



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

**Neuvième Session
New Delhi, Inde 16 – 20 mars 2015**

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

1. Le présent document fournit l'information sur les activités de la FAO et de l'OMS dans le domaine de la fourniture des avis scientifiques au Codex et aux pays membres, ainsi que sur les autres activités qui intéressent le CCCF.

Comité mixte d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA)

2. Depuis la dernière session du CCCF, deux réunions du JECFA (à savoir JECFA 78^e et 79^e) ont été organisées. Ces réunions ont été consacrées d'une part aux résidus de médicaments vétérinaires (JECFA 78^e) et d'autre part aux additifs alimentaires ainsi qu'aux agents aromatisants (JECFA 79^e). Les rapports ainsi que les monographies détaillées de ces réunions sont disponibles sur les sites pertinents 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. La 80^e réunion du JECFA se tiendra du 16 au 25 juin 2015, à Rome, Italie. Outre plusieurs additifs alimentaires, la réunion évaluera également les contaminants suivants: PCB qui ne sont pas du type dioxines ainsi que des alcaloïdes de type pyrrolizidine.

Demandes de fourniture d'avis scientifiques

4. Les deux organisations continuent d'établir conjointement les priorités relatives aux demandes d'avis scientifiques en prenant en considération les critères proposés par le Codex ainsi que les demandes d'avis formulées par les États membres et la disponibilité des ressources. Une liste de requêtes en attente de conseils scientifiques par le JECFA sera affichée sur les sites respectifs de la FAO et de l'OMS.

5. Lors de la programmation des réunions du JECFA et l'élaboration de l'ordre du jour, les co-secrétaires doivent prendre en compte les priorités requises par le CCFA, le CCCF, et CCRVDF, et suite au nombre croissant de requêtes en attente de conseils scientifiques par le JECFA, toutes les requêtes ne peuvent pas être abordées dans la réunion suivante. Dans son travail d'établissement des priorités, le secrétariat du JECFA prend en compte les critères existants, les travaux en cours du Codex ainsi que les ressources disponibles.

6. Afin de faciliter les dispositions pour obtenir des ressources extrabudgétaires concernant les activités liées aux conseils scientifiques, la FAO et l'OMS ont établi l'Initiative mondiale en faveur des avis scientifiques relatifs à l'alimentation (GIFSA). Pour des renseignements ou des avis supplémentaires sur la procédure à suivre pour effectuer un don/une contribution, veuillez contacter Mme Dominique Di Biase, Division de l'assistance aux politiques et de la mobilisation des ressources (Dominique.DiBiase@fao.org; Tel: + 39 06 57055391) à la FAO; et Dr Angelika Tritscher, Département de la sécurité sanitaire des aliments, des zoonoses et des maladies d'origine alimentaire, à l'OMS; (jecfa@who.int); Tél: + 41 22 7913569

Programme GEMS/Aliments

7. La FAO et l'OMS encouragent les États Membres à soumettre des données analytiques destinées à être utilisées par les comités du Codex ainsi que les groupes de travail à travers les systèmes GEMS/Aliments (<https://extranet.who.int/gemsfood/>).

8. La base de données GEMS/Aliments est une plateforme web afin d'autoriser la soumission de données sur la contamination d'aliments issues de différents pays et institutions. En tant qu'un des principaux utilisateurs de données d'occurrence pour les produits chimiques dans l'alimentation, un accès restreint peut être fourni sur demande des responsables du groupe de travail afin d'extraire les données soumises. Un document d'orientation est disponible pour le CCCF sur la façon d'extraire et d'analyser les données d'une manière pertinente.

