, qui renvoient à des concentrations dans les aliments ne résultant pas d'une adultération ni d'un usage impropre, des niveaux d'adultération, qui se réfèrent à des concentrations dans les aliments résultant de l'ajout intentionnel de mélamine dans l'aliment considéré ou l'usage non autorisé ou inapproprié de mélamine ou de substances susceptibles de produire de la mélamine en se dégradant. La réunion a établi une dose journalière tolérable (DJT) de 0,2 mg/kg de poids corporel pour la mélamine. Cette DJT s'applique à l'ensemble de la population, y compris les nourrissons. Elle s'applique à l'exposition à la mélamine seule. Bien que les données ne se prêtent pas à la définition de doses journalières tolérables pour les composés qui sont structurellement en rapport avec la mélamine, tels que l'acide cyanurique, l'amméline et l'ammélide, l'OMS avait antérieurement déduit une DJT de 1,5 mg/kg de poids corporel pour l'acide cyanurique, ce qui laisse à penser que ces analogues ne seraient pas plus toxiques que la mélamine. Les données disponibles indiquent que l'exposition simultanée à la mélamine et à l'acide cyanurique est plus toxique que les expositions à chaque composé isolément. Les données ne sont pas suffisantes pour permettre de calculer une valeur indicative d'une exposition concomitante en se fondant sur des critères sanitaires. De nombreux pays ont adopté des limites préliminaires ou provisoires pour la mélamine dans les préparations pour</p>

	<p>nourrissons et d'autres produits alimentaires. La réunion a conclu que les limites pour la concentration de mélamine dans les préparations en poudre pour nourrissons (1 mg/kg) et dans d'autres aliments (2.5 mg/kg) fourniraient une marge de sécurité suffisante relative à l'exposition par voie alimentaire qui soit en rapport avec la DJT.</p> <p>Les experts ont formulé un ensemble de recommandations dans lesquelles ils préconisent davantage d'informations et de nouvelles études pour mieux comprendre les risques pour la santé publique posés par la mélamine et ses analogues.</p> <p>Le résumé et les conclusions et recommandations sont disponibles en anglais, chinois, espagnol et français aux adresses suivantes</p> <p>http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan_events/en/index.html et</p> <p>http://www.fao.org/ag/agn/agns/chemicals_melamine_en.asp</p> <p>Le rapport final est consultable aux adresses suivantes:</p> <p>http://www.who.int/foodsafety/publications/chem/Melamine_report09.pdf et</p> <p>http://www.fao.org/ag/agn/agns/chemicals_melamine_en.asp</p>
Activité	Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur les graisses et les acides gras dans l'alimentation humaine (Genève (Suisse), 10-14 novembre 2008)
Objectif	<p>Cette réunion a été organisée dans le but d'examiner les preuves scientifiques sur les valeurs d'apports nutritionnels pour les graisses totales et les acides gras aux différentes étapes de la vie, d'évaluer les risques pour la croissance et la santé d'un apport excessif de graisses et d'acides gras ainsi que les risques et les bénéfices associés à des aspects particuliers des matières grasses alimentaires, afin de formuler des conclusions et recommandations sur la base d'une analyse des preuves concernant les besoins en graisses et en acides gras des nourrissons, des enfants, des adultes et des femmes enceintes ou allaitantes.</p>
Résultats	<p>Douze documents d'information revus par des pairs ont été préparés et ont constitué le fondement des débats. En évaluant la valeur des éléments de preuve pour en tirer des conclusions et recommandations, la Consultation a appliqué les quatre catégories de critères (convaincants, probables, possibles et insuffisants) utilisés lors de la Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur le régime alimentaire, la nutrition et la prévention des maladies chroniques (WHO 2003, TRS 916).</p> <p>Il y avait des preuves convaincantes que l'équilibre énergétique, une bonne alimentation et l'activité physique sont déterminants pour maintenir un poids corporel correct et assurer des apports nutritifs optimaux, indépendamment de la distribution des macronutriments exprimée en pourcentage de lipides ou de glucides. Néanmoins, les experts ne sont pas parvenus à un consensus quant à une limite supérieure universelle pour une fourchette acceptable de distribution de macronutriments (AMDR) pour l'énergie en pourcentage (% E). La Consultation a donc indiqué la nécessité de poursuivre les études parmi les populations des pays en développement et de procéder à un examen systématique de toutes les preuves disponibles pour pouvoir formuler des recommandations pour une AMDR pour l'énergie applicable au niveau mondial. Entre-temps, la Consultation a proposé les AMDR qui sont conformes aux recommandations existantes (WHO 2003, TRS 916). Il s'agit de: l'apport minimal de lipides chez l'adulte — 15%E pour assurer une consommation suffisante d'énergie totale, des acides gras essentiels, et des vitamines liposolubles pour la plupart des individus et 20%E pour les femmes en âge de procréer et les adultes ayant un IMC < 18,5; et l'apport maximal de lipides chez l'adulte — 30%E pour la majorité des individus et 35%E pour les individus pratiquant une activité physique importante.</p> <p>La Consultation a en outre proposé les recommandations suivantes: l'apport d'acides gras saturés (SFA) ne doit pas dépasser une limite supérieure de 10% E; l'apport d'acides gras monoinsaturés (MUFA) est calculé par différence, c'est-à-dire apport total de lipides (niveau maximal - ML 15%E, limite supérieure - UL 40%E) – SFA (UL 10%E) – PUFA (acides gras polyinsaturés) (ML 3%E; UL 11%E); on a donc un apport d'acides gras monoinsaturés qui</p>

