

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 16 de l'ordre du jour

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-huitième session,

Siège de la FAO, Rome (Italie), 4-9 juillet 2005

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:	RAPPORT SUR L'ÉTAT D'AVANCEMENT DU PROCESSUS CONSULTATIF FAO/OMS SUR LA FOURNITURE D'AVIS SCIENTIFIQUES AU CODEX ET AUX PAYS MEMBRES
TROISIÈME PARTIE:	ÉTAT D'AVANCEMENT DES DEMANDES D'AVIS SCIENTIFIQUES ÉMANANT DES ORGANES SUBSIDIAIRES DU CODEX
QUATRIÈME PARTIE:	RENFORCEMENT DES CAPACITÉS DANS LE DOMAINE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE LA QUALITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES
CINQUIÈME PARTIE:	AUTRES QUESTIONS ÉMANANT DE LA FAO ET DE L'OMS

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

Le Codex fournit des orientations aux États Membres sur une vaste gamme de questions pertinentes pour la sécurité sanitaire et la qualité des aliments dans les échanges internationaux dans l'objectif de protéger la santé des consommateurs et de promouvoir la loyauté des pratiques commerciales suivies. La FAO et l'OMS s'efforcent donc de fournir des avis scientifiques de manière transparente, rationnelle et rapide. Les avis scientifiques que la FAO et l'OMS fournissent à plusieurs comités du Codex et à la Commission du Codex Alimentarius portent sur des questions très diverses et nécessitent la contribution d'organes d'experts et de réunions spéciales d'experts. Les résultats de ces réunions sont disponibles sur le site web de la FAO et de l'OMS. Les activités les plus récentes liées à la fourniture d'avis scientifiques sont résumées ci-après.

Résumé des avis scientifiques fournis par la FAO et l'OMS en 2004/2005

<p>Activité</p> <p><i>Objectif</i></p> <p><i>Résultats</i></p>	<p>Soixante-quatrième réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires et des contaminants (JECFA) (Rome, 8-17 février, 2005).</p> <p>Évaluation des contaminants alimentaires suivants: acrylamide, cadmium, carbamate d'éthyle, éthers diphényles polybromés, hydrocarbures aromatiques polycycliques, et étain inorganique.</p> <p>Le résumé et les conclusions sont disponibles à l'adresse suivante: ftp://ftp.fao.org/es/esn/jecfa/jecfa64_summary.pdf. Le rapport technique et des monographies sont en cours de préparation. Cette session du JECFA a aussi élaboré une nouvelle approche pour fournir des avis sur des composés qui sont à la fois génotoxiques et cancérogènes.</p>
<p>Activité</p> <p><i>Objectif</i></p> <p><i>Résultats</i></p>	<p>Soixante-troisième réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires et des contaminants (JECFA) (Genève, 8-17 juin, 2004).</p> <p>Évaluation de la sécurité de 18 additifs alimentaires, de solutions antimicrobiennes aux peroxyacides pour utilisation dans le contact avec les aliments et de l'acide glycyrrhizique un constituant naturel des aliments. La sécurité du peroxyde de benzoyle pour utilisation dans le traitement du lactosérum et la sécurité de l'alpha-cyclodextrine, de la lutéine et de la zéaxanthine en tant qu'ingrédients alimentaires ont été évaluées. Examen de 217 spécifications (20 additifs alimentaires - utilisations autres que celle d'aromatisant; 197 aromatisants). De nouvelles spécifications ont été adoptées pour 186 composés, dont cinq à titre provisoire. Des spécifications pour 31 composés ont été adoptées dont trois à titre provisoire.</p> <p>Le résumé et les conclusions sont disponibles à l'adresse suivante: ftp://ftp.fao.org/es/esn/jecfa/jecfa63_summary.pdf</p> <p>Le «Compendium of food additive specifications – Addendum 12» est disponible à l'adresse suivante: http://www.fao.org/documents/show_cdr.asp?url_file=/docrep/007/y5777e/y5777e00.htm</p> <p>Le rapport technique et les monographies toxicologiques sont en préparation.</p>
<p>Activité</p> <p><i>Objectif</i></p> <p><i>Résultats</i></p>	<p>Soixante-deuxième réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires et des contaminants (JECFA) (Rome, 4 – 12 février, 2004).</p> <p>Consacrée aux résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments. Ont été examinés les 11 composés suivants: cefuroxime, chloramphénicol, flumequine, lincomycine, pirlimycine, cyhalothrine, cyperméthrine et alpha-cyperméthrine, doramectine, phoxime, acétate de mélangestrol et ractopamine. Une attention particulière a été accordée à la source de faibles concentrations de chloramphénicol dans les produits d'origine animale.</p> <p>Les monographies des données de résidus concernant 8 substances approuvées par la réunion sont maintenant disponibles dans FNP 41/16 à: ftp://ftp.fao.org/es/esn/jecfa/2004-10-15_fnp41-16final_4.pdf.</p> <p>Rapport technique disponible à: http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_925.pdf</p> <p>Les monographies toxicologiques résumant les données examinées par le Comité pour l'établissement des DJA seront publiées dans <i>WHO Food Additives Series No.53</i>.</p>
<p>Activité</p> <p><i>Objectif</i></p> <p><i>Résultats</i></p>	<p>Consultation d'experts conjointe FAO/IOC/OMS sur les biotoxines dans les mollusques bivalves, (Oslo, Norvège, 27 septembre – 1 octobre 2004)</p> <p>Examen des informations disponibles sur une série de biotoxines qui peuvent être présentes dans les coquillages et crustacés afin de faciliter l'établissement de limites et fournir des orientations pour l'analyse et la surveillance.</p> <p>Rapport de la réunion disponible à: http://www.fao.org/es/ESN/food/risk_biotoxin_en.stm</p>

