

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Point 3 de l'ordre du jour

CX/FH 22/52/3

Janvier 2022

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE Cinquante-deuxième session

En ligne

28 février – 4 et 9 mars 2022

### QUESTIONS DÉCOULANT DES TRAVAUX DE LA FAO ET DE L'OMS (y compris JEMRA)

Préparé par la FAO et l'OMS

#### Introduction

1. Le présent document reprend les avis scientifiques ainsi que les informations et les ressources connexes préparés par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) en lien avec les points spécifiques de l'ordre du jour de la cinquante-deuxième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH).

#### A) ACTIVITÉS FAO/OMS RÉCENTES AYANT TRAIT AUX TRAVAUX EN COURS DU CCFH

##### A.1 *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines (STEC) dans la viande et les produits laitiers (en lien avec le point 7 de l'ordre du jour)

2. Le CCFH examine l'importance des STEC dans les aliments depuis sa quarante-cinquième session<sup>1</sup>. À la demande de la quarante-septième session, en novembre 2015<sup>2</sup>, la FAO et l'OMS ont publié le rapport Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) and food: attribution, characterization and monitoring report (*Escherichia coli* producteurs de shigatoxines (STEC) dans les aliments : attribution, caractérisation et surveillance) (N° 31 de la série d'évaluations des risques microbiologiques) en 2018<sup>3</sup>. Dans le cadre de la cinquantième session du CCFH, en novembre 2018, la FAO/OMS a présenté au comité les résultats publiés dans le rapport *Attributing illness caused by Shiga toxin-producing Escherichia coli (STEC) to specific foods* (Attribution de maladies par les *Escherichia coli* (STEC) producteurs de shigatoxines dans des aliments spécifiques) en 2019 (N° 32 de la série d'évaluations des risques microbiologiques)<sup>4</sup>.

3. Après avoir identifié les aliments le plus souvent associés à ces maladies, la Commission du Codex Alimentarius (CAC) a approuvé de nouveaux travaux lors de sa quarante-deuxième session, en juillet 2019, portant sur l'élaboration de directives pour la maîtrise des STEC dans le bœuf, le lait cru et les fromages produits à partir de lait cru, les légumes-feuilles et les graines germées<sup>5</sup>. Afin de soutenir ces travaux, les JEMRA ont organisé deux consultations portant sur les *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines (STEC).

4. La consultation d'experts sur les STEC qui s'est tenue en ligne du 1<sup>er</sup> au 26 juin 2020 s'est penchée sur l'approche à suivre pour l'évaluation des preuves scientifiques et s'est concentrée sur la maîtrise des STEC chez les animaux vivants et dans les aliments d'origine animale, et notamment le bœuf et les produits laitiers issus de la production primaire, de la transformation à la post-transformation. D'autres sujets, tels que la surveillance et la détection des STEC ont également été abordés. Le rapport de synthèse a été partagé avec les présidents des groupes de travail électroniques par l'entremise du Secrétariat du Codex après la consultation des JEMRA. Le rapport de réunion est en cours d'élaboration.

5. Pour des informations sur les STEC dans les légumes-feuilles et les graines germées, vous pouvez consulter la section A2.

<sup>1</sup> [Rapport de la quarante-cinquième session du CCFH](#)

<sup>2</sup> [Rapport de la quarante-septième session du CCFH](#)

<sup>3</sup> N° 31 de la série d'évaluations des risques microbiologiques : <https://www.fao.org/3/ca0032en/ca0032en.pdf> et <https://www.who.int/publications-detail-redirect/9789241514279>

<sup>4</sup> N° 32 de la série d'évaluations des risques microbiologiques : <http://www.fao.org/3/ca5758en/ca5758en.pdf> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789241516396>

<sup>5</sup> [Rapport de la cinquantième session du CCFH](#)

### **Mesures de suivi à prendre par le CCFH**

6. Le CCFH est invité à examiner les informations fournies et à spécifier tous les besoins en matière d'avis scientifiques encore insatisfaits, selon ce que le Comité pourrait déterminer à ce sujet.

