



Point 10 de l'ordre du jour

CX/CF 19/13/8

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS DE NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS

Treizième session

Yogyakarta, Indonésie, 29 avril – 3 mai 2019

**PROJET DE DIRECTIVES POUR L'ANALYSE DES RISQUES DE CAS DE PRÉSENCE DE
CONTAMINANTS DANS DES ALIMENTS EN L'ABSENCE D'UN SEUIL RÉGLEMENTAIRE OU
D'UN CADRE DE GESTION DES RISQUES ÉTABLI***(Préparé par le Groupe de travail électronique animé par la Nouvelle-Zélande et les Pays-Bas)*

Les Membres et observateurs du Codex qui désirent soumettre des observations sur ce projet à l'étape 6, sont invités à suivre les instructions de la lettre circulaire CL 2019/10-CF disponible sur le site web du Codex/Circular Letters:

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/fr/>.

GÉNÉRALITÉS

1. Au cours de la 30e session du Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP), la Nouvelle-Zélande a présenté le document de séance CRD 7, en faisant remarquer que la question de la détection des substances chimiques dont la présence n'était pas anticipée précédemment mais ne posant qu'un très faible problème de santé publique était une problématique émergente pour différentes raisons expliquées dans le document et qu'elle pourrait avoir une incidence sur le commerce international. La Nouvelle-Zélande a annoncé son intention de préparer un document plus détaillé et de soumettre cette question à l'attention de la Commission.¹
2. Au cours de la 48e session du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR), la délégation de la Nouvelle-Zélande a présenté le CRD16 qui avait déjà été présenté au CCFP30 (avril 2016). La délégation a déclaré que le Codex avait un intérêt évident et devait assumer la responsabilité de suivre une approche proactive pour traiter les questions reprises dans le document d'information de la Nouvelle-Zélande et appuyer l'élaboration d'une approche de gestion de risques harmonisée au plan international. Ainsi, la Nouvelle-Zélande allait présenter une proposition de nouveaux travaux à examiner pendant la 71e session du Comité exécutif (CCEXEC71) et à la 39e session de la Commission du Codex Alimentarius (CAC39).²
3. Au cours de la 71e session du Comité exécutif (2016), le membre pour le Pacifique du Sud-Ouest a présenté le document de séance CRD8, en relevant que de nombreuses substances chimiques ne posant qu'un très faible problème de santé publique n'étaient pas couvertes par le Codex à ce moment. Le membre a indiqué que le Comité sur les contaminants dans les aliments (CCCF) serait le cadre de départ approprié pour lancer les travaux sur ce sujet. Le CCEXEC est convenu que ce sujet était pertinent pour plusieurs comités, mais principalement pour le CCCF et il a noté qu'une décision relative à de nouveaux travaux ne pourrait être prise qu'après l'examen de la proposition par le CCCF à la lumière de son mandat et de sa charge de travail. Le CCEXEC a reconnu que la question était importante, que le Codex devait l'examiner et il a recommandé de transmettre le document (CRD8) au CCCF pour examen approfondi.³
4. La CAC39 (2016) a confirmé la recommandation de la CCEXEC71 de transmettre le document (CRD20) au CCCF pour examen approfondi.⁴
5. Au cours de la 11e session du CCCF (2017), la Nouvelle-Zélande a présenté une version révisée du document de projet préparée suite à un atelier organisé avant la session plénière. Le CCCF est convenu d'appuyer de nouveaux travaux d'élaboration de directives sur l'analyse des risques pour répondre à la

¹ REP 16/GP, par 61

² REP 16/PR, par 195

³ REP 16/EXEC, par 49, 53 et 54

⁴ REP 16/CAC, par 207

présence de substances chimiques présentes involontairement dans des aliments à des niveaux très bas ; de transmettre le document de projet à la CAC40 (2017) pour approbation; et est convenu d'établir un groupe de travail électronique (GTe) présidé par la Nouvelle-Zélande, co-présidé par les Pays-Bas, travaillant en anglais, pour faire progresser ces travaux.⁵

6. La 73e session du CCEXEC (2017) a noté que le document de projet sur les nouveaux travaux ne répondait pas à la question de la disponibilité d'informations scientifiques et qu'il était important de veiller à ce que les travaux soient cohérents avec les Principes de travail pour l'analyse des risques. Le CCEXEC a recommandé que la FAO et l'OMS participent activement aux travaux d'élaboration des directives sur l'analyse des risques de la présence de substances chimiques présentes involontairement dans des aliments à des niveaux très bas, afin de veiller à leur cohérence avec les principes de l'analyse des risques, en particulier l'évaluation des risques.⁶
7. La 40e session de la CAC a approuvé les nouveaux travaux en tenant compte de l'examen critique de la 73e session du CCEXEC.⁷
8. La 12e session du CCCF (2018) a examiné l'avant-projet de directives pour l'analyse des risques en présence de substances chimiques se trouvant par inadvertance dans les aliments à de faibles niveaux. Les observations et décisions suivantes ont été présentées :
 - Le champ d'action devait être peaufiné pour indiquer clairement que les contaminants discutés sortent du champ d'action des contaminants pour lesquels un cadre réglementaire existait déjà, c'est-à-dire pour lesquels il existait une norme du Codex, ou sinon, une norme nationale. Que les composés pour lesquels il existait des exigences réglementaires (additifs alimentaires, pesticides, médicaments vétérinaires, etc.) seraient exclus des Directives de même que les composés pour lesquels une valeur d'orientation basée sur la santé (telle que la dose journalière tolérable) peut être établie et que cela doit être clairement indiqué dans le champ d'action.
 - L'introduction d'une/de valeur(s) seuil(s) dans la section 4 Principes a été laissée entre crochets car une autre discussion était nécessaire sur la faisabilité de l'établissement d'une seule valeur seuil ou si plusieurs valeurs seuils seraient nécessaires en prenant en compte que différents contaminants peuvent avoir des niveaux de toxicité différents et que les aliments contenant le contaminant peuvent être consommés à des niveaux considérablement différents dans différents pays ou régions. Également le problème de toxicité aiguë devrait être examiné car les classes des seuils de préoccupation toxicologique (SPT) étaient basées sur des études de la toxicité chronique. Une proposition a également été faite d'examiner si une valeur seuil doit être obligatoire.
 - Les catégories d'exclusion citées à la section 7.1 Catégories d'exclusion sont exclues de l'approche SPT, car elles n'étaient pas couvertes dans les bases de données à partir desquelles les seuils de classe d'exposition, les valeurs SPT, ont été calculés.
 - Étant donné que les directives sont conçues pour être appliquées par les gouvernements, une référence aux textes du Codex pertinents, plutôt qu'à des comités du Codex spécifiques (par exemple les contaminants dans les aliments, les systèmes d'inspection et de certification) serait plus appropriée. À cet égard, la référence au mandat du CCCF n'était pas appropriée et le texte élaboré devait plutôt expliquer le sens de l'exclusion de contaminants de ces directives (section 3 Champ d'application). Dans le même ordre de pensée, les textes élaborés par le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS) devaient être inclus comme références pour remplacer la formulation de la section 7.8 avec le texte sur la décision du gestionnaire des risques.
9. La 12e session du CCCF est convenue d'avancer les Directives à l'Étape 5 pour adoption par la Commission, à sa quarante et unième session (2018). La 12e session du CCCF est également convenue de rétablir le GTE, présidé par la Nouvelle-Zélande et co-présidé par les Pays-Bas pour poursuivre l'élaboration des Directives, en particulier les parties restant entre crochets pour examen à la prochaine session. La 12e session du CCCF est également convenue de laisser ouverte la possibilité qu'un groupe de travail physique se réunisse immédiatement avant la prochaine session du CCCF, afin d'examiner des observations écrites soumises et de préparer un projet révisé pour examen par le CCCF, à sa treizième session (2019).⁸