<p>Activité</p> <p><i>Objectif</i></p> <p><i>Résultats</i></p>	<p>Atelier technique conjoint FAO/WHO sur les résidus de médicaments vétérinaires pour lesquels il n'a pas été fixé de DJA/LMR (Bangkok, 24 - 26 août 2004)</p> <p>Présenter une première analyse des perturbations intervenues dans les échanges de denrées alimentaires en 2001/2002 à la suite de la détection de très faibles quantités de chloramphénicol et de nitrofurans dans les produits d'origine animale afin de donner des orientations appropriées pour le suivi aux niveaux national et international.</p> <p>Rapport et documents de la réunion disponibles à : http://www.fao.org/es/ESN/food/risk_vetdrugs_report_en.stm</p>
<p>Activité</p> <p><i>Objectif</i></p> <p><i>Résultats</i></p>	<p>Réunion technique FAO/OMS sur les obstacles à l'application du système HACCP, en particulier dans les petites exploitations commerciales et dans les exploitations les moins avancées et approches pour les surmonter (Rome, 13 – 15 décembre 2004)</p> <p>Examen des données existantes et élaboration de directives pour les gouvernements nationaux pour faciliter l'application du système HACCP dans les petites exploitations et les exploitations les moins avancées.</p> <p>Projet de directives à l'intention des gouvernements (présentées au Comité du Codex sur l'hygiène des aliments à sa trente-septième session – document de séance CRD6). Le projet est en cours d'examen pour mise au point définitive vers la fin 2005.</p>
<p>Activité</p> <p><i>Objectif</i></p> <p><i>Résultats</i></p>	<p>Réunion mixte FAO/OMS sur <i>Enterobacter sakazakii</i> et d'autres micro-organismes dans les préparations en poudre pour nourrissons (Genève, 2 – 4 février 2004)</p> <p>Examiner les données scientifiques disponibles et formuler des recommandations sur les moyens de réduire le plus possible les risques.</p> <p>Rapport de la réunion maintenant disponible à : http://www.fao.org/es/ESN/jemra/enterobacter_en.stm et à http://www.who.int/foodsafety/micro/jemra/meetings/feb2004/en/</p>
<p>Activité</p> <p><i>Objectif</i></p> <p><i>Résultats</i></p>	<p>Publication de l'évaluation FAO/OMS des risques présentés par <i>Listeria monocytogenes</i> sans les aliments prêts à consommer</p> <p>Fournir des informations sur la base de l'évaluation des risques pour aider les gestionnaires de risque à traiter les problèmes posés par la présence de <i>Listeria</i> dans les aliments prêts à consommer</p> <p>Rapport technique final et résumé interprétatif maintenant publiés et disponibles à : http://www.fao.org/es/ESN/jemra/listeria_en.stm et à : http://www.who.int/foodsafety/micro/jemra/assessment/listeria/en/</p>
<p>Activité</p> <p><i>Objectif</i></p> <p><i>Résultats</i></p>	<p>Deuxième atelier mixte FAO/OIE/OMS sur l'utilisation non humaine d'antimicrobiens et la résistance aux antimicrobiens: Options de gestion (Oslo, Norvège, 15-18 mars 2004)</p> <p>Examen de toute une série d'options de gestion du risque pour la résistance aux antimicrobiens résultant de l'utilisation non humaine d'antimicrobiens.</p> <p>Le rapport de la réunion est disponible à : http://www.fao.org/es/ESN/food/risk_antiworkshop_en.stm et à : http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/mar04/en/</p>
<p>Activité</p> <p><i>Objectif</i></p> <p><i>Résultats</i></p>	<p>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) (Rome, Italie, septembre 2004)</p> <p>Trente et un pesticides évalués, y compris trois nouvelles substances et onze réévaluations, et 575 LMR estimées (dont 300 LMR pour les épices) et retrait recommandé de 64 LMR en vigueur. Une nouvelle méthode a été élaborée permettant de calculer des LMR pour différents pesticides dans les épices sur la base de données de suivi.</p> <p>Rapport de la réunion disponible à : http://www.fao.org/ag/agp/agpp/Pesticid/p.htm</p>

Autres activités concernant la fourniture d'avis scientifiques

La FAO et l'OMS ont entrepris plusieurs activités au titre du suivi de différentes réunions d'experts antérieures (tenues en 2002 et 2003). Il s'agit notamment de la préparation des documents techniques finals et des résumés interprétatifs des évaluations des risques présentés par *Vibrio* spp. dans les fruits de mer et par *Campylobacter* spp. dans les poulets de chair ainsi que des directives sur l'évaluation de l'exposition et la caractérisation du risque présenté par les dangers microbiologiques dans les aliments qui sont maintenant en cours d'examen et de mise au point définitive pour publication. Un examen général des directives alimentaires sur la base des produits a également été entrepris pour leur mise à jour et leur application, en y intégrant les objectifs actualisés d'apports en nutriments pour la population.

L'Atelier conjoint FAO/OMS sur l'évaluation des risques présentés par les nutriments: un modèle pour établir les limites maximales de l'ingestion de nutriments et substances apparentées s'est tenu à Genève du 2 au 6 mai 2005. Le rapport de la réunion est en cours d'élaboration et sera affiché sur internet pour observations pendant une période de 30 jours. Une consultation d'expert sur **l'Évaluation de l'exposition/ingestion résultant de la présence de substances chimiques dans les aliments** s'est tenue à Annapolis, Maryland (États-Unis) du 2 au 6 mai, dans le cadre d'un projet plus vaste visant à mettre à jour les Principes et méthodes de l'évaluation des risques présentés par les substances chimiques dans les aliments pour le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) et la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR). Le projet de rapport sera aussi affiché sur l'internet pour examen et observations et soumis pour approbation au JECFA et à la JMPR.

La **soixante-cinquième réunion du JECFA**¹ aura lieu du 7 au 16 juin 2005 à Genève et évaluera la sécurité sanitaire d'un certain nombre d'additifs alimentaires et de substances aromatisantes, et examinera différents aspects d'ordre général comme l'évaluation de l'ingestion d'aromatisants.

En outre, il est prévu de traiter les demandes d'avis scientifique sur les **critères pour établir la liste des cargaisons précédentes acceptables** ainsi que les **risques et avantages potentiels du système de la lactopéroxydase pour le lait**. Des travaux sont en cours sur *Enterobacter sakazakii* et d'autres micro-organismes présents dans les préparations en poudre pour nourrissons et une réunion se tiendra à la fin de l'année 2005 pour traiter les questions restant en suspens dans ce domaine. Des préparatifs sont aussi en cours pour démarrer l'élaboration de **stratégies pour une gestion pratique des risques sur la base des résultats des évaluations du risque microbiologique**. Les groupes de travail préparatoire FAO/OMS visant à réunir des consultations d'experts sur les hydrates de carbone et sur les graisses et les huiles ont commencé les travaux sur les questions ayant trait aux fibres alimentaires, aux sucres et aux acides gras trans. On trouvera d'autres informations sur la plupart de ces activités prochaines des groupes de travail préparatoire à l'Annexe 1 du présent document.

La Commission est **invitée** à prendre note des informations susmentionnées.

DEUXIÈME PARTIE: RAPPORT SUR L'ÉTAT D'AVANCEMENT DU PROCESSUS CONSULTATIF FAO/OMS SUR LA FOURNITURE D'AVIS SCIENTIFIQUES AU CODEX ET AUX PAYS MEMBRES

L'examen des programmes FAO/OMS sur la fourniture d'avis scientifiques au Codex et aux pays membres s'est poursuivi avec la mise en œuvre de recommandations formulées par l'Atelier FAO/OMS sur la fourniture d'avis scientifiques au Codex et aux pays membres qui s'est déroulé à Genève (Suisse), du 27 au 29 janvier 2004² et des observations formulées par la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-septième session (ALINORM 04/27/41, par. 197-209).

La FAO et l'OMS ont accordé la priorité aux activités suivantes:

- Élaboration de **Directives de procédure** rassemblant toutes les procédures écrites suivies par la FAO et l'OMS pour la fourniture d'avis scientifiques;

¹ Le présent document a été préparé avant la date de la réunion, d'où le manque d'informations sur les résultats de la session du JECFA.

² Le rapport de l'Atelier est disponible sur les sites web de la FAO (http://www.fao.org/es/ESN/proscad/index_en.stm) et de l'OMS (<http://www.who.int/foodsafety/en/>).

- Création d'un *Groupe spécial interne FAO/OMS* chargé d'examiner les options de gestion pour la fourniture d'avis scientifique et d'améliorer la coordination;
- Préparation de *rapports* afin d'établir des procédures pour la sélection d'experts, d'examiner les facteurs visant à accroître l'ouverture des réunions et d'améliorer les procédures pour l'utilisation des données;
- Rechercher de nouvelles approches pour augmenter la participation des experts et l'utilisation des données venant des pays en développement dans l'élaboration d'avis scientifiques internationaux.