### **A.2 Prévention et maîtrise des dangers microbiologiques dans les fruits et légumes frais (en lien avec le point 7 de l'ordre du jour)**

7. En 2019, à la demande du CCFH, la Commission du Codex Alimentarius à sa quarante-deuxième session a approuvé de nouveaux travaux sur l'élaboration de directives pour la maîtrise des STEC dans les légumes-feuilles et les graines germées<sup>5</sup>. De plus, d'autres réunions des JEMRA ont mis en évidence les fruits et légumes frais comme causes émergentes de maladies d'origine alimentaire : Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) and food: attribution, characterization and monitoring (*Escherichia coli* producteurs de shigatoxines (STEC) dans les aliments : attribution, caractérisation et surveillance) (N° 31 de la série d'évaluations des risques microbiologiques)<sup>3</sup>; les JEMRA qui se sont réunies au sujet de *L. monocytogenes* dans les aliments prêts à la consommation (octobre 2020) ont identifié une augmentation du recensement des cas de listériose liés aux fruits et légumes frais ou peu transformés. Afin de répondre à la demande du CCFH de mettre à jour et enrichir les informations disponibles dans un précédent document des JEMRA, *Microbial hazards in fresh leafy vegetables and herbs* (Dangers microbiologiques dans les légumes-feuilles et les plantes aromatiques frais) (N° 14 de la série d'évaluations des risques microbiologiques)<sup>6</sup>, et de fournir les informations manquantes sur la sécurité microbiologique des fruits et légumes frais, la FAO et l'OMS ont planifié et organisé différentes consultations d'experts sur la prévention et la maîtrise des dangers microbiologiques dans ces produits.

8. Les consultations en ligne des JEMRA sur la sécurité sanitaire des fruits et légumes frais se sont tenues les 26 et 28 juillet, du 20 septembre au 1<sup>er</sup> octobre et lors d'une journée supplémentaire, le 4 octobre 2021. L'objectif de ces réunions était de recueillir, d'examiner et de discuter de mesures pertinentes pour la maîtrise des dangers microbiologiques de la production primaire au point de vente dans les fruits et légumes frais et peu transformés, y compris les légumes-feuilles.

9. Les experts ont abordé (1) la définition des termes pertinents ; (2) les maladies d'origine alimentaire, les dangers microbiologiques, les produits concernés, une vue d'ensemble des systèmes de production et de la production et du commerce internationaux ; (3) la production primaire en plein air ; (4) la production primaire dans des installations protégées ; (5) les fruits et légumes frais peu transformés ; et (6) le transport, la distribution et le point de vente. Étant donné que la production de fruits et de légumes englobe un grand nombre de produits cultivés dans des régions géographiques diverses, souvent réparties sur la planète entière, les experts sont convenus qu'il est peu probable qu'il existe assez de données scientifiques pour identifier clairement tous les dangers ou définir des pratiques visant à réduire tous les risques qui y sont associés. Conscients de ces difficultés, les experts ont identifié des domaines de recherche dont l'examen serait des plus intéressants dans le rapport complet, y compris l'identification des dangers et les interventions d'atténuation. **Pour de plus amples informations sur la maîtrise des dangers microbiologiques dans les fruits et légumes frais, veuillez vous reporter au rapport de synthèse publié<sup>7</sup>.**

10. Une réunion en ligne ultérieure (Partie 3, Graines germées) s'est tenue les 22, 23, 24, 29 et 30 novembre 2021. L'objet de ces réunions était de recueillir, d'examiner et de discuter des mesures pertinentes pour la maîtrise des dangers microbiologiques dans les graines germées, de la production des graines à germer à la production des graines germées et au point de vente.

11. Les experts ont abordé (1) la définition des termes pertinents ; (2) les dangers microbiologiques dans les graines germées ; (3) les mesures de prévention et de maîtrise pour la production et la manipulation des graines ; (5) les mesures de prévention et de maîtrise pendant la distribution et au point de vente ; (6) les registres et la traçabilité ; et (7) la formation. **Pour de plus amples informations sur la maîtrise des dangers microbiologiques dans les graines germées, veuillez vous reporter au rapport de synthèse publié<sup>8</sup>.**

12. Une réunion ultérieure, qui doit avoir lieu en 2022, portera sur d'autres recommandations liées à des produits spécifiques (voir aussi section B1).