⁵ REP 17/CF, par 152 et 153, Annexe XI

⁶ REP 17/EXEC2, par 59 et 60

⁷ REP 17/CAC, par 83

⁸ REP18/CF, par. 123-124

10. La 41^e session de la CAC (2018) a adopté l'avant-projet de directives à l'étape 5 et l'a fait progresser pour observations à l'étape 6.⁹
11. La Nouvelle-Zélande et les Pays-Bas ont reconvoqué le GTe pour poursuivre les travaux relatifs à la révision et la reprise de l'élaboration du projet de directives. Le GTe comprenait des représentants de 25 pays membres, de deux organisations internationales et de neuf organisations non-gouvernementales. Le GTe a travaillé uniquement en anglais. La liste des participants constitue l'Annexe II du présent document.

Références et exemples dans le projet de directives

12. Les références techniques qui indiquent le fondement scientifique de l'élaboration des directives, telles que celles des notes de bas de page 1 et 4 du projet de directives (Annexe I) ne resteront pas dans le texte définitif. Par ailleurs, les références aux documents de travail (note de bas de page 4), aux études de cas (Annexe 3) et aux exemples de travail (Annexe 4) sont des sources d'information assistant le CCCF dans l'élaboration des directives, mais elles ne resteront pas dans le document définitif. Les références et exemples tels que les études de cas restent accessibles au grand public par le biais du document de travail pertinent (c'est-à-dire CX/CF 19/13/8) publié sur le site Web du Codex.

Discussion et Conclusions

13. En élaborant l'avant-projet de directives, le GTe a examiné l'amendement des sections suivantes pour apporter une réponse aux questions spécifiques soulevées pendant la 12^e session du CCCF ;
 - Affiner le champ d'application pour indiquer clairement les contaminants qui se situent hors champ d'application.
 - Limite(s) de concentration
 - Référence aux textes spécifiques du Codex, plutôt qu'aux comités du Codex
 - Autres questions

Champ d'application

14. Les membres du GTe ont soumis un certain nombre d'observations relatives à l'affinement du champ d'application, apportant largement leur soutien à l'élargissement des types de contaminants repris dans le champ d'application. Les contaminants recensés étant des exemples illustratifs, il a été estimé qu'il n'était pas approprié d'inclure une liste prescriptive de contaminants car une telle démarche pourrait limiter la souplesse requise par un gestionnaire de risques dans l'application des directives.

Limite(s) de concentration

15. Le GTe a également examiné l'approche retenue pour établir la limite de concentration, pour veiller à ce que la valeur retenue protège suffisamment la santé humaine tout en étant utile dans le contexte des capacités d'analyse actuelles.
16. Les membres du GTe ont appuyé tant le maintien de la limite de concentration que la suppression d'une valeur spécifique. L'annexe 4 a ainsi été ajoutée dans les directives afin d'y illustrer le degré de conservatisme inhérent de l'approche de la limite de concentration, en examinant comment le classement du SPT génotoxique peut être comparé aux valeurs des orientations sanitaires du JECFA¹⁰ ou aux valeurs de référence. Cette décision renforçait que la valeur retenue assurerait une protection adéquate pour la population générale. Il a toutefois été reconnu que l'application de la limite de concentration à des sous-groupes de la population pour lesquels le chargement pourrait représenter plus de 10% du régime alimentaire ne constituerait pas un niveau approprié de protection ; ainsi, la limite de concentration pour les nourrissons a été supprimée avec l'ajout d'un paragraphe pour recommander une approche au cas par cas pour ce genre de situations.

Références au Codex

17. Le GTe a examiné l'amendement du projet de directives pour remplacer les références à des comités spécifiques du Codex par les textes pertinents du Codex. Les membres du GTe n'ont pas fait part de réserves à l'égard de ces amendements.

⁹ REP18/CAC, Annexe IV

¹⁰ Comité mixte d'experts sur les additifs alimentaires

Autres questions

18. Les membres du GTe ont présenté d'autres éléments au sujet des directives en complément des observations spécifiques soulevées, pour examen par la 12e session du CCCF. Un résumé des conclusions sur ces sujets est repris ci-dessous :
- Il a été proposé tant de raccourcir que d'allonger le titre ; il a été conclu qu'un titre court était préférable et le titre modifié suivant des directives a été retenu: *PROJET DE DIRECTIVES POUR L'ANALYSE DES RISQUES LIÉS À LA PRÉSENCE DE CONTAMINANTS NON RÉGLEMENTÉS DANS DES ALIMENTS*
 - Des membres ont également proposé de raccourcir la section d'introduction ; ces propositions ont été acceptées et cette section a été raccourcie
 - Un ensemble d'autres amendements mineurs relatifs à la cohérence et la terminologie ont été appliqués dans tout le document en réponse à des observations communiquées dans les propositions soumises

Recommandations :

19. Que le CCCF:
- note les révisions apportées aux directives suite à la discussion intervenue et aux observations présentées pendant la 12e session du CCCF ainsi qu'aux observations soumises au GTe et résumées dans les paragraphes 5 à 11; et
 - examine le projet de directives repris en Annexe I avec les observations soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2019/10-CF et les conclusions de la réunion du groupe de travail physique.

**PROJET DE DIRECTIVES POUR L'ANALYSE DES RISQUES LIÉS À LA PRÉSENCE DE
CONTAMINANTS NON RÉGLEMENTÉS DANS DES ALIMENTS****(DEMANDE D'OBSERVATIONS CL 2019/10-CF)****1. INTRODUCTION**

La détection de contaminants chimiques dans des aliments qui ne font pas l'objet d'un cadre réglementaire augmente tant du fait de la diversité des filières alimentaires que du fait des progrès des capacités d'analyse. Les gestionnaires de risques doivent répondre à de telles situations d'une manière qui protège adéquatement la santé mais qui tienne également compte des considérations pratiques d'une telle première détection et de l'équité dans le commerce.

