

# 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 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 2 de l'ordre du jour

CX/AF 01/2  
Février 2001

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### GROUPE SPÉCIAL INTERGOUVERNEMENTAL SUR L'ALIMENTATION ANIMALE

*Deuxième session*

**Copenhague, Danemark, 19-21 mars 2001**

### QUESTIONS SOUMISES AU GROUPE SPÉCIAL PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET PAR LES AUTRES COMITÉS CODEX

#### A. QUESTIONS SOULEVEES LORS DE LA 47<sup>ÈME</sup> SESSION DU COMITE EXECUTIF

##### 1. PLAN A MOYEN-TERME 2003-2007<sup>1</sup>

1. Le Comité exécutif a convenu que toutes ces questions et activités<sup>2</sup> devaient être examinées et servir de base pour l'élaboration du Plan à moyen terme et il a invité un petit groupe, constitué du Président et des vice-présidents ainsi que du secrétariat, à préparer un projet de Plan à moyen terme 2003-2007 et à élaborer une déclaration stratégique de programme de la Commission pour l'avenir. Il a aussi décidé de demander l'avis des comités régionaux de coordination. Le Comité exécutif a convenu que les premières versions de ces documents devaient être disponibles pour examen à la prochaine session de la Commission. Le projet a été distribué comme document de travail<sup>3</sup> pour la 24<sup>ÈME</sup> session de la Commission du Codex

##### 2. ANALYSES DES RISQUES<sup>4</sup>

2. Application des décisions prises par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-troisième session.<sup>5</sup> Le Comité exécutif a noté les progrès réalisés dans la mise en œuvre des décisions générales de la Commission comme indiqué dans le document de travail. S'agissant de l'application des décisions relatives à l'analyse des risques, les décisions du Comité exécutif figurent à l'Annexe 1 du présent document.

3. Le Comité exécutif a précisé que dans ce tableau, la référence aux "Comités pertinents" renvoyait aux comités qui font des recommandations sur des mesures de gestion des risques sur la base d'évaluations des risques : à l'heure actuelle, ces comités comprennent le Comité sur l'hygiène alimentaire, le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants, le Comité sur les résidus de pesticides, le Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments, le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (pour certaines questions), le Groupe spécial sur les aliments dérivés des biotechnologies et le Groupe spécial sur l'alimentation animale.

---

<sup>1</sup> CX/EXEC 00/47/6

<sup>2</sup> ALINORM 01/3, paras 36-41

<sup>3</sup> ALINORM 01/6

<sup>4</sup> ALINORM 01/3, para 42

<sup>5</sup> CX/EXEC 00/47/7.

### 3. RESISTANCE BACTERIENNE AUX ANTIMICROBIENS DANS LES ALIMENTS

4. En réponse à la demande émanant du Comité Codex sur l'hygiène des aliments, le Comité exécutif a noté<sup>6</sup> que les autres comités intéressés pourraient être le Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments et le Groupe spécial sur l'alimentation animale. Le Comité exécutif a noté que l'important était de savoir si la question de la résistance aux antimicrobiens relevait du mandat du Comité sur l'hygiène alimentaire et, dans l'affirmative, dans quelle mesure. Il a convenu que l'élaboration d'un profil de risques aiderait à répondre à cette question, et à décider si la question relevait aussi du mandat d'autres comités. En l'absence d'un profil de risques, il n'y avait pas de raison de penser qu'une coordination était nécessaire.

## B. QUESTIONS EMANANT D'AUTRES COMITES CODEX

### 1. COMITE CODEX SUR L'HYGIENE DES ALIMENTS

#### a. Résistance bactérienne aux antimicrobiens dans les aliments<sup>7</sup>

5. Au cours de la 33<sup>ème</sup> session du Comité Codex sur l'hygiène alimentaire, il a été souligné que l'émergence de bactéries résistantes aux antimicrobiens dans les aliments constituait un problème de santé publique important qui devait être aussi examiné du point de vue de l'hygiène alimentaire. Il a été précisé l'importance pour divers Comités, dont le CCRVDF et le Groupe spécial intergouvernemental sur l'alimentation des animaux de prendre des mesures immédiates en la matière.

6. Il a été recommandé que le Comité demande une évaluation des risques basée sur des scénarios spécifiques associés à la présence de bactéries résistantes aux antimicrobiens dans les aliments en accordant la priorité aux bactéries *Salmonella* et *Campylobacter* résistantes à la quinolone dans les volailles.