---

<sup>6</sup> N° 14 de la série d'évaluations des risques microbiologiques : <https://www.fao.org/3/i0452e/i0452e.pdf> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789241563789>

<sup>7</sup> <https://www.fao.org/3/cb7664en/cb7664en.pdf> et <https://www.who.int/news-room/events/detail/2021/07/12/default-calendar/joint-fao-who-expert-meeting-on-the-prevention-and-control-of-microbiological-hazards-in-fresh-fruits-and-vegetables>

<sup>8</sup> <https://www.fao.org/3/cb8201en/cb8201en.pdf> et <https://www.who.int/news-room/events/detail/2021/07/12/default-calendar/joint-fao-who-expert-meeting-on-the-prevention-and-control-of-microbiological-hazards-in-fresh-fruits-and-vegetables>

### **Mesures de suivi à prendre par le CCFH**

13. Le CCFH est invité à examiner les informations précitées lors de la détermination des prochaines étapes relatives aux STEC d'origine alimentaire et autres dangers microbiologiques dans les fruits et légumes frais. Ces informations peuvent se révéler utiles lors de l'examen du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* élaboré initialement en 2003, puis révisé à l'issue d'une réunion des JEMRA qui s'est tenue en 2008. Plusieurs annexes relatives à des produits spécifiques ont été ajoutées au code d'usages en 2012, 2013 et 2017.

#### **A.3 *Listeria monocytogenes***

14. Une réunion en ligne des JEMRA sur *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à la consommation, son attribution, sa caractérisation et sa surveillance, s'est tenue du 20 octobre au 6 novembre 2020. Cette réunion avait pour objet d'examiner des données récentes sur *L. monocytogenes* et de déterminer la nécessité de modifier, mettre à jour ou élaborer de nouveaux modèles et outils d'évaluation des risques pour cet agent pathogène.

15. Le groupe d'experts a recommandé d'étendre les futures évaluations des risques à différents sous-groupes de produits et d'examiner une évaluation des risques « de la ferme à la table ». Il a également préconisé que les futures évaluations des risques examinent des groupes de populations présentant de forts risques sur la base des risques physiologiques et autres facteurs socioéconomiques. En conclusion, le groupe d'experts a identifié plusieurs lacunes critiques dans l'actuel modèle d'évaluation des risques de la FAO/OMS et est convenu collectivement que la mise à jour de ce modèle permettrait d'élaborer des stratégies d'analyse des risques, et notamment dans les pays à revenu faible ou intermédiaire. **Pour de plus amples informations sur *L. monocytogenes*, veuillez vous reporter au rapport de synthèse publié<sup>9</sup>.** Le rapport de réunion sera publié prochainement.

### **Mesures de suivi à prendre par le CCFH**

16. Le CCFH est invité à examiner les informations fournies et à évaluer la nécessité de mettre à jour les *Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise de Listeria Monocytogenes dans les aliments prêts à consommer* (CXG 61-2007).

#### **A.4 Sécurité sanitaire et qualité de l'eau utilisée dans la production des produits de la pêche et des produits laitiers (en lien avec le point 8 de l'ordre du jour)**

17. En 2020, la Commission du Codex Alimentarius à sa quarante-troisième session a approuvé les nouveaux travaux intitulés « Élaboration des Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments » proposés lors de la cinquante et unième session du CCFH<sup>10</sup>. Afin de soutenir ces travaux, il a été demandé à la FAO et à l'OMS d'émettre des avis scientifiques sur des applications propres à chaque secteur et des études de cas permettant de déterminer des critères microbiologiques pertinents et adaptés aux fins prévues pour l'approvisionnement, l'utilisation et le recyclage de l'eau pour : (1) les produits frais, (2) le poisson et les produits de la pêche, de la production primaire à la vente au détail, et (3) dans le secteur laitier, de la collecte à la fabrication. Étant donné que la réunion des JEMRA en 2019 a déjà abordé la question des produits frais (le rapport de réunion a été publié dans le N° 37 de la série d'évaluations des risques microbiologiques<sup>11</sup>), les réunions de 2021 se sont penchées sur la qualité et la sécurité sanitaire de l'eau utilisée et recyclée dans le secteur de la pêche et le secteur laitier, comme indiqué ci-dessous.