Si la détection d'un contaminant chimique non réglementé dans un aliment requiert une intervention rapide de gestion des risques, il convient de suivre une approche pragmatique reposant sur l'analyse des risques. Cette approche :

- Doit être adaptée à des situations où les données toxicologiques disponibles sont limitées ou inexistantes ;
- Doit être applicable dans le cadre des compétences du pays importateur ;
- Doit être applicable dans un laps de temps limité pour des scénarios où une évaluation complète des risques n'est pas une option réaliste ou envisageable.

L'approche du *seuil de préoccupation toxicologique* (SPC) constitue un outil de dépistage reconnu reposant sur les dangers et sur les principes de l'évaluation scientifique des risques, permettant d'évaluer l'exposition à des faibles doses de produits chimiques, et d'identifier si des données supplémentaires sont nécessaires pour évaluer le risque pour la santé humaine.¹

L'approche de l'analyse rapide des risques protégera adéquatement la santé publique tout en soutenant la sécurité sanitaire des aliments et en minimisant le gaspillage alimentaire.

2. OBJECTIF

Les directives fournissent une approche qui aide les gouvernements à procéder à l'analyse rapide des risques de contaminants non-réglementés dans des aliments, désignés ci-après comme des « contaminants non-réglementés ».

Les directives devraient être lues conjointement avec les textes pertinents suivants :

- Principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements (CAC/GL 62-2007) ;
- Accord OMS sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS) ;
- Principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius (Manuel de procédure de la Commission du Codex alimentarius) ;
- Principes et directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments (CAC GL 82-2013) ;
- Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires (CAC GL 20-1995) ;
- Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 26-1997) ;
- Directives sur les systèmes de contrôle des importations alimentaires (CAC/GL 47-2003) ;
- Directives concernant les échanges d'informations entre pays sur les rejets de denrées alimentaires à l'importation (CAC GL 25-1997) ;
- Principes et directives pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments (CAC GL 19-1995) ;

¹ Kroes. R., J. Kleiner, A. Renwick. 2005. The Threshold of Toxicological Concern Concept in Risk Assessment. (*Concept du seuil de préoccupation toxicologique dans l'évaluation des risques*) Toxicological Sciences, 86 (2): 226–230. (<https://doi.org/10.1093/toxsci/kfi169>)

- Directives pour le règlement des litiges portant sur les résultats analytiques (Essais) (CAC GL 70-2009) ;
- Principes et directives sur l'échange d'informations entre des pays importateurs et exportateurs pour soutenir le commerce alimentaire (CAC GL 89-2016) ;
- Principes applicables à la traçabilité/ au traçage des produits en tant qu'outil d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires (CAC GL 60-2006).

3. CHAMP D'APPLICATION

Les contaminants non-réglés faisant l'objet des présentes directives sont des contaminants répondant aux définitions de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CAC STAN 193-1995) pour lesquels il n'existe pas de norme, recommandation ou directive spécifique nationale, régionale ou du Codex. Les contaminants non-réglés peuvent être:

- Ceux qui répondent aux définitions de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CAC STAN 193-1995) pour lesquels il n'existe pas de norme, recommandation ou directive spécifique nationale, régionale ou du Codex;
- Ceux pour lesquels il n'existe aucun rapport antérieur d'une détection unique ou intermittente;
- Ceux qui sont découverts dans un lot ou une cargaison spécifiques d'un aliment ou d'un ingrédient alimentaire.

3.1 Inclusions dans le champ d'application des présentes directives

Sans être exhaustifs, les exemples suivants de groupes de contaminants relèveraient du champ d'application du présent document s'ils étaient présents dans des aliments :

- La technologie d'atténuation des gaz à effet de serre, p.ex. des substances chimiques utilisées pour répondre à des enjeux spécifiques environnementaux ou liés au changement climatique, notamment les inhibiteurs de la nitrification ou d'uréase utilisés dans l'agriculture et dont la présence est inattendue dans les aliments ;
- Des contaminants provenant de matériaux utilisés au cours de la transformation d'aliments p.ex. les encres d'imprimerie, les huiles/lubrifiants/résines utilisés dans des composés pour l'entretien de machines de production, les composés de nettoyage, les traces de substances chimiques utilisées dans l'établissement de production ;
- Des toxines naturelles p.ex. des mycotoxines ou des phytotoxines ;
- Des contaminants environnementaux, p.ex. les agents ignifuges, les muscs et arômes ;
- Des contaminants générés par la transformation, p.ex. un traitement à la chaleur.

3.2. Exclusions du champ d'application des présentes directives

Les groupes de contaminants suivants seraient exclus du champ d'application du présent document s'ils étaient présents dans des aliments :

- Les contaminants détectés dans des situations où le gestionnaire de risques enquête sur la possibilité d'une adultération intentionnelle de l'aliment ;
- Les contaminants pour lesquels il existe des exigences ou un cadre réglementaire ;
- Les contaminants pour lesquels il existe des valeurs d'orientation relatives à la santé telles que la dose journalière admissible.²

PRINCIPES

Dans le cadre des présentes directives, les pays devraient tenir compte des principes suivants :

- Les présentes directives s'appliquent aux aliments de consommation humaine actuellement commercialisés ;

² Les valeurs d'orientation relatives à la santé mises en place par le JECFA et/ou approuvées par le Codex

- Les informations sur la détection d'un contaminant non-réglementé utilisées dans ce dispositif doivent satisfaire aux exigences d'échantillonnage et d'analyse des programmes officiels de contrôle des aliments ;
- En cas de détection d'un contaminant non-réglementé dans une cargaison commercialisée, l'autorité compétente du pays exportateur devrait en être avisée et toute information pertinente sur la sécurité sanitaire des aliments devrait être partagée ;
- Les évaluateurs des risques qui effectuent l'évaluation rapide des risques doivent avoir les compétences et l'expérience appropriée ;
- Les évaluations des risques et les décisions fondées sur la gestion des risques, y compris les données et informations utilisées pour justifier la décision, doivent être documentées d'une manière transparente et systématique et elles doivent être mise à disposition sur demande ;
- En cas de détection répétée d'un contaminant non-régulé dans des aliments, des activités de surveillance ciblées doivent être entreprises pour déterminer l'ampleur potentielle d'exposition humaine et la ou les sources de l'exposition.

4. RÔLES

Dans de nombreux cas, le gestionnaire de risques sera l'autorité compétente qui exécute les programmes officiels de contrôle ou de surveillance ou les contrôles des importations, y compris l'échantillonnage, et qui recevra par la suite les résultats du laboratoire accrédité ou d'un niveau équivalent. Les décisions sur la sécurité sanitaire ou autre de la cargaison alimentaire en cause seront prises selon la législation nationale relative à la sécurité sanitaire des aliments.

