



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente-troisième session

Genève, Suisse, 5-9 juillet 2010

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:	AUTRES INITIATIVES PERTINENTES MENÉES PAR LA FAO ET L'OMS
TROISIÈME PARTIE:	ÉTAT D'AVANCEMENT DES DEMANDES D'AVIS SCIENTIFIQUES DE LA FAO ET DE L'OMS

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 du mois d'avril 2009 au mois d'avril 2010 sont résumés ci-après.

Résumé des avis scientifiques fournis par la FAO et l'OMS d'avril 2009 à avril 2010

Activité	Réunion conjointe d'experts FAO/OMS sur <i>Campylobacter</i> et <i>Salmonella</i> dans la chair de poulet (Rome, Italie, 4-8 mai 2009)
Objectif	À sa quarantième session, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) a demandé à la FAO et à l'OMS d'examiner et d'évaluer les fondements scientifiques de toutes les mesures de maîtrise qui pourraient être appliquées à <i>Salmonella</i> et <i>Campylobacter</i> dans la chair de poulet tout au long de la chaîne afin de faciliter l'élaboration en cours du projet de directives Codex pour la maîtrise de <i>Campylobacter</i> et <i>Salmonella</i> dans la chair de poulet et d'évaluer les possibilités de mettre au point un outil utilisable sur le Web pour estimer l'impact des interventions potentielles.
Résultats	<p>Les experts ont effectué une évaluation indépendante et un examen de toutes les informations scientifiques disponibles sur les mesures de maîtrise de <i>Campylobacter</i> et <i>Salmonella</i> aux différentes étapes de la filière du poulet de chair, y compris celles décrites dans le projet de directives préparé par le Groupe de travail du CCFH à ce jour, ainsi que les interventions qui n'avaient pas été incluses. À chaque étape de la chaîne de production, on a tenté d'évaluer les interventions en termes quantitatifs, c'est-à-dire selon leurs effets probables en réduisant la prévalence et/ou la concentration du danger dans chaque cas. On a accordé une attention particulière au résultat probable de la réduction du danger dans un contexte commercial. Dans ce but, les experts se sont appuyés sur toutes les données et les preuves disponibles et documentées à l'appui des interventions décrites. On a jugé approprié et réalisable la mise au point d'un outil d'appui à la décision concernant la gestion du risque utilisable sur le Web pour démontrer de façon simplifiée les effets relatifs des différentes mesures de maîtrise, soit seules soit en association, sur la réduction du danger et par suite sur les niveaux de maladies d'origine alimentaire. Cela permettrait aux pays d'évaluer des associations de mesures de maîtrise disponibles dans le cadre de leurs systèmes de transformation en utilisant une approche fondée sur les risques.</p> <p>Le rapport de la réunion a été transmis au Groupe de travail du Codex s'occupant de l'élaboration de Directives pour la maîtrise de <i>Campylobacter</i> et <i>Salmonella</i> dans la chair de poulet qui s'est réuni au Brésil en septembre et a été présenté au CCFH à sa quarante et unième session. Il est également disponible sur le site web de la FAO (ftp://ftp.fao.org/ag/agn/jemra/MRA1911Nov09.pdf) et de l'OMS (http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/mra19/en/index.html).</p> <p>Des démonstrations de l'outil d'appui à la décision ont été faites en ligne en trois occasions avant et durant la session du CCFH.</p>
Activité	Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur les risques et les effets bénéfiques pour la santé associés à la consommation de poisson (Rome, Italie, 25-29 janvier 2010)
Objectif	Les experts ont examiné les publications et documents scientifiques récents portant sur les risques dus à la présence de méthylmercure (MeHg) et de dioxines et de PCB de type dioxine dans le poisson, et sur les effets bénéfiques associés à la consommation de poisson, ainsi que les données sur les concentrations de nutriments et de contaminants dans différentes espèces de poisson, afin d'élaborer des évaluations des risques et effets bénéfiques pour certaines valeurs de seuil des avantages et des risques y compris pour des groupes sensibles de la population. Le produit fournira des orientations aux autorités nationales chargées de la sécurité sanitaire des aliments et à la Commission du Codex Alimentarius pour leurs activités de gestion des risques compte tenu des données existantes sur les effets bénéfiques associés à la consommation de poisson.
Résultats	<p>Les conclusions de la réunion sont les suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La consommation de poisson apporte de l'énergie, des protéines et toute une gamme d'éléments nutritifs essentiels, y compris les acides gras polyinsaturés à longue chaîne n-3 (AGPLC n-3).