7. Il a également été proposé que le Comité envisage l'élaboration de recommandations pour la gestion de bactéries spécifiques résistantes aux antimicrobiens dans les aliments en se basant sur les résultats des prochaines évaluations des risques et que les Comités pertinents du Codex élaborent un document Codex à partir du Principe global de l'OMS pour le confinement de la résistance antimicrobienne imputable à l'usage d'antimicrobiens chez les animaux d'élevage. La Délégation a noté que la question pourrait être traitée plus efficacement à la source et qu'une option possible pourrait être l'interdiction de certaines classes d'antibiotiques.

8. Le Comité a reconnu l'importance des risques pour la santé publique associés à la présence de bactéries résistantes aux antimicrobiens dans les aliments. Plusieurs délégations ont affirmé que le Comité devrait, tel que proposé, demander une évaluation des risques bien que certaines d'entre elles considèrent que le profil de risque doit être développé davantage avant de demander une telle évaluation des risques. La délégation norvégienne a souligné que les bactéries résistantes aux antimicrobiens présentes dans les aliments étaient du ressort de l'hygiène alimentaire et que le CCFH devait y porter son attention.

9. Le Comité a convenu de soumettre le présent document<sup>8</sup> au Comité Exécutif (Voir A.3) pour faciliter leur décision en matière de coordination des activités entre les comités concernés avec l'examen des activités d'autres organisations internationales (OIE). Les conclusions et les recommandations contenues dans le document de travail ayant bénéficié d'un certain soutien, le Comité a demandé à la délégation danoise de réviser ce document en fonction des observations formulées au cours de la session. Le document de travail révisé serait ensuite diffusé avant la prochaine session du Comité.

#### b. Evaluation des risques microbiologiques

### RAPPORT DE LA CONSULTATION D'EXPERTS SUR L'EVALUATION DES DANGERS MICROBIOLOGIQUES ET QUESTIONS AFFERENTES

10. Questions relatives à la gestion des risques pour *Salmonella spp.* dans les poulets de chair. À sa 33<sup>ème</sup> session, le Comité Codex sur l'hygiène des aliments a examiné les conclusions préliminaires de la consultation d'experts conduite sur la contamination microbiologique des aliments. Les aliments pour

<sup>6</sup> ALINORM 01/3, para 51.

<sup>7</sup> ALINORM 01/13A, paras. 135-142

<sup>8</sup> CX/FH 00/11

animaux ont été identifiés comme l'une des voies qui devait être soigneusement évaluée pour l'introduction d'agents pathogènes tels que *Salmonella* dans les bans de volailles<sup>9</sup>.

## 2. COMITE CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS<sup>10</sup>

### DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES DIOXINES

11. À sa trente deuxième session, le CCFAC a demandé aux Pays-Bas de réviser le document de travail sur les dioxines pour distribution, observations et examen à sa trente troisième session. Le document de travail sur les dioxines et les composés dérivés des PCB doit être discuté sur la base de la série des documents de travail CX/FAC 01/29.

12. Le Secrétariat du JECFA a demandé des données sur les types d'aliments et les fourchettes des concentrations détectées dans les aliments pour permettre l'examen éventuel des dioxines et des PCB type dioxine à la cinquante-septième réunion du JECFA en juin 2001.

13. Le Comité a convenu d'informer le Groupe spécial intergouvernemental sur l'alimentation animale et le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage des débats susmentionnés dans les questions soumises. Il a aussi demandé au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage de fournir des informations sur les méthodes d'analyse pour les dioxines.

14. Le Comité a convenu que la délégation néerlandaise remanierait le document de travail et l'utiliserait pour élaborer un document de synthèse sur les dioxines et les dérivés des PCB. Ce document comprendrait les fourchettes des concentrations possibles dans les produits concernés (y compris les aliments pour animaux), étudierait les arguments pour et contre l'établissement de limites maximales et les informations sur les méthodes d'analyse disponibles, pour examen par le CCFAC à sa prochaine session.