Lorsqu'elle réalise des activités d'évaluation des risques, l'autorité compétente doit veiller à notifier dès que possible les parties prenantes pertinentes de la détection d'un contaminant non-réglementé dans des aliments et de ce qu'une évaluation des risques est exécutée dans les meilleurs délais. Cet aspect revêt une importance particulière lorsqu'il s'agit d'aliments commercialisés dans le commerce international.

Les autres parties prenantes qui ne sont pas l'autorité compétente peuvent également réaliser des programmes de surveillance non-réglementaires pour de nombreuses raisons, p.ex. pour satisfaire aux dispositions de contrats de fourniture. Si la détection d'un contaminant non-réglementé est rapportée par d'autres parties prenantes, l'autorité compétente peut examiner de tels résultats au cours d'une évaluation préliminaire, mais elle doit veiller à ce que les résultats rapportés soient confirmés dans un laboratoire accrédité ou d'un niveau équivalent avant de procéder à l'évaluation définitive.

5. RAPPORT DE CAS DE DÉTECTION(S)

Le laboratoire accrédité ou d'un niveau équivalent doit faire rapport sur tous les cas de détection et les niveaux de contaminants mesurés provenant des programmes de suivi ou de surveillance officiels / officiellement reconnus, selon les prescriptions des gestionnaires de risques, y compris pour ceux pour lesquels il n'existe pas de cadre réglementaire. Ainsi, la présence d'un contaminant non-réglementé doit avoir été confirmée par le laboratoire accrédité et les échantillons doivent avoir fait l'objet de dispositions sur l'assurance de la qualité requises par un programme réglementaire officiel. Pour les cas de détection communiqués, l'origine des échantillons ne doit laisser aucun doute.

L'analyste devrait fournir les informations suivantes au gestionnaire de risques :

- Type de programme d'échantillonnage p.ex. aléatoire, longitudinal, de surveillance ciblée et procédures d'échantillonnage ;
- Méthode d'essai, performance analytique, méthode de quantification et normes utilisées pour la quantification et s'il s'agit d'une méthode de confirmation qui fournit des informations d'identification relatives à la structure chimique de l'analyte ;
- Nombre de détections, types d'échantillons et nombre total d'échantillons analysés ;
- Résumé des données statistiques d'événements ;
- Identification de la classe chimique / du type chimique ;
- Evaluation de l'homogénéité de la distribution du contaminant dans l'aliment.

6. APPLICATION DE L'ARBRE DE DÉCISION POUR UNE ÉVALUATION RAPIDE DES DES RISQUES

Dès la confirmation de la présence du contaminant non-réglémenté dans un aliment, le gestionnaire de risques doit, dans les meilleurs délais, appliquer l'approche d'évaluation rapide des risques selon l'arbre de décision en annexe. (Voir Annexe 1) Le cadre du SPT - qui fait partie des éléments de l'approche d'évaluation rapide des risques – est un outil de dépistage fondé sur des données scientifiques qui permet une caractérisation rapide des risques lorsque des faibles quantités de contaminants non-réglémentés sont découvertes dans des aliments. L'approche de l'évaluation rapide des risques permet de donner la priorité aux seuls cas pour lesquels une enquête plus approfondie est justifiée.

6.1. Catégories de contaminants à exclure (Étape 1 de l'arbre de décision pour l'évaluation rapide des risques)

Conformément à leur identification selon l'approche du seuil de préoccupation toxicologique (SPT), certains groupes de contaminants peuvent ne pas prêter à une évaluation rapide des risques en raison de leurs propriétés chimiques ou toxicologiques. Sauf expérience antérieure en matière d'évaluation rapide des risques de ces groupes, un gestionnaire de risques doit exclure l'application de l'arbre de décision aux catégories suivantes de contaminants :

- cancérogènes extrêmement actifs (c-à-d. des composés du type aflatoxine, azoxy ou N-nitreux, benzidines),
- substances chimiques inorganiques,
- métaux,
- protéines,
- stéroïdes,
- nanomatériaux,
- substances radioactives,
- composés organo-siliciés,
- substances chimiques avec une tendance avérée ou soupçonnée de persistance et de bioaccumulation.

Dans les cas de détection de contaminants figurant dans la liste des catégories d'exclusion, les gestionnaires de risques doivent suivre les textes existants des cadres réglementaires, normes, recommandations et directives, s'ils sont disponibles.

Dans les cas où des données toxicologiques suffisantes sont disponibles pour un contaminant non-réglémenté, une valeur d'orientation relative à la santé doit être dérivée et il convient d'entreprendre une caractérisation des risques en utilisant la valeur d'orientation relative à la santé³. (Voir les étapes 6-9 de l'arbre de décision rapide pour l'évaluation rapide des risques).

6.2. Application de la limite de concentration (Étape 2 de l'arbre de décision pour l'évaluation rapide des risques)

Si la mesure quantitative du contaminant non-réglémenté dépasse la limite de concentration de 1 µg/kg, le gestionnaire des risques devrait informer les parties prenantes de ces mesures et demander que toutes les informations disponibles soient partagées pour permettre une évaluation rapide des risques dans les meilleurs délais.

Dans les cas où les niveaux mesurés ne dépassent pas la limite de concentration de 1 µg/kg, la gestion des risques peut conclure que la cargaison ne présente pas de risque pour la sécurité sanitaire des aliments.

Les limites de concentration sont dérivées de l'estimation qu'au sein d'une population, la cargaison ne constituera que dix pour cent du régime alimentaire journalier standard, basé sur l'accès à un régime alimentaire varié susceptible de contenir le même aliment provenant d'autres sources ainsi qu'un ensemble d'autres groupes alimentaires. Pour certains sous-groupes de la population pour lesquels une cargaison pourrait représenter plus d'un dixième du régime alimentaire journalier, par exemple les préparations pour nourrissons ou les produits nutritionnels à source unique, les limites de concentration

³ Les valeurs d'orientation relatives à la santé sont l'expression quantitative de l'exposition orale (aiguë ou chronique) sous la forme d'une dose qui ne devrait pas présenter de risque appréciable pour la santé. (Principles and methods for the risk assessment of chemicals in food (EHC 240, 2009) / *Principes et méthodes pour l'évaluation des risques liés aux substances chimiques dans les aliments*)

peuvent ne pas être appropriées. De tels cas doivent être examinés au cas par cas et faire l'objet d'une évaluation complète des risques s'il y a incertitude sur la proportion du régime alimentaire que la cargaison alimentaire peut représenter pour ces sous-groupes de la population.

6.3. Partage d'informations de la part des autorités compétentes du pays exportateur (Étape 3 de l'arbre de décision pour l'évaluation rapide des risques)

Hormis la notification des parties prenantes pertinentes sur les niveaux mesurés du contaminant non-réglementé dans l'aliment, le gestionnaire de risques doit demander aux autorités compétentes du pays exportateur toute information disponible relative à la sécurité sanitaire des aliments. Ces informations pertinentes relatives à la sécurité sanitaire des aliments peuvent comprendre, sans pour autant y être limitées, des ensembles de données toxicologiques, des événements antérieurs pour l'aliment en question, des informations sur la transformation de l'aliment, et tout antécédent d'utilisation.