	<ul style="list-style-type: none"> • Se nourrir de poissons fait partie des traditions culturelles de nombreuses personnes et, constitue pour certaines populations une source importante d'aliments et d'éléments nutritifs essentiels. • Pour la population adulte en général, la consommation de poisson, en particulier d'huile de poisson, réduit le risque de mortalité par maladie coronarienne. Il n'existe pas de preuve probable ou convaincante que le méthylmercure induit des risques de maladie coronarienne. Les risques potentiels de cancer induits par les dioxines et les PCB de type dioxine sont bien inférieurs aux effets bénéfiques établis pour les maladies coronariennes. • Pour les femmes en âge de procréer, effets bénéfiques des AGPLC n-3 par rapport aux risques dus à la présence de méthylmercure: dans la plupart des cas évalués, le risque de neurodéveloppement sous-optimal de la progéniture est réduit chez les femmes consommant du poisson par rapport à celles qui n'en consomment pas. • Aux niveaux d'ingestion maternelle de dioxines et de PCB de type dioxine (provenant du poisson ou d'autres sources alimentaires) ne dépassant pas la dose mensuelle tolérable provisoire (DMTP) de 70 picogrammes/kg de poids corporel/mois établie par le JECFA, le risque neurodéveloppemental est négligeable. À des niveaux dépassant la DMTP, le risque neurodéveloppemental peut ne plus être négligeable. • Pour les nourrissons, les jeunes enfants et les adolescents, les données disponibles sont insuffisantes pour établir un cadre quantitatif des risques et effets bénéfiques pour la santé associés à la consommation de poisson. Cependant, les régimes alimentaires sains comportant du poisson qui sont adoptés tôt dans la vie ont une incidence sur les habitudes alimentaires et la santé pendant la vie adulte. <p>Le rapport sera publié par la FAO et l'OMS, et un résumé analytique est en cours d'élaboration et sera publié sur le site web des deux organisations.</p>
Activité	Soixante-douzième réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (Rome, Italie, 16-25 février 2010)
Objectif	La réunion a été consacrée aux activités suivantes: a) poursuivre l'élaboration des principes pour l'évaluation des risques pour la santé des contaminants alimentaires et b) évaluer six contaminants alimentaires: acrylamide, arsenic, désoxynivalénol (DON) et ses métabolites acétylés, furanne, mercure inorganique et perchlorate.
Résultats	<p>Le JECFA a formulé des recommandations relatives à la santé humaine concernant les contaminants alimentaires énumérés plus haut.</p> <p>Acrylamide: les nouvelles données toxicologiques et épidémiologiques ainsi que les estimations de l'exposition d'origine alimentaire n'ayant pas changé de manière significative, les marges d'exposition indiquent toujours un risque pour la santé.</p> <p>Arsenic: la limite inférieure de la dose repère pour l'arsenic inorganique pour une incidence accrue de 0,5 pour cent de cancer du poumon (BMDL_{0.5}) a été déterminée par des études épidémiologiques à 3,0 µg/kg p.c. par jour. La dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP) a donc été retirée car elle n'est plus appropriée.</p> <p>DON: une dose journalière maximale tolérable provisoire (DJMTP) de groupe de 1 µg/kg de poids corporel pour le DON et ses dérivés acétylés et une dose de référence aiguë (ARfD) de groupe de 8 µg/kg de poids corporel pour le DON et ses dérivés acétylés ont été établies. Les estimations moyennes de l'exposition nationale au DON sont inférieures à la DJMTP de groupe.</p> <p>Furanne: il a été conclu que les marges d'exposition indiquent un risque sanitaire pour l'homme lié à une substance carcinogène qui peut agir via un métabolite génotoxique réactif avec l'acide désoxyribonucléique (ADN).</p> <p>Mercure inorganique: une nouvelle DHTP de 4 µg/kg de poids corporel a été fixée, applicable à l'exposition alimentaire au mercure total provenant des aliments autres que le</p>

	<p>poisson et les coquillages. La DHTP précédente de 5 µg/kg de poids corporel pour le mercure total a été retirée. Pour l'exposition alimentaire au mercure provenant du poisson et des coquillages, la DHTP établie précédemment pour le méthylmercure devrait être appliquée. Les limites supérieures des estimations de l'exposition alimentaire moyenne au mercure total liée aux aliments autres que le poisson et les coquillages pour les adultes (1 µg/kg de poids corporel par semaine) et pour les enfants (4 µg/kg de poids corporel par semaine) sont équivalentes ou inférieures à la DHTP.</p> <p>Perchlorate: une DJMTP de 0,01 mg/kg de poids corporel a été établie. Les expositions alimentaires estimées de 0,7 µg/kg de poids corporel par jour (la plus élevée) et de 0,1 µg/kg de poids corporel par jour (moyenne), provenant des aliments et de l'eau potable, sont bien inférieures à la DJMTP.</p> <p>En outre, des délibérations et des recommandations ont été formulées concernant la modélisation des données de la dose-réponse et les estimations de l'exposition alimentaire dans les études épidémiologiques.</p> <p>Les résultats de la réunion seront présentés à la quatrième session du Comité du Codex sur les contaminants présents dans les aliments, et le rapport et les monographies seront publiés par la FAO et l'OMS.</p> <p>Le résumé et les conclusions sont disponibles sur les sites web de la FAO (http://www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa/JECFA72%20Summary%20Version%2016%20%20Mar%20FINAL%20rev%20(2).pdf) et de l'OMS (http://www.who.int/foodsafety/chem/summary72_rev.pdf).</p>
Activité	Réunion conjointe du Groupe FAO d'experts des résidus de pesticides dans les produits alimentaires et l'environnement et du Groupe OMS des évaluations de base (JMPR) (Genève, Suisse, 16-25 septembre 2009).
Objectif	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. Les experts de la réunion conjointe ont évalué 25 pesticides, ainsi que l'avait demandé le Comité du Codex sur les résidus de pesticides.
Résultats	Les experts ont fixé des doses journalières admissibles (DJA) et des doses aiguës de référence (ARfD), 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. Les résultats seront présentés et examinés à la quarante-deuxième session du Comité du Codex sur les résidus de pesticides. Le rapport de la réunion et les évaluations des résidus sont disponibles sur les sites web de la FAO (www.fao.org/agriculture/crops/core-themes/theme/pests/pm/jmpr/jmpr-meet/en/) et de l'OMS (www.who.int/ipcs/food/jmpr/summaries/en/index.html).

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 mondiale en faveur des avis scientifiques relatifs à l'alimentation (GIFSA).

Publications pertinentes

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 conjoint FAO/OMS de mise à jour des principes et méthodes d'évaluation des risques dus aux substances chimiques présentes dans les aliments est en préparation et sera publié comme nouveau document sur les critères de santé environnementale N° 240, qui remplacera les documents n° 70 et n°104 précédents. Le travail a été finalisé en novembre 2009. Le document est sous presse et sera disponible à l'adresse suivante: <http://www.who.int/ipcs/food/principles/en/index.html>.

b) Publications et outils des JEMRA:

Les JEMRA ont récemment revu le classement des produits frais en ce qui concerne le problème de leur sécurité sanitaire entrepris pour la première fois en 2007 (le rapport de cette activité de classement est disponible à l'adresse www.fao.org/ag/agn/agns/files/FFV_2007_Final.pdf) et effectuent une mise à jour du classement en s'appuyant sur les nouvelles informations. Un rapport de cette activité est en préparation et sera disponible à l'adresse www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_riskassessment_freshproduce_en.asp.

Les JEMRA ont récemment publié des directives pour la caractérisation des risques liés aux dangers microbiologiques dans les aliments. Ces directives sont publiées sous le numéro 17 dans la Série Évaluations FAO/OMS des risques microbiologiques et sont disponibles sur les sites web de la FAO: (www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_guidelines_risk_en.asp) et de l'OMS (<http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/mra17/en/index.html>).

c) Publications du JECFA:

Rapport de la soixante et onzième réunion du JECFA - Évaluation de certains additifs alimentaires. Série de rapports techniques de l'OMS n°957, OMS 2010.