Un premier projet de **Directives de procédure** est en préparation et devrait être disponible fin 2005. Les directives renforceront la transparence des travaux de la FAO et de l'OMS sur la fourniture d'avis scientifiques. Ce processus permettra d'identifier les lacunes ou les améliorations à apporter aux procédures en vigueur. Si nécessaire, ces questions seront traitées ultérieurement.

Achèvement du processus d'examen FAO/OMS sur la fourniture d'avis scientifiques

La FAO/OMS mettent en œuvre les activités susmentionnées et s'attachent à définir les étapes ultérieures nécessaires pour mener à bien le processus consultatif sur la fourniture d'avis scientifiques au Codex et aux États Membres. Les « Directives de procédure » qui en résulteront seront soumises aux organes directeurs de la FAO et de l'OMS pour examen et approbation éventuelle. La fourniture d'avis scientifiques de la part de la FAO et de l'OMS nécessite le soutien et la participation des États Membres et à long terme demandera des ressources supplémentaires pour répondre aux attentes de la Commission du Codex Alimentarius et des États Membres.

La Commission est **invitée** à prendre note des informations ci-dessus et à fournir toute orientation utile.

TROISIÈME PARTIE: ÉTAT D'AVANCEMENT DES DEMANDES D'AVIS SCIENTIFIQUES ÉMANANT DES ORGANES SUBSIDIAIRES DU CODEX

À sa vingt-septième session (juillet 2004), la Commission du Codex Alimentarius a formulé un certain nombre d'observations relatives aux critères d'établissement des priorités pour la fourniture d'avis scientifiques (ALINORM 04/27/41, par. 207 et 208). À sa cinquante-cinquième session, le Comité exécutif a étudié ultérieurement cette question et recommandé à la FAO et à l'OMS d'utiliser les critères suivants pour classer par ordre de priorité les demandes d'avis scientifiques émanant du Codex (ALINORM 05/28/3, par. 75):

- Pertinence par rapport aux objectifs et aux priorités stratégiques tels que définis dans le Cadre stratégique;
- Définition claire de la portée et de l'objectif de la demande, et indication précise de la manière dont seront utilisés les avis dans les travaux du Codex;
- Importance et urgence par rapport à l'élaboration ou à l'avancement des textes du Codex, en tenant compte de la pertinence de la question pour la santé publique et/ou le commerce des denrées alimentaires et des besoins des pays en développement;
- Disponibilité des connaissances et des données scientifiques requises pour effectuer une évaluation des risques ou pour formuler un avis scientifique;
- Attribution par la Commission du Codex Alimentarius d'un degré de priorité élevé.

En classant par ordre de priorité les demandes à traiter, la FAO et l'OMS prennent aussi en considération les besoins d'avis soumis directement par les États Membres et la disponibilité des ressources. Le tableau ci-joint (Annexe) présente l'état d'avancement des demandes d'avis scientifiques reçues par la FAO et l'OMS jusqu'en **avril 2005**.

La Commission est **invitée** à prendre note des informations présentées au tableau 1 de l'Annexe et à fournir toutes les orientations utiles.

QUATRIÈME PARTIE: RENFORCEMENT DES CAPACITÉS DANS LE DOMAINE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE LA QUALITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Au cours de l'année écoulée, un certain nombre d'initiatives ont été lancées ou poursuivies par la FAO et l'OMS, en collaboration avec les organisations et institutions partenaires concernées, en vue de renforcer: 1) les rôles respectifs des secteurs de l'agriculture et de la santé pour l'assurance de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments; 2) le rôle de la FAO et de l'OMS en tant qu'instances neutres pour la négociation et l'échange

d'informations et d'expériences dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments; 3) la coopération et la collaboration entre les deux organisations et avec d'autres partenaires dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments; et 4) les capacités des pays en développement membres dans le domaine de la sécurité sanitaire et de l'assurance de la qualité des aliments et leur participation effective aux travaux du Codex.

On trouvera ci-après des renseignements sur les principales activités de la FAO et de l'OMS visant à renforcer les capacités dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments au niveau international. Des renseignements plus détaillés concernant toutes les activités de la FAO et de l'OMS liées au renforcement des capacités sont rassemblés dans un document d'information (CAC/28 INF.5).

Stratégie de la FAO pour des approvisionnements alimentaires sains et nutritifs

À sa dix-neuvième session (avril 2005), le Comité de l'agriculture de la FAO (COAG) a examiné un document préparé par le Secrétariat (www.fao.org/unfao/bodies/coag/coag19/coag19_en.htm) sur le sujet susmentionné. Le Comité a apporté son soutien à la stratégie proposée qui met l'accent sur la nécessité de traiter les questions de sécurité sanitaire des aliments tout au long de la filière alimentaire. Il a recommandé que les pays prévoient une mise en œuvre par étapes et progressive de cette démarche axée sur la filière alimentaire et qu'une attention particulière soit accordée aux besoins des petits agriculteurs dans les pays en développement afin de les aider à s'intégrer les marchés internationaux de denrées alimentaires.

Forums mondiaux et régionaux des responsables de la sécurité sanitaire des aliments

Pour donner suite au premier Forum mondial des responsables de la sécurité sanitaire des aliments et avec le soutien et l'approbation de leurs pays membres, la FAO et l'OMS ont organisé le deuxième Forum mondial des responsables de la sécurité sanitaire des aliments (GF-2) à Bangkok (Thaïlande), du 12 au 14 octobre 2004, sur le thème de la « Mise en place de systèmes efficaces de sécurité sanitaire des aliments ». Les délégués au GF-2 ont dans l'ensemble soutenu la tenue d'un troisième Forum mondial (GF-3), mais ont proposé de débattre ultérieurement l'objectif, la forme, les thèmes, la durée et le lieu d'un tel Forum. En conséquence, le Secrétariat FAO/OMS a organisé un forum électronique du 4 avril au 13 mai 2005 pour solliciter d'autres avis des États Membres et de toutes les parties intéressées sur ce sujet. Des renseignements détaillés concernant les résultats de ce forum électronique sont présentés dans un document d'information (CAC/28 INF.13).

S'efforçant de favoriser les débats sur les recommandations relatives aux actions concrètes à entreprendre et au renforcement des capacités, à l'appui de la sécurité sanitaire des aliments dans les pays de la région Proche-Orient, la FAO et l'OMS ont organisé une *Conférence régionale pour le Proche-Orient sur la sécurité alimentaire des aliments* à Amman (Jordanie) du 5 au 6 mars 2005, immédiatement avant la troisième session du Comité régional de coordination pour le Proche-Orient (7-10 mars 2005). Un rapport complet des résultats de la réunion du Proche-Orient est mis à la disposition de la Commission.

Cette réunion est la troisième d'une série de réunions régionales organisées par la FAO et l'OMS pour répondre aux besoins de leurs États Membres en matière d'orientations politiques et de renforcement des capacités dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. Des conférences régionales sur la sécurité sanitaire des aliments sont actuellement prévues pour l'Afrique (Harare, Zimbabwe, 3-6 octobre 2005) ainsi que pour les Amériques et les Caraïbes. À l'occasion de la vingt-huitième session de la Commission, une réunion d'information sera tenue avec les délégués des Amériques et des Caraïbes ainsi qu'avec les représentants permanents des pays de la région auprès de la FAO.