6.4. Demande d'évaluation rapide des risques (Étape 4 de l'arbre de décision pour l'évaluation rapide des risques)

Le gestionnaire de risques doit chercher à obtenir la réalisation d'une évaluation rapide des risques du contaminant non-réglementé détecté dans les meilleurs délais. Le gestionnaire de risques doit fournir à l'évaluateur des risques toute donnée toxicologique et sur des événements antérieurs obtenue auprès du pays exportateur.

6.5. Collecte de données toxicologiques (Étape 5 de l'arbre de décision pour l'évaluation rapide des risques)

L'évaluateur des risques peut accéder à toute donnée toxicologique complémentaire relative au contaminant ou à des composés dont la structure ou la chimie est liée, susceptibles d'aider plus le choix de l'approche d'évaluation rapide des risques à retenir (c-à-d. l'approche de SPT ou de la valeur d'orientation relative à la santé.

6.6. Choix de la valeur du SPT / établissement de la valeur d'orientation relative à la santé, évaluation de l'exposition et caractérisation des risques (Étapes 6-9 de l'arbre de décision pour l'évaluation rapide des risques)

Il convient de déterminer à partir des données toxicologiques disponibles si l'établissement d'une valeur d'orientation relative à la santé est faisable dans les délais requis.

En l'absence de données toxicologiques suffisantes pour établir une valeur d'orientation relative à la santé pour le contaminant non-réglementé, il convient de sélectionner pour ce contaminant un apport alimentaire par rapport à un seuil non préoccupant ou une valeur de référence pour un réalisation, qu'elle soit génotoxique ou non-génotoxique (Étape 6).⁴

Avec l'ensemble de données disponibles, l'évaluateur des risques doit entreprendre une évaluation de l'exposition abrégée (cas le plus défavorable)⁵ du contaminant dans l'aliment en question et en caractériser le risque par rapport au SPT retenu grâce à l'arbre de décision pour l'évaluation rapide des risques (étapes 8 et 9). Toutes les hypothèses et incertitudes de l'évaluation de rapide des risques doivent être enregistrées.

6.7. Rapports (Étapes 10 et 11 de l'arbre de décision pour l'évaluation rapide des risques)

L'évaluateur des risques doit présenter les résultats au gestionnaire de risques sous une forme claire, cohérente et normalisée, dans un laps de temps convenu.⁶

6.8. Prise de décision par le gestionnaire de risques

Le gestionnaire de risques doit tenir compte des résultats de l'évaluation rapide des risques fournis par l'évaluateur des risques et doit décider si une réponse en matière de gestion des risques est justifiée. Toute mesure de gestion des risques doit être proportionnelle au risque anticipé pour la santé humaine. Entre autres, cela signifie de :

⁴EFSA et OMS, Review of the Threshold of Toxicological Concern (TTC) approach and development of new TTC decision tree. (*Révision de l'approche du seuil de préoccupation toxicologique (SPT) et élaboration d'un nouvel arbre de décision.*) (Publication complémentaire EFSA 2016: EN-1006, <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/sp.efsa.2016.EN-1006>

⁵ Principles and methods for the risk assessment of chemicals in food (EHC 240, 2009) *Principes et méthodes pour l'évaluation des risques liés aux substances chimiques dans les aliments*

⁶ L'évaluateur des risques doit donner un avis scientifique sur toute hypothèse émise et sur le degré d'incertitude des résultats de l'évaluation rapide des risques.

- décider que la cargaison alimentaire / le lot est propre à la consommation humaine sur la base d'un risque négligeable pour la santé humaine,
- décider que la cargaison alimentaire / le lot n'est pas propre à la consommation humaine sur la base d'un risque potentiel pour la santé humaine,
- mettre la cargaison alimentaire en attente tout en cherchant des informations sur les niveaux de contaminants susceptibles de se trouver à l'avenir dans des lots et cargaisons, afin de mieux comprendre la préoccupation possible pour la santé publique et si une évaluation complète des risques peut être nécessaire.

Le gestionnaire de risques doit communiquer l'option de gestion des risques retenue et toute décision sur la sécurité sanitaire ou autre de la cargaison / du lot dans les meilleurs délais réalisables. Dans le cas d'aliments commercialisés, les *Principes et directives sur l'échange d'informations entre des pays importateurs et exportateurs pour soutenir le commerce alimentaire* (CAC GL 89-2016) fournissent des orientations relatives à l'échange d'informations entre des pays importateurs et exportateurs sur la sécurité sanitaire des aliments entre les autorités compétentes.

Finalement, lorsque les trois critères suivants sont remplis (c'est-à-dire, toxicité, niveaux de présence préoccupant pour la santé publique et identification de mesures qui conduiraient à des réductions significatives des impacts indésirables sur la santé publique), il convient d'agir pour proposer des mesures appropriées et significatives pour la gestion des risques.

7. AUTRES ACTIVITÉS DE GESTION DES RISQUES

L'une des options de gestion des risques retenue peut être une surveillance ciblée destinée à obtenir plus d'informations sur la récurrence des contaminants non-réglés détectés dans des aliments et d'évaluer mieux le degré d'exposition alimentaire dans le temps.

Dans les cas où la détection du contaminant non-réglé se produit à une ou plusieurs occasions mais que sa présence est inférieure au niveau de préoccupation toxicologique, il est improbable qu'une surveillance ultérieure ou le lancement d'études toxicologiques soient requis.

Si le contaminant non-réglé commence à apparaître fréquemment dans des aliments et de nouvelles informations sur la toxicité de ce contaminant sont disponibles, ou encore en cas d'indications que l'exposition alimentaire est susceptible d'atteindre un niveau qui constitue un risque potentiel pour la santé humaine, il convient d'examiner la réalisation d'études toxicologiques et/ou d'une évaluation complète des risques.

La collecte et le partage de données par le biais de la base de données OMS sur la consommation alimentaire du système mondial de suivi environnemental peut supporter toute réflexion internationale sur l'élaboration de normes.