Monographies toxicologiques de la soixante et onzième réunion du JECFA – Évaluation toxicologique de certains additifs alimentaires. Série de l'OMS sur les additifs alimentaires, n° 62, 2010.

Recueil de spécifications pour les additifs alimentaires, soixante et onzième réunion du JECFA. Monographie FAO-JECFA n° 7, 2009.

Ces publications et d'autres publications du JECFA sont disponibles sur les sites web de la FAO (www.fao.org/ag/agn/jecfa/works_en.stm) et de l'OMS (www.who.int/ipcs/publications/jecfa/en/).

d) Publications de la JMPR:

Pesticide residues in food - 2007 Evaluations. Part II - Toxicological. Organisation mondiale de la santé, 2009.

Pesticide residues in food - 2009. Rapport de la réunion conjointe du Groupe FAO d'experts des résidus de pesticides dans les produits alimentaires et l'environnement et du Groupe OMS des évaluations de base. Document de la FAO sur la production végétale et la protection des plantes n° 196, 2009.

Pesticide residues in food 2009: Evaluations Part I – Residues. Document de la FAO sur la production végétale et la protection des plantes n° 198.

Manual on the submission and evaluation of pesticide residues data for the estimation of maximum residue levels in food and feed (deuxième édition). Document de la FAO sur la production végétale et la protection des plantes n°197.

Ces publications sont disponibles sur les sites web de la FAO (www.fao.org/ag/AGP/AGPP/Pesticid/Default.htm) et de l'OMS (www.who.int/ipcs/publications/jmpr/en/).

e) Le rapport d'une consultation mixte d'experts FAO/OMS sur les graisses et les acides gras dans l'alimentation humaine est en cours de finalisation et sera publié début 2010.

f) Le rapport de la Réunion conjointe FAO/OMS d'experts sur les risques et les avantages de l'usage de désinfectants contenant du chlore dans la production et la transformation des denrées alimentaires a été finalisé et il est disponible sur les sites web de la FAO (<http://www.fao.org/ag/agn/agns/files/Active%20Chlorine%20Report%20Version%20Final%20December%202009.pdf>) et de l'OMS (http://www.who.int/ipcs/food/active_chlorine/en/index.html).

Réunions pertinentes

5. À la lumière des incertitudes à l'égard de la possibilité d'effets indésirables sur la santé humaine de faibles doses de bisphénol A, notamment sur les systèmes reproductif et nerveux et sur le développement comportemental, et en tenant compte de l'exposition relativement élevée des très jeunes enfants par rapport aux adultes, la FAO et l'OMS organiseront conjointement, avec le soutien de Canada Santé, l'Institut national des sciences de la santé et de l'environnement, la Food and Drug Administration des États-Unis et l'Autorité européenne de sécurité des aliments, une réunion spéciale d'experts pour évaluer la sécurité sanitaire du bisphénol A en novembre 2010. L'information sur ce projet et sur les appels est disponible sur les sites web de la FAO et de l'OMS: http://www.fao.org/ag/agn/agns/chemicals_en.asp et <http://www.who.int/foodsafety/chem/chemicals/bisphenol/en/>.

6. Le Secrétariat du JECFA à la FAO et à l'OMS a lancé un appel pour la fourniture de données et de toutes informations pertinentes concernant la **disparition des résidus de ractopamine** dans les tissus porcins. Cet appel fait suite à la demande présentée par la Commission du Codex Alimentarius (trente-deuxième session) à la FAO et à l'OMS d'entreprendre un examen des nouvelles données sur les résidus de ractopamine dans les tissus porcins, dont un résumé a été présenté par la Chine à la dix-huitième session du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments. Les données seront évaluées par des experts du JECFA et les résultats seront transmis à la trente-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius Commission. L'appel peut être consulté sur: www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa/JECFA%20Ractopamine%20Call%20for%20data.pdf

7. La FAO a organisé une conférence internationale sur les **Biotechnologies agricoles dans les pays en développement**: Options et possibilités offertes dans les domaines des cultures, de la foresterie, de l'élevage, des pêches et des agro-industries pour faire face aux défis de l'insécurité alimentaire et du changement climatique (ABDC-10) du 1^{er} au 4 mars 2010 à Guadalajara (Mexique). Des informations complémentaires et les documents pertinents y compris le rapport final sont disponibles à l'adresse suivante: <http://www.fao.org/biotech/abdc/en/>.

8. La soixante-treizième réunion du JECFA aura lieu du 8 au 17 juin 2010 à Genève (Suisse) et sera consacrée aux **additifs alimentaires et aux contaminants**. L'ordre du jour provisoire et la demande de données peuvent être consultés aux adresses suivantes: www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa/JECFA73_call_FINAL.pdf et www.who.int/ipcs/food/jecfa/data/en/index.html.

9. Les JEMRA convoqueront une réunion du 10 au 14 mai 2010 à Rome (Italie) pour examiner les **outils utilisables en ligne** à l'appui a) de la prise de décision pour la maîtrise de *Campylobacter* et *Salmonella* dans la chair de poulet et b) de l'évaluation de l'impact des plans d'échantillonnage microbiologique qui sont en cours d'élaboration. Après cet examen, ces outils seront finalisés et seront librement accessibles d'ici fin 2010.

10. Les JEMRA ont lancé un appel à données et un appel à experts concernant **Vibrio spp. dans les fruits de mer, méthodes d'essai et mesures de lutte** afin de contribuer aux travaux sur la mise au point d'outils visant à faciliter la mise en œuvre du projet de Directives sur l'application des Principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des espèces pathogènes de *Vibrio* dans les fruits de mer. Une réunion sur cette question sera convoquée en septembre 2010.

11. **La FAO, de concert avec CAPES et EMBRAPA au Brésil, organisera une conférence sur les nanotechnologies dans les secteurs de l'alimentation et de l'agriculture** à San Carlos (Brésil) du 20 au 25 juin 2010. Les applications nouvelles et émergentes des nanotechnologies dans l'alimentation et l'agriculture et les questions liées à leur emploi seront les thèmes centraux de cette Conférence. Outre qu'elle étudiera les progrès scientifiques et technologiques pertinents, la Conférence tentera également de mettre en relief les domaines de recherche ayant les plus fortes possibilités de servir l'intérêt public. Pour plus de renseignements, contacter www.nanoagri2010.com ou food-quality@fao.org.