### CONTAMINATION CHIMIQUE DES ALIMENTS PAR LE BIAIS D'ALIMENTS POUR LE BETAIL.

*Avant-projet de Code d'usages en matière de mesures prises à la source pour réduire la contamination des denrées alimentaires par des substances chimiques* (à l'étape 5 de la procédure uniforme)

15. Ce document vise principalement à faire prendre davantage conscience des sources de contamination chimique des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale, et des mesures prises à la source pour empêcher cette contamination. Cela signifie que les mesures recommandées dans ce document pourraient ne pas relever directement des autorités chargées du contrôle des aliments ni du Codex.

16. La pollution de l'air, de l'eau et des terres arables peut entraîner la contamination des cultures vivrières et fourragères, des animaux destinés à l'alimentation humaine et des eaux de surface et souterraines utilisées comme sources d'eau de boisson ou d'eau pour la production et la transformation des aliments. Les autorités nationales et les organisations internationales concernées devraient être informées des problèmes réels ou potentiels de contamination des aliments et encouragées à prendre des mesures afin de :

- 1- contrôler les émissions de polluants par l'industrie (industries chimiques, extraction minière, industries métallurgiques et fabrication du papier), et celles provenant d'essais d'armement;
- 2- contrôler les émissions dues à la production d'énergie (y compris les usines nucléaires) et aux moyens de transport;
- 3- contrôler l'évacuation des déchets domestiques et industriels, solides et liquides, y compris les décharges terrestres, l'évacuation des eaux d'égout et l'incinération des ordures municipales.
- 4- contrôler la production, la vente, l'utilisation et l'évacuation de certaines substances rémanentes toxiques comme les composés d'organohalogènes (PCB, ignifuges bromés, etc.) et les composés de plomb, de cadmium et de mercure.
- 5- s'assurer qu'avant d'être introduites sur le marché, et plus particulièrement si elles risquent d'être lâchées dans l'environnement en quantités importantes, les nouvelles substances chimiques ont été soumises à des tests appropriés afin de vérifier leur acceptabilité du point de vue sanitaire et écologique.

<sup>9</sup> ALINORM 01/13A, para. 20

<sup>10</sup> ALINORM 01/12, paras. 126-132

- 6- remplacer les substances rémanentes toxiques par des produits plus acceptables sur les plans sanitaire et écologique.

### 3. COMITE CODEX SUR LES RESIDUS DE PESTICIDES

17. À sa 32ème session, le Comité a convenu de modifier les définitions de “viande”, “graisses de mammifère”, “graisses de volaille” et “laits” figurant dans la *Classification du Codex des aliments destinés à l'alimentation humaine et animale* aux fins d'harmonisation, en suivant la Procédure d'élaboration accélérée sous réserve de l'approbation du Comité exécutif<sup>11</sup> comme nouvelle activité, et il a invité les gouvernements à formuler des observations sur l'avant-projet d'amendements ci-dessus à la *Classification du Codex des aliments destinés à l'alimentation humaine et animale*<sup>12</sup>, y compris les définitions révisées de “viande”, “graisses de mammifère”, “graisses de volaille” et “laits”, à l'étape 3 de la procédure accélérée ; et est convenu de considérer à sa prochaine session comment et dans quelle mesure la *Classification du Codex des aliments destinés à l'alimentation humaine et animale* doit-elle être révisée et mise à jour et quelle structure adopter pour la nouvelle version (par. 181-182).

18. Le Comité a été informé que des études sur l'alimentation animale avaient été transmises à la JMPR de 2000. Le Comité a convenu de prolonger la période de 4 ans pendant laquelle les LMR pour la viande et le lait sont soumises à la procédure d'examen périodique, en attendant l'examen de la JMPR de 2000.

### 4. COMITE CODEX SUR L'ETIQUETAGE DES ALIMENTS<sup>13</sup>

19. À sa 28ème session, le Comité sur l'étiquetage des aliments a avancé le projet de Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments biologiques (production animale) à l'étape 8 avec un amendement concernant la réduction de l'utilisation de farines de viandes et d'os (FVO) pour les animaux issus d'agriculture biologique comme suit : « **Animaux d'élevage et produits d'animaux d'élevage** : La gestion biologique des animaux d'élevage devrait viser à utiliser des méthodes d'élevage naturelles, à minimiser le stress, à prévenir la maladie, à éliminer progressivement le recours aux médicaments allopathiques chimiques à usage vétérinaire (y compris les antibiotiques), à *réduire les produits d'origine animale* (par ex. Farine de viande) *dans l'alimentation des animaux* et à préserver la santé et le bien-être des animaux. »