	<p>peut couvrir une large fourchette selon l'apport total de graisse et la consommation d'acides gras; la fourchette recommandée (AMDR) d'acides gras polyinsaturés (PUFA) (n-6 et n-3 d'acides gras) est 6 – 11%E; l'apport en acides gras trans (TFA) toutes sources confondues devrait être limité à <1%E.</p> <p>Le rapport final, qui contient les fondements scientifiques sur lesquels seront fondées les conclusions est en cours de préparation.</p>
--	--

3. Le Comité **est invité** à prendre note des informations susmentionnées et à faire des observations pour ce qui est de l'utilité des avis fournis au cours de ces réunions. Afin de faciliter le transfert et l'adoption des avis scientifiques pertinents par le Codex, le secrétariat FAO/OMS de ces activités s'efforce d'assister aux groupes de travail du Codex et aux réunions des comités du Codex. La FAO et l'OMS souhaitent remercier toutes les personnes qui ont apporté leur soutien au programme d'activités visant à fournir les avis scientifiques susmentionnés, notamment les experts du monde entier et les donateurs qui ont contribué financièrement et en nature au programme par le biais ou dans le cadre de l'Initiative GIFSA.

Autres activités concernant la fourniture d'avis scientifiques

4. Outre ce qui précède, la FAO et l'OMS travaillent en permanence à un éventail d'activités qui constituent un soutien, une extension ou un suivi des réunions d'experts spécifiques. Ces activités sont notamment les suivantes:

a) Mise à jour des principes et méthodes de l'évaluation des risques:

Le projet mixte FAO/OMS de mise à jour des principes et méthodes d'évaluation des risques a publié des projets de documents sur les principes et les méthodes d'évaluation des risques liés à la présence de substances chimiques dans les produits alimentaires destinés au public pour observations. Une consultation d'experts a examiné ces observations et le document final est en préparation pour publication comme nouveau document sur les critères de santé environnementale, pour le remplacement des EHC 70 et 104. Pour plus d'informations sur le projet, consulter:

http://www.who.int/ipcs/food/update_project/en/index.html.

b) Publications des JEMRA:

À titre de suivi de leurs activités d'évaluation des risques liés à *Enterobacter sakazakii* dans les préparations en poudre pour nourrissons, les JEMRA ont mis au point un modèle consultable en ligne pour l'évaluation des risques liés à *E. sakazakii* dans les préparations en poudre pour nourrissons. Ce modèle permet de comparer l'impact de l'application de différents plans d'échantillonnage dans les dernières phases de la production des préparations en poudre pour nourrissons et aussi de comparer l'incidence relative des différents scénarios de préparation, stockage et manipulation sur le risque d'infection par *E. sakazakii* chez les nourrissons. L'utilisation de ce modèle ne nécessite pas de logiciel ou de formation spécialisée. Il s'agit du premier outil d'évaluation des risques en ligne mis au point par la FAO et l'OMS dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments et il est accessible à l'adresse suivante:

<http://www.mramodels.org/ESAK/default.aspx>

Nouveaux ajouts à la Série Évaluation FAO/OMS des risques microbiologiques

Évaluation de l'exposition des dangers microbiologiques présents dans les aliments: Directives.
Évaluation des risques microbiologiques- Série 7 - FAO/WHO (2008) (ISBN 92-5-105422-2)

Les virus présents dans les aliments: avis scientifiques à l'appui des activités de gestion des risques: rapport d'une réunion.