Mécanismes de financement pour améliorer la sécurité sanitaire et la qualité des aliments

La FAO, l'OMS, l'OIE, l'OMC et la Banque mondiale ont récemment créé un Mécanisme pour l'élaboration des normes et le développement du commerce, destiné à coordonner les initiatives de renforcement des capacités mises en œuvre par ces organisations dans les domaines de la sécurité sanitaire des aliments, de la santé des animaux et des végétaux, et à fournir aux pays et aux parties prenantes un mécanisme de financement qui leur permet d'aller de l'avant dans ces domaines. Les pays et les parties intéressées sont invités à présenter des projets et à les soumettre à ce Mécanisme pour examen.

La FAO et l'OMS ont institué un Fonds fiduciaire visant à faciliter la participation des pays en développement et des pays en transition aux travaux essentiels de la Commission du Codex Alimentarius. Ce fonds apporte un soutien financier destiné à renforcer la capacité de ces pays à participer à l'établissement de normes mondiales

concernant la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, et à mettre ces normes en application dans leur propre territoire .

Assistance technique et documents à l'appui du renforcement des capacités

La FAO mène actuellement un vaste programme d'activités et de projets d'assistance technique aux niveaux national, régional et international, dans des domaines comme la formation de fonctionnaires chargés du contrôle des aliments et de personnel technique (responsables du contrôle des aliments, inspecteurs ou analystes des produits alimentaires), renforcement des capacités des laboratoires de contrôle des aliments, application de l'analyse des risques, soutien à la création de comités nationaux du Codex, avis en matière de politiques, mise en place de cadres réglementaires, qualité et sécurité sanitaire des fruits et légumes frais, prévention et contrôle des mycotoxines, système HACCP dans l'aquaculture, traçabilité du poisson et des produits de la pêche, bonnes pratiques pour le secteur de l'alimentation animale, prévention de l'ESB et d'autres zoonoses, et autres. On trouvera de plus amples détails sur ces activités et projets dans le document CAC/28 INF.5.

La FAO met en œuvre à l'heure actuelle un programme visant à améliorer la qualité et la sécurité sanitaire des fruits et légumes frais qui est axé sur l'application des bonnes pratiques (BPA, BPF, et BPH) afin d'éviter les dangers aux points appropriés dans la filière des fruits et légumes frais (stades de la production et après récolte-*approche de la filière alimentaire*). Des ateliers sous-régionaux ont été tenus en Amérique latine et Caraïbes et en Asie et sont prévus pour d'autres régions dans le monde. Des activités de sensibilisation et de formation au niveau national ont aussi démarré dans le cadre de la mise en œuvre des Plans d'action nationaux. Trois études de cas sur l'application de plans de qualité et de sécurité sanitaire sont en cours d'élaboration. La FAO a préparé un module de formation (disponible sur CD-ROM et en version imprimée), qui fournit des informations que les pays peuvent utiliser pour élaborer des programmes de formation et appliquer des dispositions de qualité et de sécurité sanitaire conformes à leurs besoins spécifiques et ainsi renforcer leurs capacités à appliquer les directives et les normes Codex, à répondre aux exigences des importateurs, et améliorer la qualité et la sécurité sanitaire des produits frais sur les marchés nationaux. Une base de données en ligne (qui existe aussi sur CD-ROM) comprenant plus de 800 documents ayant trait à la sécurité sanitaire et à la qualité des fruits et des légumes frais est aussi disponible.

La FAO réalise également un grand projet mondial visant à améliorer la qualité du café par la prévention des moisissures. Ce projet se déroule actuellement au Brésil, en Colombie, en Côte d'Ivoire, en Inde, en Indonésie, au Kenya et en Ouganda, avec la collaboration du Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (CIRAD), de l'ISIC (*Institute for scientific information on coffee*) et de l'Université du Surrey (Royaume-Uni). Ce projet bénéficie de financements du Fonds commun pour les produits de base et du Gouvernement néerlandais.

La FAO et l'OMS procèdent, ou ont récemment procédé, à l'élaboration de divers manuels, directives et matériels didactiques susceptibles d'apporter une contribution utile au renforcement des capacités. La plupart de ces matériels sont le fruit d'une élaboration conjointe, à l'exception de quelques-uns dont la préparation s'inscrit dans le cadre de projets de terrain spécifiques mis en œuvre par la FAO ou l'OMS. Il s'agit notamment des matériels suivants:

- Améliorer la sécurité sanitaire et la qualité des fruits et des légumes frais – Un manuel de formation et une base de données sur les ressources (disponible sur les pages web de la FAO ou sur CD-ROM en anglais, espagnol et français – voir plus haut pour une description plus détaillée);
- Analyse des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments – Un manuel cadre et une trousse de formation sur CD-ROM (publication conjointe FAO/OMS – en voie de finalisation);
- Évaluation des besoins de renforcement des capacités dans le domaine du contrôle des aliments (publication conjointe FAO/OMS – en cours d'essai pilote);
- Renforcer la participation aux travaux du Codex – une trousse de formation (en cours d'essai pilote);
- Monographie CIRA/FAO/OMS sur la prévention des mycotoxines (en cours de finalisation);
- FAO/CID/OMS - Cours de formation de base sur l'évaluation des risques microbiologiques (en cours d'essai pilote);
- Document sur l'application de l'évaluation du risque dans le secteur de la pêche (disponible sous forme de Document technique sur les pêches #442 – FAO 2004);

- Manuel sur les bonnes pratiques dans le secteur de la viande (disponible en anglais et en cours de traduction en français, espagnol, arabe et chinois).

Une fois mis au point, tous ces documents seront publiés sous forme multilingue afin qu'ils puissent servir à un plus grand nombre de pays membres.

Mécanismes d'échange des informations

Durant sa première année d'activité, le Portail international pour la sécurité sanitaire des aliments et la santé des animaux et des végétaux (www.ipfsaph.org) – une initiative qui réunit la CIPV, l'OIE, le Codex et l'OMC – a traité plus de 2 millions de demandes de pages et compte plus de 5 000 utilisateurs réguliers. Outre les normes internationales, les notifications et autres renseignements officiels provenant des institutions partenaires internationales, le portail fournit aussi des avis sur les législations nationales et textes apparentés de l'UE, des États-Unis et des ensembles plus restreints de données provenant d'un groupe pilote de pays en développement (21 000 fichiers en mai 2005).

La dernière version comprend des données actualisées sur les limites maximales de résidus (LMR) fixées par le Codex pour les médicaments vétérinaires et les pesticides, ainsi que les évaluations du JECFA et de la JMPR relatives à ces substances; navigation en anglais, français et espagnol; et un « help desk » pour toutes les questions que les utilisateurs souhaitent poser concernant le portail.

Grâce au financement du Mécanisme pour l'élaboration des normes et le développement du commerce, des travaux sont en cours avec les partenaires dans les pays en développement pour exploiter les réalisations du projet de portail à ce jour. Il s'agit notamment d'activités au niveau national avec les propriétaires de données (administrations publiques chargées de la sécurité sanitaire des aliments, de la santé des animaux et des végétaux) concernant la gestion de l'information et les standards de métadonnées et avec les utilisateurs des informations accessibles par le portail (associations de producteurs, institutions de promotion des exportations, etc.). Les premiers ateliers de démonstration au niveau régional seront organisés dans le courant de l'année. On trouvera de plus amples informations sur le projet de portail dans le document CAC/28 INF.4.