8. COMMUNICATION SUR LES RISQUES

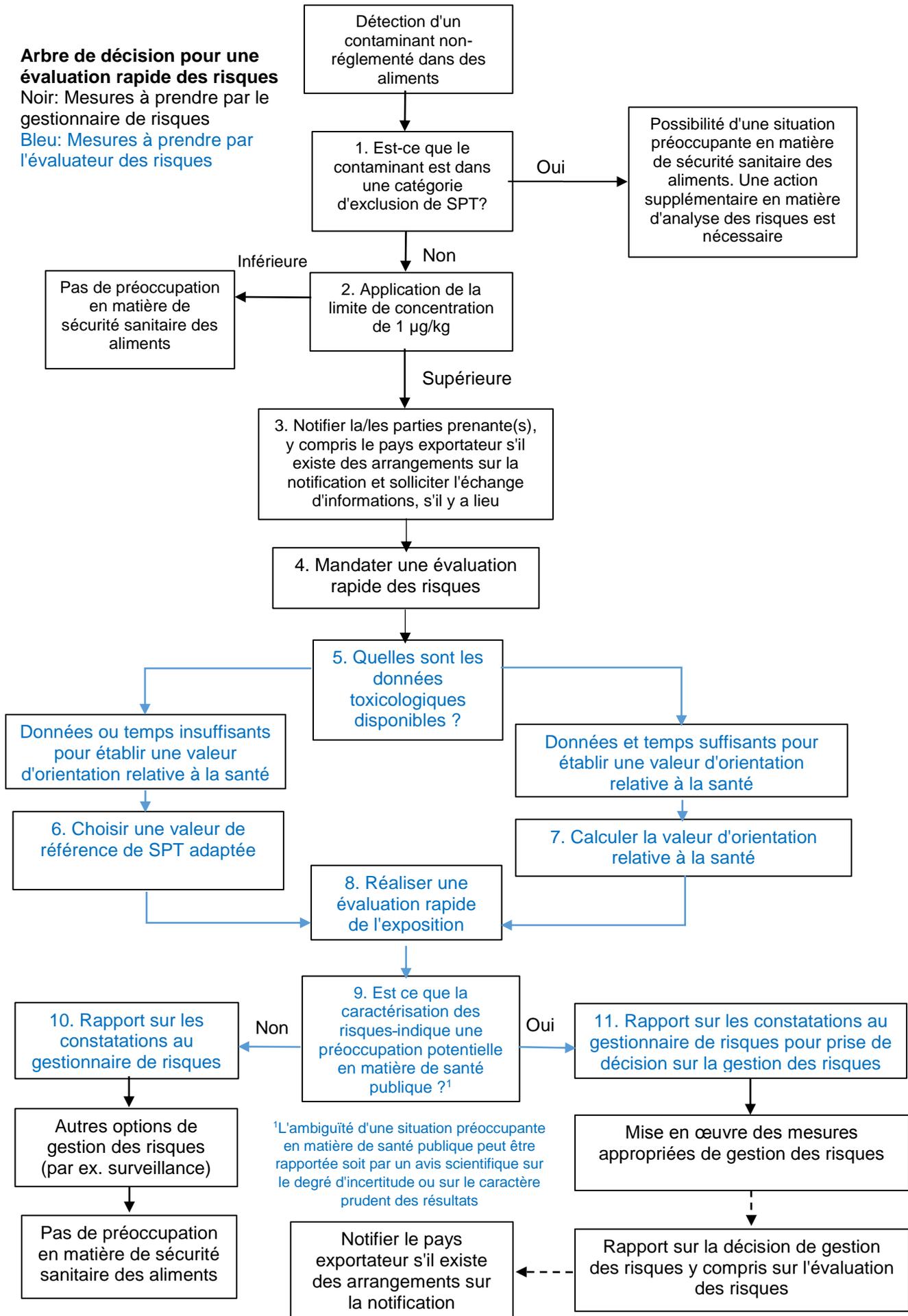
Les consommateurs et autres parties prenantes portent un grand intérêt aux informations sur la présence de contaminants non-réglés dans les aliments, aux conclusions de l'évaluation des risques ainsi qu'aux activités de gestion des risques entreprises par les autorités compétentes. Une communication appropriée sur les risques est donc recommandée lorsque des mesures de gestion des risques sont mises en œuvre pour des contaminants non-réglés dans des aliments.

Annexe 1 Arbre de décision pour une évaluation rapide des risques

Arbre de décision pour une évaluation rapide des risques

Noir: Mesures à prendre par le gestionnaire de risques

Bleu: Mesures à prendre par l'évaluateur des risques



Annexe 2 Dérivation de la limite de concentration

La limite de concentration désigne la concentration en dessous de laquelle on estime que la grande majorité des contaminants détectés à des niveaux faibles dans une cargaison ne sont pas préoccupants pour la santé. L'hypothèse sous-jacente de la limite de concentration est qu'au moment de sa détection, la présence du contaminant n'est constatée que dans une cargaison ou dans un nombre limité de cargaisons. Par conséquent, le contaminant non-réglementé n'est présent que dans une petite partie d'un régime alimentaire varié typique. La limite de concentration constitue une approche pratique pour l'application de la gestion des risques de la présence de contaminants dans des aliments lorsque les informations disponibles sont limitées et qu'une évaluation rapide est requise. La sensibilité croissante des méthodes d'analyse devrait conduire au renforcement de l'utilisation pratique de la limite de concentration.

La formule utilisée pour dériver la limite de concentration est adaptée de la méthode de calcul de l'Annexe 2 de la *justification scientifique des limites indicatives pour les radionucléides contenus dans les aliments destinés à la consommation humaine contaminés à la suite d'une situation d'urgence nucléaire ou radiologique* dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CAC STAN 193-1995). Les scénarios dans lesquels les Directives pour l'analyse des risques liés à la présence de contaminants non-réglementés dans des aliments seront appliqués partagent des similarités avec ceux qui s'appliquent aux directives pour les radionucléides, c'est-à-dire qu'ils traitent de l'exposition à un contaminant par une partie du régime alimentaire sur une période inférieure à une vie entière.

La limite de concentration doit donc être calculée grâce à la formule suivante :

$$\text{Limite de concentration} = (SPT / (PCM \times FAC)) \times FC$$

$$\text{Limite de concentration} = 1 \mu\text{g/kg} = (0,0025 \mu\text{g/kg pc/jour} / (25 \text{ g/kg pc/jour} \times 0,1)) \times 1000$$

Où :

SPT est la valeur du SPT pour des substances mutagènes ou cancérogènes réactives avec l'ADN (0,0025 $\mu\text{g/kg pc/jour}$). Cette valeur est retenue comme étant la plus protectrice contre la toxicité dans le régime alimentaire, toute exposition inférieure à cette valeur présentant une faible probabilité d'effets néfastes pour la santé. L'annexe 4 identifie que pour tous les contaminants examinés par le JECFA, et qui ne sont pas dans les catégories d'exclusion, une valeur de 0,0025 $\mu\text{g/kg pc/jour}$ protège par rapport aux valeurs d'orientation relatives à la santé pour la toxicité aiguë et chronique, et est 10^4 - 10^6 fois inférieure aux valeurs de référence pour des contaminants sans valeurs d'orientation relatives à la santé.