#### Produits de la pêche

18. Une réunion en ligne des JEMRA sur la sécurité sanitaire et la qualité de l'eau utilisée dans la production de produits de la pêche s'est tenue du 14 juin au 2 juillet 2021, et a été suivie de trois sessions supplémentaires le 29 juillet, le 30 août et le 14 octobre 2021. Les experts ont abordé : (1) l'analyse de la situation concernant l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production et la transformation des produits de la pêche ; (2) l'analyse d'études de cas mettant en jeu différents scénarios fondés sur les risques liés à l'utilisation et au recyclage de l'eau lors de la transformation et différentes espèces ; et (3) la surveillance de la qualité de l'eau et l'emploi de méthodes microbiologiques non fondées sur la culture. **Pour de plus amples informations sur**

<sup>9</sup> <https://www.fao.org/3/cb3061en/cb3061en.pdf> et [https://www.who.int/news-room/events/detail/2020/10/20/default-calendar/joint-fao-who-expert-meeting-on-microbiological-risk-assessment-of-listeria-monocytogenes-in-ready-to-eat-\(rte\)](https://www.who.int/news-room/events/detail/2020/10/20/default-calendar/joint-fao-who-expert-meeting-on-microbiological-risk-assessment-of-listeria-monocytogenes-in-ready-to-eat-(rte))

<sup>10</sup> [Rapport de la cinquante et unième session du CCFH](#)

<sup>11</sup> N° 37 de la série d'évaluations microbiologiques <https://www.fao.org/3/cb7678en/cb7678en.pdf> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240030220>

**la qualité de l'eau dans les produits de la pêche, veuillez vous reporter au rapport de synthèse publié<sup>12</sup>.** Le rapport de réunion est en cours d'élaboration.

#### Produits laitiers

19. Une réunion en ligne des JEMRA sur la sécurité sanitaire et la qualité de l'eau utilisée et recyclée dans le secteur laitier s'est tenue du 14 juin au 2 juillet 2021, et a été suivie d'une session supplémentaire le 8 juillet 2021. Les experts ont abordé : (1) l'analyse de la situation concernant l'utilisation et le recyclage de l'eau dans le secteur laitier ; (2) la mise en œuvre du recyclage de l'eau dans les exploitations laitières ; et (3) les analyses et les paramètres microbiologiques relatifs à la mise en œuvre du recyclage de l'eau dans les exploitations laitières. **Pour de plus amples informations sur la qualité de l'eau dans des produits laitiers, veuillez vous reporter au rapport de synthèse publié<sup>13</sup>.** Le rapport de réunion est en cours d'élaboration.

#### **Mesures de suivi à prendre par le CCFH**

20. Le CCFH est invité à examiner les informations fournies et à spécifier tous les besoins en matière d'avis scientifiques encore insatisfaits, selon ce que le Comité pourrait déterminer à ce sujet.

#### **A.5 Évaluation des risques liés aux allergènes alimentaires**

21. Le CCFH a élaboré le *Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire* (CXC 80-2020), qui a été adopté en 2020.

Ce Code d'usages fournit des orientations sur la gestion des allergènes dans la production d'aliments, et notamment les mesures de maîtrise visant à prévenir tout contact croisé impliquant le transfert accidentel d'un allergène d'un aliment contenant un allergène à un aliment ne contenant pas cet allergène<sup>14</sup>. Les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* ont également été mis à jour en 2020 et incluent des informations sur la maîtrise des allergènes<sup>15</sup>. Le Code d'usages est destiné à compléter les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* et la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) (NGÉDAP) et à soutenir la conformité de l'industrie. En parallèle, le Codex sur l'étiquetage des denrées (CCFL) examine des dispositions concernant l'étiquetage relatif aux allergènes dans la NGÉDAP et élabore une orientation sur l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes<sup>16</sup>.