9. Un tableau de bord permet également à d'autres utilisateurs de sélectionner un contaminant particulier de la base de données sur les contaminants de GEMS/Aliments et d'examiner les niveaux moyens de détection par produit, le nombre total d'échantillons ainsi que le pourcentage de produits qui constituent le total. L'utilisateur peut également filtrer les résultats par nom d'aliments, origine de l'aliment et la région de l'OMS. Les données affichées sur ce tableau de bord sont limite inférieure pour les résultats individuels. Celles-ci sont disponibles à :

https://extranet.who.int/sree/Reports?op=vs&path=/WHO_HQ_Reports/G7/PROD/EXT/GEMS_contaminants

Base de données de la consommation alimentaire mondiale

10. Le FAO et l'OMS ont recommandé une nouvelle activité afin de rassembler des données disponibles de consommation alimentaire ventilées par sexe et par âge collectées à un niveau individuel pour rendre ces informations facilement accessibles et faciles à consulter ainsi que faciles à recouper avec les autres bases de données générales existantes par exemple FAOSTAT, les régimes alimentaires par modules de consommation GEMS. Une base de données de statistiques sommaire a été développée (CIFOCoss: FAO/statistiques sommaires de l'OMS relatives aux données sur la consommation chronique individuelle d'aliments) ainsi qu'une base de données complète rassemblant des micro-données est en cours de développement. La base de données servira à trois principales applications: 1) évaluer l'exposition diététique aux produits chimiques et agents biologiques; 2) évaluer l'absorption d'éléments nutritifs afin d'en informer l'agriculture ainsi que les programmes et les politiques en faveur de la nutrition; 3) évaluer l'impact environnemental des modèles de consommation des aliments.

11. Dans le contexte du travail du Codex, les données d'exposition améliorées au niveau du pays seront utiles à une série de Comités Codex (CCCF, CCFFP, CCFA parmi d'autres), dans l'établissement de limites maximales et le développement de Codes d'usages apparentés. Manifestement, cette base de données apportera des bénéfices additionnels clairs afin de développer une politique de sécurité alimentaire et de nutrition nationale et la prise de décisions.

12. Le développement de cette base de données puisera fortement dans le processus qui a conduit au développement de la base de données globale de l'Union européenne au sein de l'Autorité européenne de sécurité des aliments mais avec une emphase sur les données issues des pays avec des revenus moyens et faibles. (<http://www.efsa.europa.eu/en/datexfoodcdb/datexfooddb.htm>).

Étude de la diète totale en tant qu'outil pour évaluer la contamination par les produits chimiques alimentaires

13. L'étude de la diète totale régionale (TDS) pour évaluer la contamination par les produits chimiques alimentaires dans l'Afrique subsaharienne, soutenue par STDF et impliquant quatre pays, à savoir le Bénin, le Cameroun, le Mali et le Nigéria, a débuté en mai 2014. L'implantation du projet sera techniquement arrêtée par la FAO et l'OMS. La réunion de lancement a été organisée en octobre en collaboration avec le coordinateur régional du projet, le centre pasteur du Cameroun. Les réunions nationales avec les parties prenantes devraient être organisées avant la fin de l'année pour convenir des priorités pour les produits chimiques et les aliments à analyser et à échantillonner. Les autres activités planifiées comprennent la formation de techniciens nationaux impliqués dans la collecte, la préparation, le transport et l'entreposage d'échantillons, l'acquisition d'échantillonnage d'aliments ainsi que des outils de préparation; et la préparation de données de consommation des aliments.

14. Un atelier national sur les études de diète totale s'est tenu du 17 au 19 juin 2014, à Jakarta, en Indonésie. Le but de cet atelier est de partager l'expérience et la connaissance afin de fournir une assistance technique au Ministère indonésien de la Santé, en préparation à la première étude de la diète totale nationale (TDS).

15. Une subvention pour la préparation de projets a été allouée par le STDF (Dispositif pour l'élaboration des normes et le développement du commerce) afin de façonner une étude de la diète totale régionale en Amérique latine et aux Caraïbes.

Manuel sur le risque de communication dans la sécurité alimentaire

16. La FAO/l'OMS ont finalisé un manuel sur le risque de communication dans la sécurité alimentaire qui fournit des conseils sur les bonnes pratiques et les bons principes en matière de communication des risques et comprend du matériel de formation pratique (études de cas) afin de développer une capacité de communication des risques efficaces, à travers des agences nationales partageant la responsabilité dans la sécurité alimentaire. Le manuel a été pré-testé durant l'atelier régional de formation, à Budapest, en juin 2014 et sera disponible rapidement en ligne.