INFOSAN, le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments, a été inauguré le 13 octobre 2004 lors du deuxième Forum mondial des responsables de la sécurité sanitaire des aliments (FAO/OMS) tenu à Bangkok (Thaïlande) et a reçu le soutien des États Membres. Au 13 mai 2005, 138 États Membres faisaient partie du réseau. L'initiative visant à élaborer ce réseau a été prise à la suite de la Résolution de l'Assemblée mondiale de la santé de l'OMS (WHA53.15, mai 2000) demandant à l'OMS d'aider les États Membres à renforcer leurs programmes de sécurité sanitaire des aliments. De plus, la Commission du Codex Alimentarius a adopté un texte demandant à l'OMS de faciliter la communication durant les situations d'urgence liées à la sécurité sanitaire des aliments. INFOSAN est un réseau d'informations pour la diffusion des informations importantes en matière de sécurité sanitaire des aliments dans le monde; il permet aux autorités de sécurité sanitaire des aliments et aux autres institutions pertinentes de partager des informations et de renforcer leur collaboration. INFOSAN EMERGENCY, est la branche d'urgence du réseau et est destinée à compléter et à renforcer le Réseau mondial d'alerte et d'action en cas d'épidémie de l'OMS ([GOARN](#)) qui inclut une composante pour les substances chimiques. INFOSAN est élaboré et géré par l'OMS en collaboration avec la FAO.

En 2004, l'OMS a inauguré son nouveau Centre stratégique des opérations sanitaires (SHOC) qui est un centre de communications et de diffusion des informations conçu pour faciliter la collaboration et la résolution de problèmes afin d'améliorer les résultats obtenus en matière de santé. Le Centre stratégique apporte un appui à la fois virtuel et matériel aux opérations de l'OMS au siège, au niveau des bureaux régionaux et de pays pour intervenir en cas de crises de santé publique. INFOSAN EMERGENCY fait partie de la structure de soutien opérationnel du Centre stratégique des opérations sanitaires (SHOC).

La FAO soutient aussi le développement et l'exploitation de FishPort, un système basé sur le web pour la diffusion de données scientifiques et techniques sur la sécurité sanitaire et la qualité du poisson.

Préparation des interventions en cas d'urgences nucléaires

La FAO a constitué un réseau d'experts techniques dans le domaine de la préparation des interventions en cas d'urgences nucléaires concernant l'alimentation et l'agriculture. Ce groupe est chargé de la mise en œuvre des accords de coopération entre l'AIEA et la FAO. Parmi les activités en cours, on peut indiquer l'élaboration d'un système d'information en ligne (fournissant notamment des données sur les types de sol, les modèles de nutrition,

l'utilisation des terres, etc.), la constitution d'une équipe interne de gestion des crises chargée des urgences nucléaires affectant l'agriculture, et le renforcement des relations de travail avec l'AIEA dans ce domaine.

La Commission est **invitée** à prendre note de ce qui précède.

CINQUIÈME PARTIE: AUTRES QUESTIONS ÉMANANT DE LA FAO ET DE L'OMS

Collaboration entre la Commission du Codex Alimentarius et la Convention internationale pour la protection des végétaux (Commission intérimaire des mesures phytosanitaires - CIMP)

À la sixième session de la CIMP (avril 2004), le président a proposé de resserrer la collaboration entre notamment la Commission du Codex Alimentarius et la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV) afin d'éviter les doubles emplois ou des démarches contradictoires au regard des principes communs énoncés dans l'Accord SPS. Une coopération plus étroite avec l'OIE a également été proposée. De ce fait, le Groupe de travail informel de la CIMP a examiné à sa sixième session un document de travail sur ce sujet.

Le Groupe de travail informel a reconnu qu'il importait d'établir une coopération étroite entre les organisations et recommandé à la CIMP, à sa septième session (avril 2005), d'établir des contacts afin d'étudier les modalités pour une collaboration plus étroite et les sujets et procédures possibles pouvant faire l'objet d'activités en collaboration.

La CIMP a examiné les recommandations du Groupe de travail informel et après discussion a adopté ce qui suit:

- a) Le Bureau de la CIMP établit des contacts avec le Codex Alimentarius;
- b) Des réunions sont organisées selon les besoins entre la CIPV et le Codex Alimentarius afin d'étudier les sujets potentiels et les priorités, et d'élaborer un projet de procédures pour la coopération;
- c) La CIMP adopte les sujets potentiels, les priorités et le projet de procédures.

La CIMP a demandé que soit présenté un rapport sur l'état d'avancement à la huitième session (avril 2006)

Activités FAO/OMS de partage des tâches avec les gouvernements des pays et les autorités régionales pour l'évaluation des résidus de pesticides et la toxicologie

Le premier projet pilote de partage des tâches (évaluation du trifloxystrobine), lancé en réponse à une demande du CCPR concernant les moyens d'accélérer le processus de la JMPR, a été achevé et présenté au CCPR à sa trente-septième session. Les résultats de ce projet ont montré qu'il était difficile de réaliser des gains de temps du fait des modèles de présentation des dossiers différents et des études différentes soumises. Seule une étude a été soumise à tous les pays participants et à la JMPR. La disponibilité de plusieurs études nationales et régionales a été utile à la FAO et à l'OMS. Le processus d'évaluation, y compris la normalisation des modèles de présentation, devrait être harmonisé davantage. Des progrès intéressants ont été obtenus au niveau des évaluations toxicologiques, mais il reste encore à faire pour améliorer le partage des tâches dans le domaine de l'évaluation des résidus.

Un nouveau projet de partage des tâches est prévu en 2006 pour le composé désigné par le groupe de travail sur les priorités du CCPR, le quinoxyfen. Le CCPR, ayant noté que des dossiers seraient présentés par les États-Unis, la CE, le Canada et les fabricants, est convenu de proposer ce composé pour le projet pilote de partage des tâches en 2006.

À sa trente-septième session, le CCPR a noté que les progrès des travaux de l'OCDE sur l'harmonisation des exigences de données pour l'évaluation des pesticides devraient permettre de lever un grand nombre des obstacles au partage des tâches aux niveaux national et international.

Suite donnée à la mise en œuvre des rapports de l'atelier de York et du projet de division en zones climatiques

À sa trente-septième session, le CCPR a été informé que la JMPR continuerait à prendre en compte dans ses activités les recommandations de l'atelier d'York/OCDE et le rapport FAO/OCDE sur le projet de division en zones climatiques en tant qu'avis auxiliaire mais que des travaux complémentaires importants étaient nécessaires pour que les recommandations puissent servir d'orientations générales. La JMPR a rappelé que le rapport sur le projet de division en zones climatiques concluait que les essais sur un produit donné menés dans des conditions de BPA semblables avec les mêmes résidus au jour zéro devaient être considérés comme équivalents quel que

soit l'emplacement géographique. La JMPR 2004 a recommandé d'établir des zones hypothétiques sur la base du type de culture et des bonnes pratiques agricoles.

À sa trente-septième session, le CCPR a aussi été informé qu'un consultant de la FAO avait mené une étude sur l'acceptabilité des recommandations de l'atelier relatives aux exigences minimales de données (Atelier de York) et le rapport sur le projet de division en zones climatiques. Il concluait que la majorité des autorités nationales n'acceptaient pas les recommandations du rapport estimant que l'étude était par trop limitée. On trouvera sur le site web de la FAO le détail des résultats et des recommandations.