Évaluation des risques microbiologiques - Série 13. FAO/WHO (2008) (ISBN 978-92-5-106117-6)

Dangers microbiologiques présents dans les légumes frais à feuilles et les herbes aromatiques: rapport d'une réunion

Évaluation des risques microbiologiques - Série 14. FAO/WHO 2008 (ISBN 978-92-5-106118-3)

***Enterobacter sakazakii* (*Cronobacter* spp.) dans les préparations de suite: rapport d'une réunion**

Évaluation des risques microbiologiques - Série 15- FAO/WHO (2008) (ISBN 978-92-5-106119-0)

c) Publications du JECFA:

<http://www.who.int/ipcs/publications/jecfa/en/>

http://www.fao.org/ag/agn/jecfa/works_en.stm

Rapport de la soixante-dixième réunion du JECFA - Évaluation des résidus de certains médicaments vétérinaires dans les aliments. Série de rapports techniques de l'OMS n° 954, OMS 2009.

Rapport de la soixante-neuvième réunion du JECFA – Évaluation de certains additifs alimentaires. Série de rapports techniques de l'OMS n° 952, OMS 2009.

Rapport de la soixante-huitième réunion du JECFA - Évaluation de certains additifs alimentaires et contaminants dans les aliments. Série de rapports techniques de l'OMS n° 947, OMS 2008.

Monographies toxicologiques de la soixante-huitième réunion du JECFA – Évaluation toxicologique des résidus de certains additifs alimentaires et contaminants dans les aliments. Série de l'OMS sur les additifs alimentaires n° 59, 2008.

Monographies toxicologiques de la soixante-neuvième réunion du JECFA – Évaluation toxicologique de certains additifs alimentaires. Série de l'OMS sur les additifs alimentaires n° 60, 2009.

Monographies toxicologiques de la soixante-dixième réunion du JECFA – Évaluation toxicologique des résidus de certains médicaments vétérinaires dans les produits alimentaires. Série de l'OMS sur les additifs alimentaires n° 61, 2009.

Recueil de spécifications pour les additifs alimentaires, soixante-neuvième réunion du JECFA. Monographie FAO-JECFA n° 5, 2008.

Recueil de spécifications pour les additifs alimentaires, soixante-huitième réunion du JECFA. Monographie FAO-JECFA n° 4, 2007.

d) Publications de la JMPR:

<http://www.who.int/ipcs/publications/jmpr/en/>

<http://www.fao.org/ag/AGP/AGPP/Pesticid/Default.htm>

Rapport de la réunion conjointe du Groupe d'experts de la FAO sur les résidus de pesticides dans les aliments et l'environnement et du Groupe d'experts de l'OMS chargé de l'évaluation des résidus de pesticides. Genève (Suisse), 18–27 septembre 2007. Document de la FAO sur la production végétale et la protection des plantes n°191

Les résidus de pesticides dans les produits alimentaires 2007: Évaluations, Première partie – Résidus. FAO Document de la FAO sur la production végétale et la protection des plantes n° 192.

Rapport de la réunion conjointe du Groupe d'experts de la FAO sur les résidus de pesticides dans les aliments et l'environnement et du Groupe de l'évaluation des résidus de pesticides de l'OMS. Genève (Suisse), 9-18 septembre 2008. Document de la FAO sur la production végétale et la protection des plantes n° 193.

Les résidus de pesticides dans les produits alimentaires 2008: Évaluations, Première partie – Résidus. Document de la FAO sur la production végétale et la protection des plantes n° 194.

Rapport succinct de la réunion conjointe du Groupe d'experts de la FAO sur les résidus de pesticides dans les aliments et l'environnement et du Groupe d'experts de l'OMS chargé de l'évaluation des résidus de pesticides. Rome (Italie), 9-18 septembre 2008.

Réunions à venir

5. La session de la JMPR de 2009 sera organisée du 16 au 25 septembre 2009 à Genève (Suisse) pour évaluer l'innocuité de 27 **pesticides**. L'ordre du jour provisoire et les demandes de données peuvent être consultés à l'adresse suivante: http://www.who.int/ipcs/food/jmpr/jmpr_2009_call_final.pdf.

La soixante et onzième réunion du JECFA se tiendra du 16 au 24 juin 2009 à Genève (Suisse), afin d'évaluer ou de réévaluer la sécurité de plusieurs **additifs alimentaires**. L'ordre du jour provisoire et la demande de données peuvent être consultés aux adresses: http://www.fao.org/ag/agn/agns/files/JECFA71_call.pdf

et <http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/data/en/index.html>

6. La soixante-douzième session du JECFA aura lieu du 16 au 25 février 2010 à Rome (Italie) et sera consacrée à l'évaluation d'un certain nombre de contaminants présents dans les aliments. L'ordre du jour provisoire et les demandes de données peuvent être consultés aux adresses suivantes:

http://www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa/JECFA72_call.pdf et