### 5. GROUPE SPECIAL INTERGOUVERNEMENTAL SUR LES ALIMENTS DERIVES DES BIOTECHNOLOGIES

20. À sa première session<sup>14</sup>, le Groupe spécial a passé en revue parmi les diverses catégories d'aliments celles qui pouvaient relever de son mandat. De nombreuses délégations et organisations observatrices ont cité les aliments génétiquement modifiés dérivés de plantes, micro-organismes et animaux dans cet ordre de priorité, tandis que d'autres ont estimé que ces trois catégories devaient être étudiées sur un même plan. Les produits d'alimentation animale et les additifs alimentaires ont également été mentionnés. Certaines délégations ont estimé que les produits d'alimentation animale seraient couverts par le Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur l'alimentation animale qui se réunit au Danemark en juin 2000.

21. Le Groupe spécial a enfin établi, sur la base d'un aide-mémoire préparé par le Président, une liste des sujets qui pourraient être traités dans le cadre de ses travaux, en résumant les propositions faites par les délégations. Les aliments pour animaux font partie de cette liste de catégories d'aliments qui ont été identifiées par le Groupe spécial être du ressort de son travail<sup>15</sup>.

### 6. COMITE CODEX SUR LES PRINCIPES GENERAUX<sup>16</sup>

22. À sa 15ème session, le Comité a débattu de l'*Avant-projet de principes de travail pour l'analyse des risques*. Le Comité a fait remarquer que d'importants progrès avaient été accomplis sur la plupart des paragraphes de ces Principes de travail ; cependant, le recours à la précaution en matière de gestion des risques appelait un complément d'examen, et il était préférable de maintenir le texte à l'étape 3 en vue d'en approfondir l'examen à la 16<sup>ème</sup> session du Comité.

<sup>11</sup> ALINORM 01/24, paras 45-47

<sup>12</sup> ALINORM 01/24, Appendix V

<sup>13</sup> ALINORM 01/22, paras 22-29

<sup>14</sup> ALINORM 01/34, Paras 22-23

<sup>15</sup> ALINORM 01/34, Annexe II.

<sup>16</sup> ALINORM 01/33, para. 63 and Appendix III

---

**APPLICATION DES RECOMMANDATIONS  
DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS  
CONCERNANT L'ANALYSE DES RISQUES**

---

Le Comité exécutif a pris les décisions ci-après en vue d'appliquer les recommandations de la Commission sur l'analyse des risques :

<b>Recommandation</b>	<b>Application</b>
Les programmes contribuant à l'analyse des risques devraient bénéficier d'un rang de priorité élevée;	Cette recommandation doit être prise en considération dans le contexte du point 6 de l'ordre du jour : Préparation du Plan à moyen terme 2003-2007.
Les comités du Codex concernés devraient poursuivre l'élaboration et l'application des principes et des méthodologies d'analyse des risques relevant de leurs mandats respectifs dans le cadre du Plan d'action et faire rapport sur l'avancement de leurs travaux à la Commission de manière régulière;	Noté: en cours.
Les propositions de nouvelles définitions ou d'amendements des définitions existantes à utiliser dans le cadre de l'analyse des risques, selon le cas, devraient être examinées par le Comité du Codex sur les Principes généraux;	Noté: en cours
Pour dissiper toute confusion quant à l'usage des expressions "risk analysis" (analyse des risques) et "hazard analysis" (analyse des dangers), la Commission devrait réitérer ce qu'elle entend par ces expressions et expliquer comment elles s'appliquent en pratique;	Le Comité exécutif a renvoyé cette question au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire pour une déclaration claire de la différence entre les deux expressions et au Comité sur les Principes généraux pour suite à donner.
La Commission devrait poursuivre et accroître ses efforts tendant à renforcer la participation des gouvernements et des ONG qui sont membres ou observateurs mais qui ne participent pas de manière active aux travaux du Codex;	Le Comité exécutif a noté que la question s'appliquait à toutes les activités du Codex et pas seulement à l'analyse des risques et il a appelé l'attention des pays concernés sur la recommandation de la Commission.
Les comités du Codex concernés devraient envisager d'élaborer des critères de qualité en ce qui concerne les données utilisées pour l'évaluation des risques. Dans la mesure possible, ces critères devraient être compatibles, compte tenu des différences techniques existant dans les disciplines couvertes;	Le Comité exécutif a renvoyé ses recommandations aux comités concernés (voir aussi paragraphe 42 du rapport.
Les comités du Codex concernés devraient prendre en compte les aspects concernant l'exposition aiguë aux produits chimiques présents dans les aliments;	
Reconnaissant que dans les pays en développement la production primaire est assurée par de petites et moyennes entreprises, l'évaluation des risques devrait reposer sur des données mondiales, y compris celles en provenance des pays en développement. Ces données devraient comprendre en particulier des données de surveillance épidémiologique et des études sur l'exposition;	