Atelier régional FAO/AU-IBAR sur l'amélioration des systèmes d'avertissement rapide sur la sécurité sanitaire des aliments

La FAO, en collaboration avec AU-IBAR a tenu un atelier régional de formation au Kenya en octobre 2014 sur le développement et sur l'amélioration des systèmes d'avertissement rapide sur la sécurité sanitaire des aliments. Cet atelier fait partie des efforts en cours menés par la FAO pour soutenir l'amélioration des systèmes de contrôle nationaux en Afrique. L'objectif était d'assister les pays afin d'améliorer dans le développement de stratégies régionales et nationales afin d'améliorer les systèmes d'avertissement rapide (EW) sur la sécurité sanitaire des aliments. Un nouveau manuel de la FAO/ programme de formation, utilisé pour guider le processus, comprend: un aperçu du concept de mécanisme d'alerte rapide; l'importance de la compréhension d'une propre production agro-alimentaire ainsi que des systèmes de contrôle de l'alimentation à tous les niveaux; l'importance de la surveillance, y compris le partage des données ainsi que l'intégration à travers la chaîne alimentaire, en tant que pierre angulaire d'un système effectif d'alerte rapide et par conséquent des systèmes de contrôle alimentaire plus vastes; des opportunités pour l'utilisation de Renseignements sur la sécurité sanitaire des aliments (Food Safety Intelligence), y compris Foresight, afin d'anticiper les problèmes actuels et futurs liés à la sécurité sanitaire des aliments et autoriser la prévention et le contrôle efficaces et en temps voulu; un nouvel outil pour analyser et comprendre les système de surveillance de la chaîne alimentaire; et une orientation structurée pour le développement stratégique d'un système d'avertissement rapide sur la sécurité sanitaire des aliments. L'atelier a également permis une table ronde sur l'importance de réseaux d'alerte rapide à des niveaux régional et national et leurs liens avec des réseaux généraux, à savoir INFOSAN.

Outil d'échantillonnage de la FAO sur la mycotoxine

L'Outil d'échantillonnage de la FAO sur la mycotoxine (<http://www.fstools.org/mycotoxins/>) sur lequel nous avons établi un rapport l'année dernière, a été encore étendu en ajoutant deux nouvelles combinaisons sur les produits/mycotoxines (à savoir l'OTA dans l'avoine et l'OTA dans le blé) pour un total de 26 combinaisons pour lesquelles l'outil peut fournir une directive sur le design du plan d'échantillonnage. L'outil a été utilisé avec succès durant l'atelier régional de formation de la FAO sur "Le façonnement et l'évaluation des protocoles d'échantillonnage de la mycotoxine", Manille, Philippines, 11-12 septembre 2014.

L'outil continue à recevoir des commentaires extrêmement positifs par les utilisateurs et la FAO encourage les membres du CCCF à l'utiliser et à envoyer leurs commentaires.

Colloque international sur la qualité et la sécurité sanitaire des aliments: Applications nucléaires et techniques connexes

17. Un Colloque international sur la qualité et la sécurité sanitaire des aliments: les Applications nucléaires et techniques connexes, Vienne, Autriche, 10-13 novembre 2014 a été organisé par la division mixte FAO/IAEA sur les techniques nucléaires dans l'alimentation et l'agriculture, avec l'accent sur l'application et l'utilisation de technologies comprenant l'irradiation alimentaire pour traiter l'alimentation directement, ainsi que d'autres technologies nucléaires et affiliées pour le traçage des produits alimentaires afin de vérifier leur provenance, ou pour détecter et contrôler les contaminants. Des informations supplémentaires sur le colloque se trouvent dans: <http://www-pub.iaea.org/iaea meetings/46092/Food-Safety-and-Quality>