PCM est le poids corporel ajusté à la masse d'aliments consommés par jour (g/kg de poids corporel/jour). La valeur de 25 g/kg pc/jour pour cette variable se calcule à partir d'une consommation annuelle de 550 kg de masse d'aliments pour un adulte (selon l'annexe 1 des directives pour les radionucléides de CAC STAN 193-1995) convertie à une ingestion quotidienne arrondie de 1,5 kg, ajustée à un poids corporel de 60 kg pour un adulte en utilisant le poids moyen supposé d'un adulte selon la monographie EHC 240.

FAC est le *facteur d'ajustement de la cargaison*, le ratio de la masse maximale du régime alimentaire quotidien susceptible d'être impacté suite à la détection d'un contaminant non-réglementé dans une cargaison. Conformément au calcul des directives pour les radionucléides, une valeur de 0,1 (10%) est utilisée, étant donné qu'il est improbable que pour un régime alimentaire varié, une cargaison unique représente plus de 10 % de l'ingestion totale journalière d'un individu. Conformément aux directives pour les radionucléides, l'avis sur l'application de la limite de concentration figure dans le texte général, avec des recommandations pour l'examen au cas par cas des aliments susceptibles de représenter une plus grande partie du régime alimentaire pour certains sous-groupes de la population.

FC est le *facteur de conversion* (1000), dont la valeur convertit la valeur de la limite de concentration dérivée de $\mu\text{g/g}$ en $\mu\text{g/kg}$.

Annexe 3 Études de cas

EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain (CONTAM), Scientific Opinion on the risks for animal and public health related to the presence of Alternaria toxins in feed and food
(*Groupe scientifique de l'EFSA sur les contaminants de la chaîne alimentaire (groupe CONTAM), Opinion scientifique sur les risques pour la santé humaine et animale liés à la présence de toxines d'alternaria dans l'alimentation humaine et animale*), EFSA J. 2011, 9(10), 2407–2504,
<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2011.2407>

EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain (CONTAM), Scientific Opinion on the risks to human and animal health related to the presence of beauvericin and enniatins in food and feed,
(*Groupe scientifique de l'EFSA sur les contaminants de la chaîne alimentaire (groupe CONTAM), Opinion scientifique sur les risques pour la santé humaine et animale liés à la présence de beauvericine et d'enniatines dans l'alimentation humaine et animale*), EFSA J. 2014, 12(8), 3802–3976, <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2014.3802>]

New Zealand Ministry for Primary Industries occurrence and risk characterisation of migration of packaging chemicals in New Zealand Foods
(*Ministère de la Nouvelle-Zélande pour les industries primaires, apparition et caractérisation de la migration de substances chimiques d'emballage dans des aliments en Nouvelle-Zélande*):

<http://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/21871-occurrence-and-risk-characterisation-of-migration-of-packaging-chemicals-in-new-zealand-foods>

Annexe 4 Exemples de travail utilisant des contaminants évalués par le JECFA

On compare le caractère prudent de la classe du SPT génotoxique réactive avec l'ADN (0,0025 µg/kg pc/jour) et les valeurs d'orientation relatives à la santé établies par le JECFA, ou en l'absence de celles-ci, les valeurs de référence (VDR). Les contaminants des catégories d'exclusion (métaux, aflatoxine et dioxines) n'ont pas été examinés.

Contaminant	Valeur d'orientation relative à la santé JECFA	Importance de la protection contre la classe SPT génotoxique/réactive avec l'ADN (0,0025 µg/kg pc/jour)
1,3-DCP	Sans valeur d'orientation relative à la santé - Cancérogène génotoxique; VDR: BMDL ₁₀ 3,3 mg/kg pc/jour	Marge de 10 ⁶ de la VDR
Esters 3-MCPD/3-MCPD	4 µg/kg pc/jour	1600x inférieur à la valeur d'orientation relative à la santé
Acrylamide	Sans valeur d'orientation relative à la santé - Cancérogène génotoxique; VDR: BMDL ₁₀ 0,18/0,31 mg/kg pc/jour	Marge de 10 ⁴ de la VDR
Glycosides cyanogènes	DRfA 0,09 mg/kg pc d'équ HCN. DJMTP: 20 mg/kg pc d'équ HCN.	36000x inférieur à la DRfA 8000x inférieur à la DJMTP
Déoxynivalénol (DON)	DRfA 8 µg/kg pc DJMTP: 1 µg/kg pc/jour	3200x inférieur à la DRfA 400x inférieur à la DJMTP
Carbamate d'éthyle	Sans valeur d'orientation relative à la santé - Cancérogène génotoxique; VDR: BMDL ₁₀ 0,3 mg/kg pc/jour	Marge de 10 ⁵ de la VDR
Fumonisines	DJMTP: 2 µg/kg pc/jour	800x inférieur à la DJMTP
Furanne	Sans valeur d'orientation relative à la santé - Cancérogène génotoxique; VDR: BMDL ₁₀ 0,96 mg/kg pc/jour	Marge de 10 ⁵ de la VDR
Esters glycidyliques	Sans valeur d'orientation relative à la santé - Cancérogène génotoxique; VDR: BMDL ₁₀ 2,4 mg/kg pc/jour	Marge de 10 ⁵ de la VDR
Ochratoxine A	DHTP: 0,112 µg/kg pc/semaine (0,016 µg/kg pc/jour)	6x inférieur à la DHTP
HAP	Sans valeur d'orientation relative à la santé - Cancérogène génotoxique; VDR: 100 µg B[a]P/kg pc/jour	Marge de 10 ⁴ de la VDR
Patuline	DJMTP: 0,4 µg/kg pc/jour	160x inférieur à la DHTP
Sterigmatocystine	Sans valeur d'orientation relative à la santé - Cancérogène génotoxique; VDR: BMDL ₁₀ 0,16 mg/kg pc/jour	Marge de 10 ⁵ de la VDR
Styrène	DJMTP: 40 µg/kg pc/jour	16000x inférieur à la DJMTP
T-2, HT-2, DAST-2	DJMTP: 0,06 µg/kg pc/jour	24x inférieur à la DJMTP
Zéaralénone	DJMTP: 0,5 µg/kg pc/jour	200x inférieur à la DJMTP

ANNEXE II**LISTE DES PARTICIPANTS****PRÉSIDENT:**

Mr Raj Rajasekar
 Senior Programme Manager (Codex and FAO)
 Ministry for Primary Industries
 New Zealand
Raj.rajasekar@mpi.govt.nz

CO-PRÉSIDENT:

Ms Ana Viloría
 Senior Policy Officer
 Health Protection and Prevention
 Department Ministry of Health, Welfare and Sport Nutrition.
 The Netherlands
ai.viloria@minvws.nl

ARGENTINE

Ms. Silvana Ruarte
 Jefe de Servicio Analítica de Alimnetos
 Department Control y Desarrollo- Dirección de
 Fiscalización, Vigilancia y Gestión de Riesgo –
 Instituto Nacional de Alimentos
sruarte@anmat.gov.ar