<http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/data/en/index.html>

7. En réponse à la demande émise par le CCHF lors de sa quarantième session, une réunion technique chargée d'examiner les risques associés à *Salmonella* et *Campylobacter* dans la chair de poulet et d'éventuelles mesures de contrôle sera convoquée du 4 au 8 mai 2009 à Rome (Italie). Pour plus de détails, consulter: http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra/Jemra_Sal_Campy_Call_for_data_experts_E.pdf et <http://www.who.int/foodsafety/micro/jemra/meetings/may09/en/index.html>

8. À sa vingt-neuvième session, la Commission du Codex Alimentarius a demandé à la FAO et à l'OMS d'envisager l'organisation d'une consultation FAO/OMS sur les risques sanitaires associés au méthylmercure et aux dioxines et aux BPC de type dioxines contenus dans le poisson et les bienfaits sur la santé de la consommation du poisson sur la base des demandes formulées à la 38ème session du CCFAC.

La FAO et l'OMS planifie actuellement une consultation d'experts qui fournira des avis concernant les sous-groupes de population à risque (par ex., les femmes en âge de procréer, le fœtus, les nourrissons et les enfants en bas âge, et les gros consommateurs de poisson) sur la base de l'évaluation des bienfaits et des risques associés à la consommation de poisson. La Consultation d'experts devrait se tenir du 25 au 29 janvier 2010. Une demande d'informations et de données et un appel à experts pour la Consultation mixte FAO/OMS sur les risques et les effets bénéfiques pour la santé associés à la consommation de poisson ont été publiés et sont disponibles aux adresses suivantes: <http://www.fao.org/fishery/nems/38944/en> et http://www.fao.org/ag/agn/agns/meetings_consultations_en.asp

9. En réponse aux préoccupations exprimées par les États membres sur les implications possibles pour la sécurité sanitaire des aliments de l'application des nanotechnologies dans l'alimentation et l'agriculture, la FAO et l'OMS organiseront une réunion d'experts sur l'**Application des nanotechnologies dans les secteurs de l'alimentation et de l'agriculture: implications possibles pour la sécurité sanitaire des aliments** du 1^{er} au 5 juin 2009 au Siège de la FAO à Rome (Italie). La réunion aura pour objectif de définir une position commune quant aux applications actuelles et prévisibles des nanotechnologies dans les secteurs de l'alimentation et de l'agriculture et leurs incidences sur la sécurité sanitaire des aliments, de partager les enseignements tirés par les pays qui ont déjà lancé des programmes pour évaluer et gérer les problèmes de sécurité sanitaire des aliments qui sont associés aux applications des nanotechnologies dans l'alimentation et l'agriculture et d'élaborer des orientations sur les rôles que la FAO et l'OMS pourraient jouer pour promouvoir une gouvernance rationnelle des problèmes de sécurité sanitaire des aliments liés aux applications des nanotechnologies. La FAO et l'OMS réuniront un groupe restreint d'experts les 14 et 15 mai 2008 pour définir avec plus de précision les questions et démarrer la préparation des documents de travail pour une réunion d'experts. Le contenu et les objectifs de cette réunion figurent à l'adresse suivante: http://www.fao.org/ag/agn/agns/expert_consultations/Nanotech_EC_Scope_and_Objectives.pdf.

10. Suite à la découverte récente pour la première fois du virus Ebola-Reston chez les porcs, la FAO et l'OMS sont convenues de convoquer d'urgence une téléconférence en avril 2009 pour évaluer le risque posé par le virus pour la santé publique. Une autre réunion d'experts avait déjà été convoquée d'urgence par l'OMS le 1^{er} avril dans le but d'évaluer la pathogénicité potentielle du virus Ebola-Reston chez l'homme. Les experts ont conclu que ce virus devrait être considéré comme potentiellement pathogène chez l'homme et que sa présence chez les porcs a des implications sur le plan de la manipulation et de la sécurité sanitaire des aliments qui ont besoin d'être étudiées plus avant. Le lecteur trouvera plus d'informations sur le virus à l'adresse: http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan_archives/en/index.html

DEUXIÈME PARTIE: SUITE DONNÉE AU PROCESSUS CONSULTATIF FAO/OMS SUR LA FOURNITURE D'AVIS SCIENTIFIQUES AU CODEX ET AUX PAYS MEMBRES

11. Le « Processus consultatif » a été lancé à la demande de la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-quatrième session en juillet 2001, qui recommandait à la FAO et à l'OMS de procéder à « un examen des statuts et des procédures des organismes d'experts, afin d'améliorer la qualité, la quantité et la ponctualité des avis scientifiques » (ALINORM 01/41, par. 61). Ce processus a débuté en 2003 et a pris fin en 2007. Les quatre principaux résultats de ce processus ont été présentés à la trentième session de la