12. La JMPR de 2010 sera convoquée du 21 au 30 septembre 2010 à Rome (Italie) et évaluera la sécurité sanitaire de 20 **pesticides**. L'ordre du jour provisoire et la demande de données seront affichés à l'adresse suivante www.fao.org/agriculture/crops/core-themes/theme/pests/pm/jmpr/jmpr-meet/en/.

DEUXIÈME PARTIE : Autres initiatives pertinentes menées par la FAO et l'OMS

13. **Comité mixte FAO/OMS d'experts de la nutrition.** Comme le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU) en a été informé à sa trente et unième session, la FAO et l'OMS proposent d'établir un nouvel arrangement procédural intitulé « **Réunions mixtes d'experts FAO/OMS sur la nutrition** » (JEMNU) qui remplacera l'arrangement actuel de la consultation d'experts ad hoc pour la fourniture de conseils scientifiques sur les aliments et la nutrition au Codex et aux États membres; cet arrangement conservera toute sa souplesse et aura une faible charge administrative. La sélection des experts, qui proviendront de différents groupes consultatifs d'experts de la FAO et de l'OMS et des listes d'experts comprenant les personnes ayant répondu aux appels à candidature, se basera sur l'objectif des travaux et sur les objets des conseils scientifiques que doivent fournir les JEMNU. L'appartenance aux JEMNU sera limitée à la durée d'une mission spécifique. Le processus des JEMNU sera conforme à l'Article 6 de l'Acte constitutif de la FAO et aligné sur les exigences du Comité d'examen des directives de l'OMS et précisées dans le Manuel des procédures d'élaboration des directives, conformément à la résolution de l'Assemblée mondiale de la santé. En bref, le processus des JEMNU comportera une série de consultations qui développeront et approfondiront des questions scientifiques et analyseront le résultat des examens systématiques dont elles auront fait l'objet. Un Secrétariat mixte composé de deux secrétaires, l'un au Siège de la FAO et l'autre au Siège de l'OMS sera établi pour assurer les services des JEMNU.

14. **Groupe consultatif d'experts OMS sur les directives nutritionnelles (NUGAG).** Dans le cadre des efforts déployés pour renforcer son rôle dans le domaine de la fourniture d'avis scientifiques et de l'établissement de directives pour l'élaboration de programmes et politiques fondés sur des preuves, l'OMS a constitué, en février 2010, le **Groupe consultatif d'experts OMS sur les directives nutritionnelles (NUGAG)** conformément au nouveau processus d'élaboration de directives de l'OMS, mis au point conformément à la demande de l'Assemblée mondiale de la santé (cinquante-huitième session), qui réclamait des processus plus rigoureux pour élaborer des directives fondées sur la preuve. NUGAG est composé de trois sous-groupes, chargés respectivement des **micronutriments, de l'alimentation et de la santé et la nutrition durant la vie et sous-nutrition**. NUGAG se réunit deux fois par an pour mettre en œuvre un programme de travail biennal. La première réunion s'est tenue à Genève (Suisse) du 22 au 25 février 2010 et la deuxième réunion se tiendra à Amman (Jordanie) du 15 au 19 novembre 2010. Le programme pour 2010 comprend l'élaboration de directives nutritionnelles dans le domaine des micronutriments pour les suppléments de fer, l'enrichissement des aliments et les poudres de micronutriments multiples, du régime alimentaire et de la santé pour les sucres, les matières grasses totales, les profils nutritifs et le sodium, et de la nutrition au cours de la vie et la sous-nutrition pour la malnutrition grave et modérée, le soutien nutritionnel des personnes atteintes de tuberculose et des personnes atteintes d'infection à VIH.

15. Parallèlement, l'OMS met en place la **Bibliothèque en ligne des preuves de l'OMS pour l'action nutritionnelle (WHO E-LENA)** dont l'objectif est de fournir des directives complètes concernant les programmes et d'apporter un soutien aux États membres de l'OMS et à leurs partenaires pour la mise en œuvre d'interventions nutritionnelles sans danger et efficaces. De cette manière, WHO E-LENA deviendra une ressource unique et exhaustive permettant de trouver les directives et autres informations les plus récentes concernant la nutrition.

16. **Le Réseau mondial d'institutions de l'OMS pour les avis scientifiques sur la nutrition.** Dans le cadre des efforts déployés visant à renforcer son rôle dans le domaine de la fourniture d'avis scientifiques et de l'établissement de directives pour l'élaboration de programmes et politiques fondés sur des preuves, l'OMS a créé, en mars 2010, un **Réseau mondial d'institutions pour la fourniture d'avis scientifiques sur la nutrition**. L'objectif principal du Réseau mondial d'institutions est de rassembler les grandes institutions publiques qui élaborent des directives liées au régime alimentaire et à la nutrition afin de faciliter les synergies et d'éviter les doubles emplois dans ce domaine. Le Réseau travaillera essentiellement par téléconférences, vidéoconférences et communications électroniques, avec des réunions face à face de temps à autre. Toutefois pour lancer le Réseau mondial, une première réunion face à face s'est tenue à Genève les 11 et 12 mars 2010, dont les objectifs étaient les suivants: 1) partager les informations sur les activités prévues par chaque institution en matière de directives liées au régime alimentaire et à la nutrition et 2) rechercher les possibilités de collaboration et d'efforts conjoints afin d'harmoniser l'élaboration de recommandations et de directives liées au régime alimentaire et à la nutrition. La première réunion face à face ne comprenait que certaines institutions publiques d'importance majeure, mais il a été reconnu qu'une représentation régionale plus large était importante. La participation est volontaire et le Réseau peut inclure de multiples institutions dans les pays. Les premières mesures concrètes prévues sont la mise en place d'une

plate-forme d'information pour les communications et les liaisons avec le Codex et les Réunions mixtes d'experts FAO/OMS sur la nutrition (JEMNU). Dans un deuxième temps, des projets d'harmonisation, de synergies ou collaboration pourraient être menés notamment dans le domaine des profils nutritifs pour lesquels l'OMS élabore actuellement des directives.