Recommandation	Application
La gestion des risques devrait prendre en compte les conséquences économiques et pratiques des options en matière de gestion des risques dans les pays en développement. Elle devrait aussi faire preuve de souplesse au stade de l'élaboration des normes, directives et autres recommandations, dans une mesure compatible avec la protection de la santé des consommateurs.	Le Comité exécutif a renvoyé cette recommandation au Comité du Codex sur les Principes généraux pour examen dans le cadre de l'élaboration de textes appropriés à inclure dans le Manuel de procédure.

### Analyse des risques : Objectifs en matière d'innocuité des aliments

1. À la 15<sup>ème</sup> session (avril 2000), le Comité sur les principes généraux a fait observer<sup>17</sup> qu'il avait décidé d'examiner les aspects généraux de l'élaboration et de l'application des "objectifs en matière d'innocuité des aliments" à l'issue des débats de la 7<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations de denrées alimentaires (CCFICS) et de la 45<sup>ème</sup> session du Comité exécutif.
2. Le Comité s'est penché sur la question de savoir s'il était nécessaire de définir des "objectifs en matière d'innocuité des aliments" et la manière de procéder pour examiner ce concept par rapport à l'analyse des risques en particulier. Le Comité a estimé que l'application du concept des "objectifs en matière d'innocuité des aliments" était d'ordre technique et qu'il était prématuré de généraliser ce concept en donnant une définition spécifique.
3. Le Comité a convenu que le concept des "objectifs en matière d'innocuité des aliments" pourrait être affiné par d'autres comités compétents afin d'identifier les modalités de son application aux questions spécifiques d'innocuité alimentaire, et que le Comité devait continuer de surveiller la cohérence de la définition et de l'application de ce concept.
4. À sa 33<sup>ème</sup> session (octobre 2000), le Comité Codex sur l'hygiène des aliments a été informé<sup>18</sup> que l'avant-projet de principes et de directives pour la conduite de la gestion des risques microbiologiques avait été restructuré et révisé depuis la dernière session de ce Comité, en y incluant la modification du terme «Objectif de sécurité alimentaire (OSA)» en « Objectif microbiologique pour la sécurité sanitaire des aliments » (OMSA), bien que ce concept doive être élaboré davantage.
5. Le Comité a convenu que, le cas échéant, les définitions employées devraient être celles adoptées par la Commission du Codex Alimentarius. Les délégations ont identifié plusieurs termes supplémentaires qui devraient être définis parmi lesquelles le niveau de risque tolérable (NRT), le danger microbiologique, le niveau approprié de protection, le profil de risque, les parties intéressées, les parties concernées, la politique de gestion des risques et le niveau de risque acceptable. Le Comité a également souligné qu'il fallait approfondir les concepts reliés au niveau de risque tolérable et aux objectifs microbiologiques pour la sécurité sanitaire des aliments avant de pouvoir définir ces termes.
6. Le Comité a accepté qu'une Lettre circulaire soit envoyée aux États membres leur demandant de partager leurs points de vue sur les Objectifs microbiologiques pour la sécurité sanitaire des aliments et, si possible, de fournir des exemples de ces objectifs microbiologiques. Le Comité a convenu de renvoyer le document à l'étape 3 pour révision par un groupe de rédaction coordonné par la France.

**Note du Secrétariat :** Le rapport final de la 33<sup>ème</sup> session du Comité Codex sur l'hygiène des aliments, y compris les paragraphes relatifs au débat du CCFH sur les Objectifs en matière d'innocuité des aliments, sera disponible sur le site Internet du Codex au <http://www.codexalimentarius.net/>

<sup>17</sup> Alinorm 01/33, paras. 63-68

<sup>18</sup> Rapport de la trente troisième session du Comité Codex sur l'hygiène alimentaire, ALINORM 01/33A, paras 83-95