Commission du Codex Alimentarius (ALINORM 07/30/9G). Les faits nouveaux intervenus au cours de l'année écoulée dans chacun de ces quatre domaines sont résumés ci-après.

a) Cadre FAO/OMS pour la fourniture d'avis scientifiques

Le document cadre a maintenant été publié en anglais, en arabe, en chinois, en espagnol et en français. Pour obtenir une copie de ce document, prière de contacter publications-sales@fao.org ou proscad@fao.org ou consulter la page web de la FAO à l'adresse suivante: http://www.fao.org/ag/agn/agns/advice_en.asp.

b) Identification claire des besoins (du Codex et des pays membres) en matière d'avis scientifiques de la FAO et de l'OMS et des critères de classement des demandes par ordre de priorité

Les deux organisations continuent de classer conjointement les demandes par ordre de priorité en tenant compte des critères proposés par le Codex (ALINORM 05/28/3, par. 75), ainsi que des demandes d'avis émanant des pays membres et de la disponibilité des ressources⁴. Un tableau contenant une description des demandes d'avis scientifiques qui leur sont adressées par le Codex et par les pays membres de la FAO et de l'OMS se trouve à la troisième partie du présent document.

c) Définition de nouvelles approches visant à renforcer la participation des experts et l'utilisation des données des pays en développement dans l'élaboration d'avis scientifiques internationaux

Plusieurs initiatives sont en cours visant à faciliter et à soutenir l'élaboration et la diffusion des données émanant des pays en développement afin que ces données puissent être plus aisément utilisées dans l'élaboration des avis scientifiques. Par exemple, une étude régionale est en cours en Amérique latine et aux Caraïbes pour faciliter la mise en place d'une base de données sur la recherche scientifique et les rapports de surveillance concernant la présence de *Vibrio* spp. dans les écosystèmes et les produits marins en Amérique latine. On trouvera de plus amples informations sur cette initiative et sur d'autres dans le document portant la cote CX/LAC 08/16/4 – Première partie

d) Lancement de l'Initiative mondiale en faveur des avis scientifiques relatifs à l'alimentation

Afin de traiter spécifiquement la question de la durabilité de la fourniture d'avis scientifiques, la FAO et l'OMS ont lancé l'Initiative mondiale en faveur des avis scientifiques relatifs à l'alimentation (Global Initiative for Food-related Scientific Advice (GIFSA)). Les objectifs spécifiques de l'Initiative sont les suivants:

- Faire mieux connaître le programme de travail de la FAO/OMS concernant la fourniture d'avis scientifique,
- Mobiliser les ressources techniques, financières et humaines nécessaires pour fournir des avis scientifiques en matière de sécurité sanitaire des aliments et de nutrition;
- Encourager la ponctualité des avis scientifiques fournis par la FAO et l'OMS, tout en assurant la continuité du plus haut niveau d'intégrité et de qualité.

12. Le principal objectif de l'Initiative GIFSA est de créer un mécanisme visant à faciliter la mobilisation de ressources extrabudgétaires pour les activités d'avis scientifiques. Les gouvernements, organisations et fondations peuvent envoyer leurs contributions conformément aux règles de la FAO et de l'OMS. Deux comptes séparés seront constitués, l'un à l'OMS et l'autre à la FAO. Un Comité FAO/OMS gère l'Initiative GIFSA et des procédures ont été élaborées pour garantir que toutes les ressources fournies au titre de la GIFSA seront affectées aux activités de manière indépendante et transparente, compte tenu des

⁴ À sa cinquante-cinquième session, le Comité exécutif (ALINORM 05/28/3, par. 75) a adopté la série de critères suivante pour l'établissement de l'ordre de priorité des demandes d'avis scientifiques émanant du Codex:

- adéquation avec les objectifs stratégiques et les priorités définies dans le Plan stratégique;
- définition claire du contenu et de l'objectif de la demande ainsi que l'indication claire des modalités d'utilisation des avis dans les travaux du Codex;
- importance et urgence de l'élaboration ou de l'avancement des textes du Codex, en tenant compte de la pertinence de la question au regard de la santé publique et/ou du commerce des denrées alimentaires et des besoins des pays en développement;
- disponibilité des connaissances scientifiques et des données nécessaires à la réalisation de l'évaluation des risques ou à l'élaboration des avis scientifiques;
- degré de priorité élevé accordé par la Commission du Codex Alimentarius.

critères de priorité des activités déjà approuvés par le Codex, la FAO et l'OMS et des besoins spécifiques des États membres de la FAO et de l'OMS. Durant cette période, la FAO a reçu des contributions de l'Italie et des États-Unis d'Amérique pour l'Initiative GIFSA.