17. **Élaboration de directives sur les profils nutritifs.** L'OMS a démarré en 2009 des travaux sur l'établissement des profils nutritifs avec la collaboration et la participation de différents partenaires. Ces activités sont menées au titre de la mise en œuvre des recommandations de l'Examen du programme sur la nutrition de l'Organisation réalisé début 2009. La mise au point d'une méthode (ou d'une série de méthodes) reconnue au plan international pour l'établissement des profils nutritifs est sans aucun doute d'une grande utilité pour toute une gamme d'applications dans les politiques commerciales, internationales, gouvernementales et de stratégies de promotion de la santé. L'OMS, pour relever ce défi, élabore un cadre et des principes directeurs fondés sur des preuves pour l'établissement du profil nutritif des aliments, sur la base des recommandations alimentaires internationales établies par la FAO et l'OMS. L'activité se déroulera en cinq phases: 1) Production d'un examen systématique des systèmes de profil nutritif existants; 2) Production d'orientations méthodologiques et d'un manuel sur les principes directeurs pour l'élaboration et la mise en application de profils nutritifs; 3) Validation des principes directeurs et des orientations méthodologiques dans six pays au moins dans chaque Région; 4) Tenue d'une consultation technique pour examiner les résultats de l'activité de validation afin d'évaluer la faisabilité d'un système international unique de profils nutritifs ainsi que les éléments clés qu'un tel système doit comprendre; 5) développement d'un cadre et d'un manuel OMS pour l'élaboration au niveau national de profils nutritifs.

18. **Mise en place d'un nouveau programme: Système de prévention des situations d'urgence pour la sécurité sanitaire des aliments (EMPRES - Sécurité sanitaire des aliments).** Ainsi qu'il a été indiqué à la trente-deuxième session de la Commission du Codex Alimentarius, la FAO a mis en place un programme de prévention et d'alerte rapide dans les situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments (EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments) au titre de son Cadre de gestion des crises pour la filière alimentaire (FCC). À l'occasion de la trente-deuxième session de la Commission du Codex Alimentarius, une manifestation parallèle a été organisée sur le programme EMPRES-sécurité sanitaire des aliments, ses objectifs, ses mécanismes et le FCC. De nombreux délégués du Codex ont assisté à cette réunion et ont appuyé la création du Programme de sécurité sanitaire d'EMPRES; des réactions et des contributions utiles ont été exprimées pour le développement du programme. L'intérêt de plusieurs initiatives en cours sur des systèmes prédictifs à l'échelle internationale et régionale a été reconnu et il a été recommandé d'inclure le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN), qui est une initiative conjointe de la FAO et de l'OMS, dans le plan stratégique EMPRES-sécurité sanitaire des aliments comme élément central dans des systèmes réactifs. Pour répondre aux demandes récentes de nombreux États Membres concernant une assistance technique dans des situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments, le Secrétariat conjoint FAO/OMS du réseau INFOSAN a organisé un atelier du 14 au 18 décembre 2009 pour préparer un document-cadre sur l'élaboration et la mise en œuvre de plans nationaux de réponse aux situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments. Le document final sera disponible au début de l'été 2010. En mars et avril 2010, EMPRES - Sécurité sanitaire des aliments a rédigé un Programme mondial visant à aider les membres à gérer les risques de sécurité sanitaire des aliments en articulant les activités autour de trois piliers: alerte rapide, prévention et planification préalable et réponse aux situations d'urgence. Le Programme mondial sera disponible durant l'été 2010. EMPRES - Sécurité sanitaire des aliments lancera prochainement un appel aux candidatures d'experts sur un large éventail de thèmes afin d'établir une liste d'experts du programme EMPRES-sécurité sanitaire des aliments. Pour un complément d'information sur ces points, prière de contacter: EMPRES-FS@fao.org.

19. **INFOSAN.** Outre les activités notées ci-dessus, le secrétariat d'INFOSAN a participé à un atelier sur la planification des interventions en cas de situation d'urgence qui s'est déroulé à Fidji en décembre 2009 afin d'aider à la mise au point d'un plan national d'intervention. Pour renforcer le partenariat entre les centres de coordination des Règlements sanitaires internationaux et le secteur alimentaire lors d'incidents de sécurité sanitaire des aliments pouvant avoir des répercussions internationales, le secrétariat d'INFOSAN a assisté à une réunion des centres nationaux de coordination des Règlements sanitaires internationaux dans la Région Asie du Sud-Est au Bangladesh (15-17 février 2010). Une proposition visant à organiser une réunion internationale d'INFOSAN plus tard en 2010 a été formulée et des financements sont recherchés.

20. **Groupe de travail de référence sur l'épidémiologie des maladies d'origine alimentaire (FERG).** Du 26 au 30 octobre 2009, l'OMS a accueilli à Genève la troisième réunion officielle du Groupe de travail de référence sur l'épidémiologie des maladies d'origine alimentaire (FERG) et la troisième réunion des parties prenantes au projet sur l'estimation de la charge mondiale des maladies d'origine alimentaire. Pour la première fois, FERG a revu les résultats préliminaires des causes entériques, parasitaires et chimiques des maladies d'origine alimentaire. Plus précisément, FERG a débattu des résultats intermédiaires de morbidité et de mortalité des épisodes diarrhéiques chez des personnes de plus de cinq ans, ainsi que de la charge des maladies provoquées par des vers provenant de porcs et de chiens, ainsi que l'allergène de l'arachide. Les résultats ont été présentés aux parties prenantes durant une réunion d'une journée (mentionné sur PLoS Medicine: <http://speakingofmedicine.plos.org/2009/11/02/counting-the-global-burden-of-foodborne-disease/>) et les documents ont été soumis à des revues évaluées par des pairs pour publication. Ces parties prenantes se sont réunies une deuxième journée pour voir comment les estimations peuvent être utilisées pour informer les responsables politiques de la sécurité sanitaire des aliments. L'OMS prépare actuellement les rapports qui seront mis à disposition du public en temps voulu. En mars 2010, le groupe de travail « attribution des sources » et « étude par pays » de FERG a lancé son sous-groupe sur l'analyse des politiques et travaillé à l'élaboration d'études d'impact sanitaire au niveau national qui seront expérimentées début 2011. La prochaine réunion officielle de FERG se tiendra du 8 au 12 novembre 2010 et comportera à nouveau une Journée des parties prenantes. Pour plus d'informations, prière de contacter: foodsafety@who.int.