AUSTRALIE

Dr. Matthew Joseph O'Mullane
 Section Manager, Product Safety Standards,
 Food Standards Australia New Zealand
Matthew.O'Mullane@foodstandards.gov.au

Tom Black
 Codex Australia
 Department of Agriculture
Tom.Black@agriculture.gov.au

BRÉSIL

Mrs. Ligia Lindner Schreiner
 Health Regulation Specialist
 Brazilian Health Regulatory Agency - ANVISA
Ligia.Schreiner@anvisa.gov.br

Larissa Bertollo Gomes Porto
 Health Regulation Specialist
 Brazilian Health Regulatory Agency – ANVISA
larissa.porto@anvisa.gov.br

CANADA

Zoe Gillespie
 Senior Scientific Advisor
 Bureau of Chemical
 Safety, Food Directorate
 Health Canada
zoe.gillespie@hcsc.a

CHINE

Mr. Yi Shao
 Researcher
 China National Centre of Food Safety Risk
 Assessment
shaoyi@cfsa.net.cn

COLOMBIE

Wilma Humberto Fajardo Jimenez
 Specialist
 Invima
wfajardoj@invima.gov.co

Ivan Camilo Sanchez Barrera
 Specialist
 INS
isanchez@ins.gov.co

COSTA RICA

Amanda Cruz
 Codex Secretariat
allaso@meic.go.cr

ÉQUATEUR

Ana Gabriela Escobar Yanez
 Contaminants
 AGOALIDA
ana.escobar@agrocalidad.gob.ec

UNION EUROPÉENNE

Dr. Frans Verstraete DG
 Sante
 European Commission
frans.verstraete@ec.europa.eu

ALLEMAGNE

Dr. Annette Rexroth
 Senior Officer
 Federal Ministry for Food and Agriculture
Annette.Rexroth@bmel.bund.de

INDE

Mr. Sunil Bakshi
 Codex Contact Point for India
 Food Safety and Standards Authority of India
sbakshi@fssai.gov.in

Shri Parmod Siwach
 Assistant Director
 Export Inspection Council of India
tech5@eicindia.gov.in

Dr Sangeeta Chadha
 Director
 HINDUSTAN Unilever Limited
Sangeeta.chadha@unilever.com

INDONÉSIE

Mrs Mauizzati Purba
 Director
 National Agency of Drug and Food Control
codexbpom@yahoo.com

JAPON

Mr. Tetsuo Urushiyama
 Associate Director
 Plant Products Safety Division, Food Safety and
 Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture,
 Forestry and Fisheries
tetsuo_urushiyama530@maff.go.jp

Mr Tsuyoshi Arai
 Deputy Director
 Ministry of Health Labour & Welfare
codexj@mhlw.go.jp

Ms Makiko Isozaki
 Deputy Director
 Food Safety Commission
makiko.isozaki.h3k@cao.go.jp

KAZAKHSTAN

Zhanar Tolysbayeva
 Ministry of Healthcare

RÉPUBLIQUE DE CORÉE

Mr. Min Yoo
 Codex
 Researcher
 Food Standard Division,
 Ministry of Food and Drug Safety
minyoo83@korea.kr

Miok Eom
 Senior Scientific Office
 Ministry of Food & Drug Safety
Codexkorea@korea.kr

NORVÈGE

Julie Tesdal Haland
 Senior Adviser
 Norwegian Food Safety Authority
Jutha@mattilsynet.no

FÉDÉRATION DE RUSSIE

Ms. Irina Sedova
 Senior Researcher
 Institute of Nutrition
isedova@ion.ru

ARABIE SAUDITE

Mohammed A. Ben Eid
 Senior Pharmacist
 Saudi Food & Drug Authority
MAEid@sFDA.gov.sa

Ali F. Duhaim
 Senior Food Specialist
 Saudi Food & Drug Authority
AFDuhaim@sFDA.gov.sa

SINGAPOUR

Dr Wong Kwok Onn
 Director
 Agri-Food and Vet Authority
WONG_Kwok_Onn@ava.gov.sg

Joanne Chan
 Director
 Health Sciences Authority
CHAN_Sheet_Harn@hsa.gov.sg

Mdn Joh Shoo Peng
 Deputy Director
 Agri-Food and Vet Authority
KOH_Shoo_Peng@ava.gov.sg

SOUDAN

Gaafer Ibrahim Mohammed Ali
 Consultant
 Standard and Metrology Organisation
gaaferibrahim80@gmail.com

SUÈDE

Mrs Karin Bäckström
 Principal Regulatory Officer
 National Food Agency, Sweden

SUISSE

Ms. Lucia Klauser
 Scientific Officer
 Federal Food Safety and Veterinary Office
lucia.klauser@blv.admin.ch

ROYAUME-UNI

Dr. Christina Baskaran
 Contaminants Policy Advisor
 UK Food Standards Agency
Christina.Baskaran@foodstandards.gsi.gov.uk

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Mr. Henry Kim
 Senior Policy Analyst
 Office of Food Safety
 U.S Food and Drug Administration
henry.kim@fda.hhs.gov

Lauren Robin
 CCCF Delegate
 US Food & Drug Administration
lauren.robin@fda.hhs.gov

URUGUAY

Ms. Ana Ureta
MGAP
aureta@mgap.gub.uy

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

Dr Markus Lipp
JECFA FAO Secretary, Scientific Advice
Food and Agricultural Organization of the United
Nations
markus.lipp@fao.org

Dr Vittorio Fattori
Food Safety Officer
Agriculture and Consumer Protection Department
Food and Agricultural Organization of the United
Nations
vittorio.fattori@fao.org

ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ

Dr. Angelika Tritscher
JECFA WHO Secretary
tritschera@who.int

FOODDRINKEUROPE

Mr. Eoin Keane
Manager, Food Policy, Science and R&D.
FoodDrinkEurope
e.keane@fooddrinkurope.eu

**INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES
ASSOCIATIONS**

Dr. Simone Soo Hoo
Program Director
simone@icba-net.org

**INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY
MANUFACTURER ASSOCIATIONS**

Nicole Mitchell
Analyst
nmitchcell@gmaonline.org

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGIES

Dr James R Coughlin
President & Founder
jrcoughlin@cox.net

**INTERNATIONAL FRUIT AND VEGETABLE JUICE
ASSOCIATION**

Mr. John Collins Executive
Director
john@ifu-fruitjuice.com

**INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS
INDUSTRIES**

Nuria Moreno
Regulatory Affairs Officer
secretariat@isdi.org

FOOD INDUSTRY ASIA

Ms Jiang YiFan
Manager
codex@foodindustry.asia

TEA AND HERBAL INFUSIONS

Mrs Cordelia Kraft
Manager
ck@wga-hh.de

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION

Ms. Aurelie Dubois
Technical Manager
International Dairy Federation
adubois@fil-idf.org