Principes pour la modélisation de la dose-réponse pour l'évaluation des risques présentés par les substances chimiques

L'OMS et le Programme international sur la sécurité des substances chimiques ont tenu un atelier d'experts afin de s'accorder sur les principes d'évaluation de la dose-réponse dans l'évaluation des risques présentés par les substances chimiques. Les résultats de l'atelier seront publiés dans la collection de documents sur les Critères d'hygiène de l'environnement. Le projet de rapport est disponible sur l'internet pour observations (http://www.who.int/ipcs/methods/harmonization/dose_response/en/). Les recommandations de cet atelier ont déjà été appliquées à la soixante-quatrième session du JECFA pour l'évaluation des contaminants des denrées alimentaires ayant des propriétés génotoxiques et cancérigènes.

Examen des facteurs d'équivalence toxique des dioxines et composés de type dioxine

L'OMS et le Programme international sur la sécurité des substances chimiques ont démarré un projet pour l'analyse des facteurs d'équivalence toxique (TEF) des dioxines et des composés de type dioxine. On trouvera des détails sur l'internet à l'adresse suivante: http://www.who.int/ipcs/assessment/tef_review/en/.

Des TEF faisant l'objet d'un consensus international ont été élaborés par l'OMS pour application dans la gestion des risques et ont été adoptés officiellement par plusieurs pays et organes supranationaux. Des TEF acceptés au niveau international, reposant sur les dernières connaissances scientifiques, sont indispensables pour mettre en œuvre des mesures de gestion des risques harmonisées et efficaces concernant cette importante classe de contaminants présents dans les aliments.

Directives concernant l'eau

L'OMS, dans le cadre de son programme pour la santé et l'assainissement de l'eau, a élaboré les directives ci-après:

La troisième édition des 'Directives de l'OMS pour la qualité de l'eau de boisson' a été publiée en 2004. Les directives sont utilisées dans la plupart des pays dans le monde, et servent en général de point de départ scientifique pour l'élaboration de réglementations et de normes nationales correspondantes. La troisième édition recommande l'utilisation de 'Plans de sécurité de l'eau de boisson' comme une approche de gestion préventive analogue au système HACCP et adaptée aux questions spécifiques de l'approvisionnement en eau publique. Elle comprend aussi des sections sur l'application des Directives dans des situations particulières:

- une section traite des eaux en bouteille ou conditionnées. Les Directives sont conçues pour être appliquées à toutes les eaux destinées à la consommation humaine et cette section note que « les directives pour la qualité de l'eau de boisson fournissent un point de départ pour l'élaboration des normes relatives à toutes les eaux conditionnées »; en cas d'eau conditionnée en bouteille les directives doivent être adaptées. Il est aussi indiqué que « la Commission du Codex Alimentarius fournit le cadre réglementaire international en ce qui concerne les eaux conditionnées ». À ce titre, la section mentionne la Norme sur les eaux minérales et le Code d'usages apparenté ainsi que la Norme générale pour les eaux potables en bouteille/conditionnées (autres que les eaux minérales). Il convient de noter la cohérence et l'uniformité croissantes entre les produits de la Commission du Codex Alimentarius et les directives apparentées de l'OMS. La Norme Codex pour les eaux potables en bouteille/conditionnées (autres que les eaux minérales) renvoie aux valeurs indiquées dans les Directives de l'OMS pour ce qui concerne les substances non spécifiées dans la norme;

- une autre section est consacrée à l'eau utilisée dans la production alimentaire et note que « la qualité de l'eau définie dans les directives doit être propre à tous les usages courants dans l'industrie alimentaire. Certains procédés ont des exigences spéciales au regard de la qualité de l'eau afin d'assurer les caractéristiques souhaitées du produit et les Directives ne garantissent pas nécessairement que ces exigences spéciales sont remplies ». Elle reconnaît aussi que « la détérioration de la qualité de l'eau de

boisson peut avoir des incidences graves pour les installations de transformation des aliments et potentiellement sur la santé publique » et conclu que les informations concernant la détérioration de la qualité de l'approvisionnement en eau de boisson devraient être communiquées rapidement aux installations sensibles de la production alimentaire.

Les Directives pour la qualité de l'eau de boisson sont mises à jour selon un processus de révision tournant. Le plan de travail comprend un point sur le transport en vrac de l'eau par différents moyens qui est pertinent pour les travaux de la Commission du Codex Alimentarius sur le projet de Codes d'usages en matière d'hygiène pour le transport des denrées alimentaires en vrac ou semi-conditionnées.

La troisième édition du Guide de l'OMS pour l'utilisation sans risque des eaux résiduaires et des excréta en agriculture (en plusieurs volumes) a été produite en coopération avec le PNUE, la FAO et d'autres organisations partenaires concernées. Cette édition sera achevée lors d'une réunion d'experts nommés par les gouvernements mi-2005 et publiée dans le courant de l'année.

Mise en œuvre de la Stratégie mondiale de l'OMS sur le régime alimentaire, l'activité physique et la santé

Le représentant de l'OMS a informé le Comité exécutif, à sa cinquante-cinquième session, de l'adoption par l'Assemblée mondiale de la santé, en mai 2004, de la Stratégie mondiale sur le régime alimentaire, l'activité physique et la santé, par le biais de la résolution WHA57.17. La Stratégie mondiale proposait un ensemble d'options en matière de politiques et soulignait l'importance des normes Codex pour les États Membres, notamment dans les domaines de la nutrition et de l'étiquetage, l'objectif étant de fournir de meilleures informations aux consommateurs.

Après un échange de vues et d'opinions, le Comité exécutif a reconnu la nécessité d'une approche de santé publique pour prévenir les maladies non transmissibles, approche qui exigeait des mesures de la part des organismes internationaux aussi bien que des gouvernements nationaux et des autorités locales. Le Comité exécutif a recommandé que la Commission continue à examiner, dans le cadre de son mandat, les mesures fondées sur des preuves scientifiques qu'elle pourrait prendre pour améliorer les normes sanitaires appliquées aux aliments, conformément aux buts et objectifs de la Stratégie, et est convenu que ce travail pourrait être fait par les organes subsidiaires déjà en place, tels que le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime ou le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

Le Comité exécutif est également convenu de demander à l'OMS de préparer, en coopération avec la FAO, un document mettant en lumière les mesures qui pourraient être prises par le Codex, dans le cadre de son mandat, pour faciliter l'application de la Stratégie mondiale. Ce document serait soumis à la Commission à sa prochaine session³.

L'OMS présentera un document de travail sur cette question (CAC/28 LIM-6) lors de la vingt-huitième session de la Commission.

À cet égard, la Commission est **invitée** à exprimer son point de vue sur la recommandation du Comité exécutif susmentionnée et à fournir des orientations sur les mesures que devrait prendre la Commission.