21. **Groupe consultatif de l'OMS sur la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens (AGISAR).** Un Groupe consultatif de l'OMS sur la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens (AGISAR) a été créé en décembre 2008 pour contribuer à l'effort de l'OMS visant à minimiser l'impact sur la santé publique de la résistance aux antimicrobiens associée à l'utilisation d'antimicrobiens chez les animaux destinés à l'alimentation. Le Groupe consultatif aidera en particulier l'OMS sur des questions associées à la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens et à la maîtrise de la résistance aux antimicrobiens liée aux aliments. L'Organisation mondiale de la santé a convoqué la première réunion du Groupe consultatif sur la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens (AGISAR) à Copenhague, (Danemark) du 15 au 19 juin 2009. Durant la réunion, un plan stratégique quinquennal a été préparé et quatre sous-comités ont été établis chargés de traiter de questions spécifiques telles que le renforcement des capacités, des études pilotes, la surveillance de l'utilisation d'antimicrobiens et la mise au point d'un logiciel pour la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens. Le rapport de la première réunion AGISAR meeting est disponible à http://www.who.int/foodborne_disease/resistance/agisar_June09/en/index.html. La deuxième réunion AGISAR se tiendra du 5 au 7 juin à Guelph (Canada). Pour plus d'information prière de contacter foodsafety@who.int.

22. **Groupe consultatif tripartite sur la résistance aux antimicrobiens.** Le Groupe consultatif *ad hoc* OIE/FAO/OMS sur des activités coopératives concernant la résistance aux antimicrobiens s'est réuni au siège de l'OIE à Paris les 30 septembre et 1^{er} octobre 2009. La réunion est convenue d'une gamme d'activités conjointes portant sur i) l'échange régulier d'informations sur les cours de formation planifiés et les matériels didactiques existants; ii) la surveillance de l'utilisation des antimicrobiens chez les animaux (OIE) et chez les êtres humains (OMS); iii) la surveillance de la résistance aux antimicrobiens dans les produits d'alimentation humaine et animale sur la base des normes existantes (FAO); iv) la mise au point de modules et cours de formation conjoints FAO/OIE/OMS sur la résistance aux antimicrobiens; v) la production de matériel de promotion pour la collecte de fonds; vi) la mise au point de matériel pour mieux faire connaître la résistance aux antimicrobiens et vii) l'élaboration et la mise en œuvre conjointes d'études pilotes sur la surveillance de l'utilisation des antimicrobiens et de leur résistance.

23. **Amélioration de la biosécurité en aquaculture.** La FAO a organisé un atelier d'experts sur l'amélioration de la biosécurité moyennant l'utilisation prudente et responsable des médicaments vétérinaires dans la production d'aliments d'origine aquatique du 15 au 18 décembre 2009 à Bangkok (Thaïlande); l'objectif était de passer en revue les pratiques actuelles, les produits de remplacement des antimicrobiens et les options de biosécurité pour améliorer la santé des poissons dans le but d'aboutir à la formulation de directives pour l'utilisation responsable des antimicrobiens en aquaculture. En janvier 2010, la FAO a organisé une réunion d'experts chargés d'étudier les options de biosécurité pour réduire la contamination par *Salmonella* des étangs aquacoles dans le but de donner des conseils sur la façon d'améliorer les pratiques aquacoles, et ce pour minimiser le risque de *Salmonella* dans les produits issus de l'aquaculture.

24. **Programme GEMS/Food de l'OMS.** Le Système global de surveillance de l'environnement/Programme de surveillance et de l'évaluation de la contamination des aliments fait partie

du Programme GEMS/Food du PNUE dont l'objectif est de fournir des données pour l'évaluation de l'exposition alimentaire. GEMS/Food se compose de bases de données, notamment des informations sur la consommation alimentaire, c'est-à-dire les régimes alimentaires par module de GEMS Food décrivant la consommation par habitant dans les différentes régions, et une compilation des grosses portions au niveau national des produits qui sont consommées pendant un jour au 97,5ème percentile. Les bases de données incluent aussi des données sur la présence de contaminants chimiques dans les aliments provenant des programmes nationaux de surveillance.

L'OMS a déterminé que les bases de données de GEMS Food devaient être actualisées, notamment:

- Réalisation d'un système de soumission des données sur le Web
- Nouvelle collecte de données sur la taille des grosses portions à utiliser pour l'évaluation de l'exposition aiguë
- Comparaison des régimes alimentaires par module avec les enquêtes nationales de consommation alimentaire au niveau individuel
- Liaison entre les données sur la présence de substances chimiques, la présence de pathogènes et la composition des aliments (y compris les nutriments).

25. **Réseau mondial des infections d'origine alimentaire (GFN).** En 2000, l'OMS a lancé le Programme Global Salm-Surv (GSS), intitulé maintenant Global Foodborne Infections Network (GFN), dont l'objectif est de renforcer les capacités des pays à réaliser une surveillance intégrée de la ferme à la table des maladies d'origine alimentaire et d'autres maladies entériques infectieuses. Le réseau encourage la communication et la collaboration intersectorielles parmi les professionnels et spécialistes de la santé humaine, du secteur vétérinaire et des disciplines liées à l'alimentation. GFN comporte cinq grands éléments de programme: cours de formation au niveau international, un système de surveillance passive de Salmonella, un système externe d'assurance qualité (EQAS) annuel, des projets régionaux et nationaux ciblés, et des services d'études de référence. À ce jour, GFN a organisé plus de 65 cours de formation internationaux en chinois, en anglais, en français, en portugais, en espagnol, et en russe pour plus de 1200 microbiologistes et épidémiologistes provenant de plus de 120 pays. Plus de 80 pays ont fourni des données à la Banque de données par pays sur plus de 1,5 millions d'isolats humains et près de 400 000 isolats de sources non humaines afin d'établir un tableau de l'épidémiologie de Salmonella dans le monde. GFN EQAS est l'un des plus importants tests d'aptitude annuels auquel participe plus de 150 laboratoires dans le monde. Plus récemment, la FAO a participé activement au réseau et renforce sa collaboration aux activités de renforcement des capacités du GFN. Du 26 au 28 août 2010, le GFN organisera une réunion afin de formuler un plan stratégique de cinq ans, pour lequel il demande des intrants divers et variés.