13. Pour de plus amples informations et avis sur la procédure permettant de faire un don ou une contribution, prière de contacter Mme Dominique Di Biase, Division de l'assistance aux politiques et de la mobilisation des ressources (Dominique.DiBiase@fao.org; Tél: + 39 06 57052170) à la FAO; et Jorgen Schlundt, Département Sécurité sanitaire des aliments, zoonoses et maladies d'origine alimentaire, OMS (schlundtj@who.int; Tél: + 41 22 791 3445).

TROISIÈME PARTIE: ÉTAT D'AVANCEMENT DES DEMANDES D'AVIS SCIENTIFIQUES DE LA FAO ET DE L'OMS

14. En classant par ordre de priorité les demandes d'avis scientifiques à traiter, la FAO et l'OMS continuent à prendre en considération la série de critères de priorité proposés par le Codex (ALINORM 05/28/3, par. 75) ainsi que les demandes d'avis des États Membres et la disponibilité des ressources. Pour ce qui concerne les critères recommandés à la FAO et à l'OMS pour classer par ordre de priorité les demandes d'avis scientifiques émanant du Codex, les deux organisations estiment qu'ils sont exhaustifs et qu'ils couvrent toutes les situations possibles. À l'Annexe ci-jointe figurent les demandes reçues directement de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires, ainsi que les réunions planifiées par la FAO et l'OMS en réponse aux demandes des États Membres et l'état d'avancement global des demandes d'avis scientifiques reçues par la FAO et l'OMS jusqu'au mois de mars 2009.

TROISIÈME PARTIE

ACTIVITÉS CONJOINTES FAO/OMS RELATIVES À LA FOURNITURE D'AVIS SCIENTIFIQUES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

ÉTAT D'AVANCEMENT DES DEMANDES D'AVIS SCIENTIFIQUES DE LA FAO ET DE L'OMS (mars 2009) ⁵

TABLEAU 1

En classant par ordre de priorité les demandes d'avis scientifiques à traiter, la FAO et l'OMS continuent à prendre en considération la série de critères de priorité proposés par le Codex (ALINORM 05/28/3, par. 75) ainsi que les demandes d'avis des États Membres et la disponibilité des ressources. Le tableau ci-dessous présente l'état d'avancement global des demandes d'avis scientifiques reçues par la FAO et l'OMS jusqu'au mois de **mars 2009**.

#	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par FAO/OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimé (en USD) ⁶	Résultats escomptés par le Codex
1	Évaluation de la sécurité sanitaire des résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments	CCRVDF	17 ^{ème} session ALINORM 08/31/31, par. 83-94 et Annexe VII.	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)	Achevée par la 70 ^{ème} réunion du JECFA (Genève, Suisse, 21–29 octobre 2008) Le rapport sera publié en avril 2009	250 000	Limites maximales ou autre avis, selon le cas.
2	Évaluation de la sécurité sanitaire des additifs alimentaires	CCFA	40 ^{ème} session ALINORM 08/31/12, par. 167-173 et Annexe XIV	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)	Prévue pour la 71 ^{ème} réunion du JECFA (Genève, Suisse, 16-24 juin 2009)	250 000	Limites maximales, spécifications pour certains additifs alimentaires ou autre avis, selon le cas

⁵ La FAO et l'OMS expriment leur gratitude aux gouvernements qui ont contribué à soutenir les activités de conseil scientifique de la FAO/OMS, en fournissant un soutien financier direct, en facilitant les réunions des instituts nationaux, et par l'apport technique des experts nationaux. Les chiffres indiquent le coût des actions en cours de chaque activité. Les chiffres ne tiennent pas compte des dépenses de personnel.

⁶ Montant total des coûts pour la FAO et l'OMS, y compris publication des rapports, à l'exclusion des dépenses de personnel.

#	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par FAO/OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimé (en USD) ⁶	Résultats escomptés par le Codex
3	Évaluation des risques dus à la présence de contaminants dans les aliments	CCCF	2 ^{ème} session ALINORM 08/31/41, par.173-190 et Annexe XIII	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)	Prévue pour la 72 ^{ème} réunion du JECFA (Rome, Italie, 16-25 février 2010)	300 000	Limites maximales ou autre avis, selon le cas
4	Évaluation des avantages et des risques de l'utilisation du « chlore actif » dans la transformation des aliments.	CCFAC CCFH CAC	37 ^{ème} session ALINORM 05/28/12, par. 108 et Annexe XV 36 ^{ème} session ALINORM 04/27/13, par. 158 37 ^{ème} session ALINORM 05/28/13 par. 170 à 174 La 29 ^{ème} session a demandé l'avis scientifique de la FAO et de l'OMS, ALINORM 06/29/41, par. 225.	Mandat de la consultation d'experts précisé par le CCFH (37 ^{ème} session) et par le CCFAC (37 ^{ème} session). La Commission du Codex Alimentarius (29 ^{ème} session) a soutenu cette demande, sollicitant un avis scientifique dans ce sens.	La consultation d'experts a eu lieu en mai 2008. Le rapport sera achevé à la mi-2009.	200 000	Recommandations relatives à l'utilisation sans risque de désinfectants contenant du chlore et de produits de remplacement.