Directives pour de bonnes pratiques agricoles

La FAO procède actuellement à la mise au point de directives pour les bonnes pratiques agricoles (BPA) tout au long de la filière alimentaire. Les travaux sont axés sur l'information, l'assistance technique et le renforcement des capacités afin d'aider les pays en développement à faire face aux changements et à la mondialisation des systèmes alimentaires et à la prolifération des exigences en matière de BPA émanant de l'industrie alimentaire et d'autres, sans pour autant compromettre leurs objectifs de développement durable. L'approche de la FAO au regard des BPA n'est pas dogmatique et ne débouchera pas sur l'élaboration d'autres normes ou codes internationaux. En outre, elle ne devrait pas affecter la définition ou le champ d'application des bonnes pratiques agricoles qui apparaissent dans les textes en vigueur, comme par exemple le Codex Alimentarius. Par contre, dans les travaux qu'effectue la FAO à l'heure actuelle, les BPA au niveau local définies par les intéressés aideront les agriculteurs et les gouvernements à adopter des pratiques agricoles leur permettant de se conformer aux cadres réglementaires internationaux (comme par exemple la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV), le Codex Alimentarius et l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE)), ainsi qu'à

³ ALINORM 05/28/3 par. 84 à 90.

appliquer des BPA qui assurent la durabilité du point de vue écologique, social et économique dans les différents contextes locaux. À la demande de certains membres, la FAO a entrepris des activités d'assistance technique et de renforcement des capacités sur les BPA pour les cultures, les fruits et légumes, la viande, le lait ou les aliments pour animaux dans différents pays en Afrique, Amérique latine et Asie.

La Commission est **invitée** à prendre note de ce qui précède.

ANNEXE

Tableau 1: Demandes d'avis scientifiques adressées par le Codex à la FAO et à l'OMS (état d'avancement en avril 2005⁴)

#	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par la FAO/OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimé (en dollars EU) ^[1]	Avis demandés par le Codex pour
1	Évaluation de la sécurité sanitaire d'additifs alimentaires et d'aromatisants	CCFAC	36e session ALINORM 04/27/12, par. 210 et Annexe XXVII	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)	<u>En préparation</u> – sera traité par la 65 ^e réunion du JECFA (7 – 16 juin 2005)	300 000	Norme générale pour les additifs alimentaires 38 ^e session du CCFAC, 2006
2	Évaluation de la sécurité sanitaire des résidus de quatre nouveaux et de trois anciens médicaments vétérinaires	CCRVDF	15 ^e session ALINORM 05/28/31 par. 162-177 et Annexe IX	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)	<u>Prévue</u> pour la 66 ^e réunion du JECFA (2006)	250 000	Limites maximales de résidus 29 ^e session du CCRVDF, 2006
3	Évaluation de la sécurité sanitaire d'additifs alimentaires, d'aromatisants et de contaminants	CCFAC	37 ^e session ALINORM 05/28/12, par. 225 et Annexe XXIX	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)	<u>Prévue</u> pour la 67 ^e réunion du JECFA (2006)	300 000	Rapport au CCFAC

⁴ Certaines activités énumérées seront effectuées entre avril 2005 et la vingt-huitième session de la Commission du Codex Alimentarius

#	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par la FAO/OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimé (en dollars EU) ^[1]	Avis demandés par le Codex pour
4	Problèmes liés à la sécurité sanitaire et à la réglementation des aliments fonctionnels	CCASIA (Corée)	14 ^e session ALINORM 05/28/15, par. 53-55	Consultation d'experts en attente	Consultation d'experts demandée par un État Membre à CCASIA <u>en suspens et attente de recommandation</u> de la Commission du Codex Alimentarius avant de prendre de nouvelles mesures Atelier FAO/OMS organisé le 6.9.04 pour partage d'informations	80 000	Identification des besoins et Élaboration de lignes directrices pour États Membres sur l'évaluation de la sécurité sanitaire et l'efficacité ⁴ .
5	Sécurité sanitaire du chlore actif utilisé dans le traitement des aliments	CCFAC CCFH	37 ^e session ALINORM 05/28/12, par. 108 et Annexe XV 27 ^e session ALINORM 04/27/13, par. 158 37 ^e session ALINORM 05/28/13 par. 170 - 174	Mandat de consultation d'expert précisé par CCFH (37 ^e session) et par CCFAC (37 ^e session).	<u>Attente d'un mandat</u> et d'orientations finales de la part de la Commission du Codex Alimentarius et des ressources extrabudgétaires nécessaires pour mettre en œuvre cette activité.	300 000	Sécurité sanitaire du chlore actif utilisé dans le traitement des aliments Projet de mandat doit être examiné par la Commission du Codex Alimentarius, à sa 28 ^e session, 4 – 9 juillet 2005.
6	Extension par la FAO et l'OMS de leurs travaux actuels aux apports de nutriments recommandés de référence pour y inclure les limites supérieures pour les vitamines et les sels minéraux	CCNFSDU	23 ^e session ALINORM 03/26, par. 139	Atelier technique	<u>En cours de réalisation</u> – Projet conjoint FAO/OMS a démarré en août 2004 Réunion d'experts mai 2005	170 000	Avant-projet de directives concernant les limites supérieures pour les vitamines et les sels minéraux

#	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par la FAO/OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimé (en dollars EU) ^[1]	Avis demandés par le Codex pour
7	Risques présentés par le genre <i>Enterobacter</i> , y compris <i>E. sakazakii</i> et <i>Clostridium botulinum</i> dans les préparations en poudre pour nourrissons	CCFH	35 ^e session ALINORM 03/13A, par. 169 36 ^e session ALINORM 04/27/13, par. 154 37 ^e session ALINORM 05/28/13, par. 54-55	Activités de suivi pour élaborer l'évaluation des risques	Élaboration <u>en cours</u> de l'outil d'évaluation du risque Réunion finale <u>prévue</u> pour la fin 2005	15 000	Options relatives à la gestion des risques/orientations dans la révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge Dispositions d'étiquetage dans la norme pour les préparations pour nourrissons (CCNFSDU)
8	Évaluation des risques sur <i>Campylobacter</i> et <i>Vibrio</i>	CCFH	34 ^e session ALINORM 03/13 35 ^e session ALINORM 03/13A, par. 49-54 et par. 57	Achèvement des évaluations des risques –examen par les pairs	<u>Au stade de finalisation</u> par le biais de consultation avec les groupes de rédaction Traduction / publication	50 000	Options de gestion des risques dans la révision des Codes d'usage pertinents Rapport à la 37 ^e session du CCFH (mars 2005); 27 ^e session du CCFFP (28 février – 4 mars 2005)
9	Avis fondés sur l'évaluation des risques concernant une gamme de 14 combinaisons pathogène-denrée	CCFH	32 ^e session ALINORM 01/13, par. 12 – 20	Fourniture d'avis scientifiques à la demande du CCFH	<u>Attente</u> d'une définition claire des avis spécifiques requis suite aux décisions sur nouvelles activités du CCFH (38 ^e session) et ensuite de la Commission du Codex Alimentarius	Approximativement 100 000 par combinaison pathogène-denrée	Options de gestion des risques dans la révision des codes d'usages pertinents et élaboration de nouveaux documents de gestion