26. **Projet Cinq clefs pour des aliments plus sûrs.** L'affiche Cinq clefs est maintenant traduite dans plus de 60 langues, essentiellement à l'initiative des pays, et des projets éducatifs sont mis en œuvre dans plus de 90 pays dans différents secteurs d'activités, notamment le tourisme. Les initiatives ininterrompues au niveau national témoignent de l'efficacité de ce message simple dans le monde, grâce au matériel Cinq clefs qui peut être facilement adapté et adopté. Les Cinq clefs pour des aliments plus sûrs sont utilisées dans manifestations de masse à la fois pour former ceux qui manipulent des aliments et pour éduquer les consommateurs. Par exemple, le Département de la santé en Afrique du Sud a adopté le cours « Formation des formateurs sur les Cinq clefs pour des aliments plus sûrs » pour la formation des personnes chargées de la manipulation des aliments en vue de la Coupe du monde de la FIFA 2010, et organise une campagne de promotion sanitaire pour éduquer les consommateurs en diffusant largement les matériels Cinq clefs, y compris le Guide à l'usage des voyageurs sur la sécurité sanitaire des aliments. Les Cinq clefs pour des aliments plus sûrs fera partie du Pavillon des Nations Unies à l'Exposition universelle de Shanghai de 2010 et les organisateurs des prochaines manifestations de masse envisagent d'utiliser les Cinq clefs pour promouvoir des comportements alimentaires sûrs et les Trois Cinq (cinq clefs pour des aliments plus sûrs, pour une alimentation saine et pour une activité physique appropriée) pour promouvoir des modes de vie plus sains. Site web de Five Keys to Safer Food:
<http://www.who.int/foodsafety/consumer/5keys/en/index.html>

27. **Impact des normes privées.** À la suite de la demande formulée lors de la trente-deuxième session de la Commission du Codex Alimentarius, la FAO et l'OMS préparent un document axé sur la cohérence des normes privées de sécurité sanitaire avec les normes Codex et l'impact de ces normes sur les petits

producteurs, en particulier dans les pays en développement. Ce document constituera la base d'un séminaire d'une journée sur cette question qui se tiendra à l'occasion de la prochaine session de la Commission.

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

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

28. 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 États Membres et de la disponibilité des ressources¹. Un tableau contenant une description des demandes d'avis scientifiques reçues directement de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes auxiliaires, ainsi que les réunions planifiées par la FAO et l'OMS en réponse aux demandes des pays membres est joint en annexe. Il présente l'état d'avancement des demandes d'avis scientifiques reçues par la FAO et l'OMS jusqu'au mois d'avril 2010.

b) Initiative mondiale en faveur des avis scientifiques relatifs à l'alimentation (GIFSA)

29. Des contributions, qui sont acceptées des gouvernements, des organisations et des fondations conformément aux règles de l'OMS et de la FAO, continuent d'arriver. La FAO et l'OMS remercient les États-Unis pour leur récente contribution.

30. Pour de plus amples informations et avis sur la procédure permettant de faire un don ou une contribution, prière de contacter: Madame Maria de Lourdes Costarrica, Nutritionniste, Division de la nutrition et de la protection des consommateurs (lourdes.costarrica@fao.org) Tél: + 39 06 57056060) à la FAO; et M. Jørgen Schlundt, Directeur, Département de la sécurité sanitaire des aliments et des zoonoses (schlundtj@who.int; Tél: + 41 22 791 3445) à l'OMS.

¹ 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.

ANNEXE

**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 (Avril 2010) ²

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 **avril 2010**.

#	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par la FAO/l'OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimatif (en USD) ³	Résultats escomptés par le Codex
1	Évaluation des risques dus à la présence de contaminants dans les aliments	CCCF	Deuxième session ALINORM 08/31/41, parr.173-190 et Annexe XIII	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)	Soixante-douzième réunion du JECFA tenue à Rome (Italie), 16-25 février 2010)	300 000	Limites maximales ou autre avis, selon le cas

² La FAO et l'OMS font part de leur gratitude aux gouvernements qui ont contribué à soutenir les activités de conseil scientifique de la FAO et de l'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.

³ Montant total des coûts pour la FAO et l'OMS, y compris publication de rapports, à l'exclusion des dépenses de personnel.

#	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par la FAO/OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimatif (en USD) ³	Résultats escomptés par le Codex
2	Évaluation de la sécurité sanitaire des additifs et des contaminants	CCFA/ CCCF	Quarante et unième session du CCFA ALINORM 09/32/12, par. 132-135 et Annexe IX; troisième session du CCCF ALINORM 09/32/41, par. 117-120 et Annexe XI	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)	Prévue pour la soixante-treizième réunion du JECFA (Genève (Suisse), 8-17 juin 2010)	250 000	Limites maximales, spécifications pour certains additifs alimentaires ou autre avis, selon le cas
3	Examen des données provenant d'une étude chinoise sur les résidus de ractopamine dans les tissus porcins	CAC	Trente-deuxième session ALINORM09/32 REP, par.66-79	Secrétariat du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)	Un appel a été lancé et un examen des nouvelles données sur les résidus de ractopamine dans les tissus porcins sera effectué lorsque la Chine fournira des données	Coût nul	Limites maximales de résidus, avis selon le cas.