#	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par FAO/OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimé (en USD) ⁶	Résultats escomptés par le Codex
5	Produits frais – Lutte contre les dangers microbiens	CCFH	38 ^{ème} session ALINORM 07/30/13 par. 224–231, Annexe VI. 39 ^{ème} session ALINORM 08/31/13 par. 160–163.	Organisation d'une série de réunions d'experts dans le but de fournir des avis scientifiques sur une gamme de fruits et légumes frais conformément à un ordre de priorité fixé dans une perspective mondiale.	Adoption d'une approche par étape pour élaborer des avis scientifiques. Phase 1 – collecte de données et réunion initiale d'experts pour fixer l'ordre des priorités; terminée et rapport présenté à la 39 ^{ème} session du CCFH Phase 2 – réunion d'experts du 5 au 9 mai 2008 à Bangkok (Thaïlande) pour élaborer des avis scientifiques spécifiques sur les légumes verts à feuilles; le rapport est maintenant disponible.	200 000	Rédaction d'annexes spécifiques à certaines matières premières pour le « Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais ». Les légumes verts à feuilles et les herbes aromatiques seront le premier groupe de produits examinés. Le CCFH pourrait sélectionner d'autres produits et les classer par ordre de priorité.

#	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par FAO/OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimé (en USD) ⁶	Résultats escomptés par le Codex
6	Évaluation des résidus et de la toxicologie des pesticides pour l'établissement de doses admissibles et de LMR.	CCPR	39 ^{ème} session ALINORM 07/30/24 par. 35, 41-43, 57, 67, 69, 75, 77, 78, 80, 82, 89, 97, 99, 104, 115, 116, 127, 134, 179, 216, 224 et Annexe VIII. 40 ^{ème} session ALINORM 08/31/24, par. 38, 42, 44, 47, 54, 57,-69, 96, 75, 77, 94, 101, 115, 139, 162, 170 et Annexe X	Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides.	Réunion de la JMPR tenue du 9 au 18 septembre 2008 pour l'évaluation de 28 pesticides. Rapport affiché sur le site web FAO/OMS et évaluations publiées sur les sites web de la FAO et de l'OMS Rapport présenté à la 41 ^{ème} session du CCPR en 2009. La prochaine session de la JMPR devrait se tenir du 16 au 25 septembre 2009 à Genève.	370 000	Limites maximales de résidus ou autres avis, selon le cas.

#	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par FAO/OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimé (en USD) ⁶	Résultats escomptés par le Codex
7	Projet conjoint OMS/FAO Mise à jour des principes et méthodes d'évaluation des risques liés aux substances chimiques dans les aliments	Conférence de Melbourne	Rapport de la Conférence de Melbourne 35 ^{ème} session ALINORM 03/24A par. 20-31.	Rédaction d'un document d'orientation sur les principes et méthodes mis à jour pour l'évaluation des risques liés aux substances chimiques dans les aliments, afin de remplacer les EHC 70 et 104.	Plusieurs rapports d'ateliers sont publiés sur le web. Projet de document publié pour observations du grand public. Consultation finale organisée à Séoul (République de Corée) avec l'appui de l'Administration coréenne chargée du contrôle des aliments, 11 - 14 novembre 2008. Publication prévue en 2009.	80 000	Harmonisation des méthodes d'évaluation des risques relatifs aux substances chimiques présentes dans les aliments qui doivent être utilisées pour la fourniture d'avis scientifiques au Codex.
8	Risques et bénéfices de la consommation de poisson et de fruits de mer	38 ^{ème} session du CCFAC, par. 191-193 CAC	29 ^{ème} session ALINORM 06/29/41, par. 195.	Avis de la FAO et de l'OMS sur les risques et les bénéfices pour la santé de la consommation de poisson et de fruits de mer	Une réunion préliminaire s'est tenue du 28 au 30 mai 2007, afin de décider des prochaines étapes et du contenu des travaux. Une consultation d'experts doit se tenir du 25 au 29 janvier 2010. Des ressources extrabudgétaires sont disponibles.	120 000	Élaborer une méthodologie pour l'évaluation des risques et des bénéfices. Document d'orientation sur la consommation sans risque de poisson tenant compte des sous-populations sensibles.