#	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par la FAO/OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimé (en dollars EU) ⁽¹⁾	Avis demandés par le Codex pour
10	Élaboration de critères pour l'évaluation de la sécurité sanitaire des cargaisons précédentes acceptables (transport de graisses et d'huiles en vrac) et évaluation de substances spécifiques sur cette base	CCFO CAC	18 ^e session ALINORM 03/17, par. 78-79 19 ^e session ALINORM 05/28/17, par. 57-61 27 ^e session ALINORM 04/27/41, par. 206	FAO/OMS devront fournir des avis sur les critères proposés	<u>Planification</u> – Examen d'experts doit être achevé fin 2005 comme proposé par CCFO à sa 19 ^e réunion	30 000	Critère pour l'élaboration et la révision de la liste positive Rapport en février 2007.
11	Évaluation des résidus et de la toxicologie de pesticides pour l'établissement de LMR.	CCPR	36 ^e session ALINORM 04/24, par. 204-206 et Annexe XI	Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides	Prochaine réunion de la JMPR <u>en préparation</u> 20-29 septembre 2005.	350 000	Projet de limites maximales pour les résidus de pesticides Rapport à la 38 ^e réunion CCPR, 2006
12	Recommandations de l'Atelier de York et rapport du projet de division en zones climatiques sur les exigences minimales de données pour l'établissement de LMR et les tolérances d'importation	CCPR		Suivi de ces réunions	<u>En cours</u> – Une étude est réalisée pour voir si les pays suivent les recommandations de la réunion de York sur les exigences minimales de données pour l'établissement de LMR et de la réunion sur le projet de division en zones climatiques.	10 000	Rapport à la 37 ^e session du CCPR, avril 2005 et OCDE
13	Établissement de LMR pour les épices	CCPR	35 ^e session ALINORM 03/24A, par. 187 – 200; 37 ^e session ALINORM 05/28/24, par. 177-188 et Annexes IV, VII	Travaux ont commencé à la JMPR (septembre 2004) et se poursuivront pendant les prochaines sessions de la JMPR	<u>En cours</u>	10 000 par réunion	37 ^e session du CCPR, avril 2005

#	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par la FAO/OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimé (en dollars EU) ^[1]	Avis demandés par le Codex pour
14	Utilisation du système de la lactopéroxidase pour le lait et les produits laitiers – risques et avantages potentiels	Groupe d'experts internationaux de la lactopéroxidase (FAO) Commission du Codex Alimentarius	ALINORM 04/27/41, par. 45	Examen d'experts FAO/OMS sur l'utilisation du système de la lactopéroxidase pour le lait et les produits laitiers faisant l'objet de commerce international	<u>En préparation</u> – sera effectué fin 2005	100 000	Code d'usages pour le lait et les produits laitiers Résultats seront examinés par le CCFH à sa 39 ^e session en 2006.
15	Document d'orientation sur l'application du système HACCP dans les petites entreprises et/ou les entreprises moins développées	CCFH	35 ^e session ALINORM 03/13, par. 31-33.	Élaborer un document d'orientation sur la base de CX/FH 03/4 et des récentes expériences des États Membres FAO/OMS	<u>En cours</u> – Projet présenté à la 37 ^e session CCFH, 14-19 mars 2005. Document final soumis à l'examen des pairs	80 000	Codex et États Membres FAO/OMS (pour améliorer la production vivrière) et les programmes de sécurité sanitaire des aliments Rapport pour la 37 ^e session du CCFH, 14 – 19 mars 2005.
16	Projet mixte JECFA/JMPR Mise à jour des principes et méthodes de l'évaluation des risques	Conférence de Melbourne CCPR	Rapport de la Conférence de Melbourne 35 ^e session ALINORM 03/24A, par. 20 - 31	Élaborer et mettre à jour les directives de la FAO sur la soumission et l'évaluation des résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires pour l'établissement de LMR et de doses tolérables	<u>En préparation</u> novembre 2005	150 000	Orientations générales pour la soumission et l'évaluation des données pour l'établissement des LMR Codex, Amélioration de l'établissement des LMR
				Évaluation de l'apport pour les substances chimiques dans les aliments	Atelier <u>tenu</u> 2–6 mai 2005	60 000	Harmonisation et amélioration des méthodologies d'évaluation de l'apport
				Spécifications des additifs alimentaires	<u>Planifiée</u> pour juin 2005	80 000	

#	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par la FAO/OMS	État d'avancement/ planification	Coût estimé (en dollars EU) ^[1]	Avis demandés par le Codex pour
17	Fournir des avis sur l'utilisation des antimicrobiens dans l'aquaculture	FAO/OMS	Atelier technique FAO/OMS sur les résidus pour lesquels il n'a pas été fixé de LMR	Réunion conjointe d'experts FAO/OMS/OIE sur l'utilisation d'antimicrobiens dans l'aquaculture	Stade de la <u>Planification</u> (FIU et ESNS)	130 000	CCRVDF - Code d'usages pour l'aquaculture
18	Élaborer des orientations pratiques pour l'application des stratégies de gestion des risques microbiologiques sur la base des résultats de l'évaluation des risques.	FAO/OMS CCFH	Le besoin d'orientations dans ce domaine a été mis en évidence par les activités FAO/OMS dans les États Membres et la participation aux réunions de groupes de travail du Codex 37 ^e session ALINORM 05/28/13, par. 133	Consultation d'experts FAO/OMS sur les stratégies de gestion des risques dans la pratique	<u>Stade initial de planification</u> , - établir des groupes de travail pendant l'été 2005 et organiser une réunion début 2006	80 000	Gouvernements nationaux et Codex, en particulier le CCFH dans l'élaboration d'annexes aux trois textes prêts actuellement pour avancement à l'étape 5

[1] Montant total des coûts pour FAO/OMS, y compris publication des rapports, à l'exclusion des dépenses de personnel.

[2] À sa vingt-cinquième session, le CCNFSDU (ALINORM 04/28/25) indiquait que la question des aliments fonctionnels pouvait aussi être traitée dans le cadre des allégations relatives à la santé plutôt que comme une catégorie distincte d'aliments. À la quatorzième session du CCASIA (ALINORM 05/28/15), la demande n'a pas été formulée de manière claire par le Comité mais émanait plutôt de un ou deux pays.

Tableau 2: Autres initiatives entreprises par la FAO/OMS en rapport avec la fourniture d'avis scientifiques

#	Demande d'avis	Origine	Référence	Activité à entreprendre par la FAO/OMS	État de planification/d'avancement	Coût estimé (en dollars EU) ^[1]	Avis demandés par le Codex pour
1	Demande de convocation d'une consultation chargée d'examiner le statut et les procédures des organes d'experts et d'élaborer des recommandations sur d'autres moyens d'améliorer la qualité, la quantité et la ponctualité des avis scientifiques offerts à la Commission	CAC CCEXEC CCEXEC CAC	24 ^e session ALINORM 01/41, par. 61 25 ^e session ALINORM 03/25/5, par. 23 ALINORM 04/27/3, par. 55-85 27 ^e session ALINORM 04/27/41, par. 197 - 208	Trouver d'autres ressources pour mettre en œuvre cette activité Conclure l'organisation de l'atelier et de la consultation finale d'experts	Atelier FAO/OMS avec participation des parties prenantes tenu du 27 au 29 janvier 2004 Suivi des recommandations Création d'un groupe spécial interne FAO/OMS en attente <ul style="list-style-type: none"> Préparation d'un cadre/manuel de procédure sur la fourniture d'avis scientifique en cours Analyse approfondie pour la sélection d'experts, transparence des réunions: utilisation des données, etc. en attente Examen technique sur le renforcement des capacités et la participation des pays en développement - commencé Réunion intergouvernementale FAO/OMS à organiser en cas de ressources disponibles 	300 000	Rapport présenté à la 28 ^e session de la Commission du Codex Alimentarius, juillet 2005
2	Partage des tâches pour évaluation et toxicologie résidus de pesticides aux niveaux national et international	CCPR	35e session ALINORM 03/24A, par. 19	Projet pilote commun FAO/OMS en collaboration avec les pays de l'OCDE	Rapport présenté à la 37 ^e réunion du CCPR, 18 – 25 avril 2005 Seconde étude pilote à mettre en route en 2006		Charge de travail réduite pour la JMPR Expérience à utiliser par le JECFA