#	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par la FAO/l'OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimatif (en USD) ³	Résultats escomptés par le Codex
4	Évaluation des avantages et des risques de l'utilisation du « chlore actif » dans la transformation des aliments.	CCFAC CCFH CAC	Trente-septième session ALINORM 05/28/12, par. 108 et Annexe XV Trente-sixième session ALINORM 04/27/13, par. 158 Trente-septième session ALINORM 05/28/13 par. 170–174 La vingt-neuvième 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 (trente-septième session) et le CCFAC (trente-septième session). La Commission du Codex Alimentarius (vingt-neuvième session) a soutenu cette demande, sollicitant un avis scientifique dans ce sens.	La consultation d'experts a eu lieu en mai 2008. Le rapport est disponible sous format électronique et sera publié en 2010.	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 la FAO/l'OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimatif (en USD) ³	Résultats escomptés par le Codex
5	Évaluation des résidus et de la toxicologie des pesticides pour l'établissement de doses admissibles et de LMR.	CCPR	Quarante et unième session ALINORM 09/30/24 parr. 60 – 130, 186 - 207 et Annexe XI	Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides	Réunion de la JMPR tenue du 16 au 25 septembre 2009 Rapport et évaluation affichés sur les sites web de la FAO et de l'OMS Des recommandations seront présentées à la quarante-deuxième session du CCPR en 2010 La prochaine session de la JMPR se tiendra du 21 au 30 septembre 2010 à Rome	370 000	Limites maximales de résidus et autre avis pour l'évaluation des résidus de pesticides.
7	Risques et bienfaits de la consommation de poisson et de fruits de mer	CCFAC CAC	Trente-huitième session ALINORM 06/29/12, parr. 191–193 Vingt-neuvième session ALINORM 06/29/41, par. 195	Avis de la FAO et de l'OMS sur les risques et les bienfaits pour la santé de la consommation de poisson et de fruits de mer	La consultation d'experts s'est tenue du 25 au 29 janvier 2010. Le Résumé et le rapport sont en cours d'élaboration. Des ressources extrabudgétaires sont disponibles.	120 000	Élaborer une méthodologie pour l'évaluation des risques et des bienfaits. 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 la FAO/l'OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimatif (en USD) ³	Résultats escomptés par le Codex
8	Options pour l'atténuation des risques dus à la présence de <i>Salmonella</i> dans les mollusques bivalves	CCFFP	Vingt-neuvième session ALINORM 08/31/18, parr. 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>	Demande de données par l'intermédiaire des services centraux de liaison avec le Codex et complétées par le travail d'un consultant expert. L'examen des données entrepris par la FAO et un consultant expert et les résultats seront présentés à la trentième session du CCFFP.	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
	Risque pour la santé publique lié à la présence de <i>Salmonella</i> dans les mollusques bivalves et utilité des critères pour <i>Salmonella</i> dans les mollusques bivalves pour la protection de la santé des consommateurs		Trentième session ALINORM 10/33/18, (parr. 14 – 16)	Évaluation des risques pour déterminer le risque pour la santé publique lié à <i>Salmonella</i> dans les mollusques bivalves et évaluation de l'impact des critères pour <i>Salmonella</i> sur la santé des consommateurs			

#	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par la FAO/l'OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimatif (en USD) ³	Résultats escomptés par le Codex
9	Approches de l'arbre de décision pour l'évaluation des médicaments vétérinaires	JECFA Appuyée par la suite par le CCRVDF	Dix-septième session ALINORM 08/31/31 par 119.	Réunir plusieurs groupes 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 préparée et examinée à la soixante-dixième réunion du JECFA, présentée à la dix-huitième 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 la FAO/OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimatif (en USD) ³	Résultats escomptés par le Codex
10	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	Quarantième session ALINORM 09/13/40 Quarante et unième session ALINORM 10/33/13	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	Réunion d'experts organisée et rapport soumis à la quarante et unième session du CCFH La mise au point d'un outil utilisable sur le web se poursuivra pour être finalisée en 2010 comme l'avait demandé la quarante et unième session du CCFH.	250 000	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.
11	Mise au point et validation d'outils pour l'évaluation des risques liés à <i>Vibrio</i> spp dans les fruits de mer et conseils sur la méthodologie pour <i>Vibrio</i> spp. dans les fruits de mer.	CCFH	Quarante et unième session ALINORM 10/33/13	Organiser une réunion d'experts pour examiner la méthodologie et mettre au point et valider des outils d'évaluation des risques sur le web.	Appels à données et à experts publiés. Planification des activités en cours. Des ressources extrabudgétaires seront nécessaires.	250 000	Outils sur le web et méthodes pour l'obtention d'un consensus à l'appui de la mise en application des 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 la FAO/l'OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimatif (en USD) ¹³	Résultats escomptés par le Codex
1	Nanotechnologies	FAO	Rapport final a été publié à l'adresse http://www.fao.org/ag/agn/agns/files/FAO_WHO_Nano_Expert_Meeting_Report_Final.pdf Nanoagri 2010 au Brésil: www.nanoagri2010.com	Le diagramme de l'approche par étapes sera élaboré à titre de suivi dans le cadre du groupe de travail électronique en 2010 FAO organisera des tables rondes techniques lors de la Conférence internationale sur les applications des nanotechnologies dans l'alimentation et l'agriculture, qui doit se tenir à São Pedro (Brésil), du 20 au 25 juin 2010	Une réunion du groupe restreint a eu lieu les 14 et 15 mai 2008 Une réunion d'experts s'est tenue du 1 ^{er} au 5 juin 2009	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

#	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par la FAO/l'OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimatif (en USD) ^[1]	Résultats escomptés par le Codex
2	Spécifications des pesticides	FAO/OMS	Protocole d'accord entre la FAO et l'OMS http://www.fao.org/AG/AGP/AGPP/Pesticid/	Sessions de la Réunion conjointe FAO/OMS sur les spécifications des pesticides (JMPS)	La huitième session de la Réunion conjointe FAO/OMS sur les spécifications des pesticides (JMPS) s'est tenue du 3 au 7 juin 2009 à San Salvador (El Salvador). Rapport consultable sur le site web de la FAO/OMS La neuvième session de la JMPS aura lieu du 2 au 6 juin 2010 à Ljubljana (Slovénie).	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
3	Bisphénol A	FAO/OMS		Réunion d'experts pour évaluer les risques pour la santé associés au Bisphénol A	La réunion est prévue pour novembre 2010 Appels à données et à experts affichés sur les sites web de la FAO et de l'OMS Des ressources extrabudgétaires sont disponibles pour appuyer cette activité	À déterminer	Recommandations relatives aux risques dus à l'exposition alimentaire au bisphénol A, en particulier dans les sous-populations sensibles