#	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par FAO/OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimé (en USD) ⁶	Résultats escomptés par le Codex
9	Options pour l'atténuation des risques dus à la présence de <i>Salmonella</i> dans les mollusques bivalves	CCFFP	29 ^{ème} session ALINORM 08/31/18 par. 89-93.	Invitation et consultation d'experts pour évaluer l'impact des critères microbiologiques et des plans d'échantillonnage dans les zones de récolte et les parcs de production comme moyens permettant de réduire le risque dû à <i>Salmonella</i>	Planification préliminaire en cours. Ressources extrabudgétaires nécessaires pour appuyer cette activité.	80 000	Utiliser les avis scientifiques pour déterminer s'il faut établir des critères microbiologiques pour la présence de <i>Salmonella</i> dans les mollusques bivalves et, dans l'affirmative, utiliser les avis scientifiques pour guider le choix des critères appropriés

#	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par FAO/OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimé (en USD) ⁶	Résultats escomptés par le Codex
10	Approches de l'arbre de décision pour l'évaluation des médicaments vétérinaires	JECFA Appuyée par la suite par le CCRVDF	17 ^{ème} session ALINORM 08/31/31 par. 119.	Réunir un groupe d'experts pour élaborer une approche détaillée de l'arbre de décision pour l'évaluation des médicaments vétérinaires, qui permettrait au JECFA de fournir avec plus de flexibilité des avis sur des questions liées aux effets potentiels sur la santé humaine des résidus de médicaments vétérinaires	Première version du document de travail préparé et examiné à la 70 ^{ème} réunion du JECFA, présentée à la 18 ^{ème} session du CCRVDF pour une première contribution Des ressources extrabudgétaires seront nécessaires pour appuyer cette activité	À déterminer	Changement dans les travaux actuels et interaction avec le JECFA. Utiliser le résultat pour contribuer à l'élaboration des orientations pour la gestion des risques concernant les résidus de médicaments vétérinaires, y compris les composés sans DJA ni LMR

#	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par FAO/OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimé (en USD) ⁶	Résultats escomptés par le Codex
11	Évaluation scientifique des mesures relatives à la maîtrise de <i>Salmonella</i> et de <i>Campylobacter</i> dans la volaille et outil de décision axé sur l'analyse des risques pour en faciliter la gestion.	CCFH	40 ^{ème} session ALINORM 09/13/40	Organiser une réunion d'experts pour évaluer les possibles mesures de maîtrise et mettre au point un outil d'aide à la décision sur le web qui soit facile à utiliser.	Planification préliminaire en cours. Des ressources extrabudgétaires seront nécessaires pour soutenir cette activité.	200 000	Utilisation des avis scientifiques pour faciliter la mise au point de directives relatives à la maîtrise de <i>Salmonella</i> et <i>Campylobacter</i> dans la volaille et outil d'aide à la décision pour compléter les directives du Codex.

TABLEAU 2

Réunions d'experts FAO/OMS non directement demandées par la Commission du Codex Alimentarius

#	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par FAO/OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimé (en USD) ^[1]	Résultats escomptés
1	Nanotechnologies	FAO		Réunion FAO/OMS d'experts sur l'application des nanotechnologies dans les secteurs de l'alimentation et de l'agriculture: effets potentiels sur la sécurité sanitaire des aliments	Une réunion du groupe restreint a eu lieu les 14 et 15 mai 2008 Une réunion d'experts se tiendra du 1 ^{er} au 5 juin 2009 au Siège de la FAO à Rome (Italie).	100 000	Avis scientifiques relatifs aux effets sur la sécurité sanitaire des aliments des nanotechnologies appliquées aux secteurs de l'alimentation et de l'agriculture, en particulier aux effets des nanoparticules dans les aliments
2	Spécifications des pesticides	FAO/OMS	Protocole d'accord entre la FAO et l'OMS http://www.fao.org/AG/AGP/AGPP/Pesticid/ et la santé publique	Sessions de la Réunion conjointe FAO/OMS sur les spécifications des pesticides (JMPS)	La 7 ^{ème} session de la Réunion conjointe FAO/OMS sur les spécifications des pesticides (JMPS) s'est tenue en Allemagne en juin 2008. Rapport consultable sur le site web de la FAO/OMS La 8 ^{ème} session de la JMPS aura lieu du 3 au 7 juin 2009 à San Salvador (El Salvador).	150 000	Spécifications de la FAO et de l'OMS concernant les pesticides à utiliser dans les domaines de l'agriculture et de la santé publique