22. Les allergènes alimentaires revêtent une grande importance pour la santé publique. De nombreux progrès scientifiques ont été réalisés dans la compréhension et la gestion des allergènes alimentaires depuis l'élaboration de la NGÉDAP. Par conséquent, en réponse à la demande d'avis scientifique formulée par le Codex, et notamment d'éléments probants actuels sur la compréhension des allergènes par les consommateurs, la FAO et l'OMS ont organisé un cycle de trois consultations d'experts visant à émettre un avis scientifique sur cette question.

#### **Partie 1 : Examen et validation de la liste des allergènes prioritaires pour le Codex sur la base d'une évaluation des risques**

23. Une consultation mixte d'experts de la FAO/OMS *ad hoc* s'est tenue du 30 novembre au 11 décembre 2020, suivie de deux journées supplémentaires le 28 janvier et le 8 février 2021. Cette réunion avait pour objectif de traiter les demandes d'avis scientifique suivantes :

- Si les critères publiés pour évaluer les ajouts et les exclusions à la liste sont toujours actuels et appropriés.
- Sous réserve de l'avis sur les critères ci-dessus :
  - s'il y a des aliments et des ingrédients qui devraient être ajoutés ou supprimés de la liste ;
  - des éclaircissements au sujet des groupes d'aliments et d'ingrédients figurant dans la liste ;
  - si certains aliments et ingrédients, tels que les aliments et ingrédients hautement raffinés, qui sont dérivés de la liste des aliments connus pour causer une hypersensibilité peuvent être exemptés de la déclaration obligatoire.

24. L'hypersensibilité à un aliment ou à un ingrédient occupe une place importante dans les questions de santé publique. Afin de traiter correctement ce sujet, il convient de distinguer différentes catégories d'hypersensibilité. Les réactions d'hypersensibilité aux aliments ou à leurs ingrédients comprennent les allergies alimentaires, les intolérances alimentaires et d'autres réactions indésirables. L'allergie alimentaire

<sup>12</sup> <https://www.fao.org/3/cb7395en/cb7395en.pdf> et <https://www.who.int/news-room/events/detail/2021/06/14/default-calendar/joint-fao-who-expert-meeting-on-the-microbiological-safety-and-quality-of-water-used-in-the-production-of-fishery-and-dairy-products>

<sup>13</sup> <https://www.fao.org/3/cb7539en/cb7539en.pdf> et <https://www.who.int/news-room/events/detail/2021/06/14/default-calendar/joint-fao-who-expert-meeting-on-the-microbiological-safety-and-quality-of-water-used-in-the-production-of-fishery-and-dairy-products>

<sup>14</sup> [CXC 80 – Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire](#)

<sup>15</sup> [CXC 1 – Principes généraux d'hygiène alimentaire](#)

<sup>16</sup> REP19/FL et REP21/FL

désigne un effet nocif sur la santé provoqué par une réponse à médiation immunitaire spécifique à un allergène alimentaire spécifique, ce qui est différent d'une intolérance alimentaire, où la réaction indésirable résulte d'une réponse nocive non-immunitaire.

25. Après examen de toutes les preuves scientifiques et avis d'experts, le comité d'experts a décidé de limiter ses délibérations aux aliments ou ingrédients provoquant une réaction à médiation IgE et aux aliments ou ingrédients impliqués dans la maladie cœliaque.

26. Au total, 26 aliments ou groupes d'aliments entrant dans ces deux catégories ont été identifiés par le comité d'experts et ont été classés sur la base d'un modèle de classement des risques semi-quantitatif qui tient compte de trois critères principaux (prévalence, pouvoir allergène et gravité). En conséquence, le comité d'experts n'a pas recommandé le maintien du soja sur la liste, en raison de ses faibles prévalence, pouvoir allergène et gravité observée à l'échelle mondiale. Toutefois, en raison de son utilisation répandue dans les produits alimentaires, le comité a recommandé d'envisager le maintien du soja sur une liste d'allergènes à examiner au niveau régional.

27. Sur la base d'évaluations systématiques et exhaustives ayant recours aux trois critères (prévalence, gravité et pouvoir allergène), le comité d'experts a recommandé l'inclusion des aliments suivants sur la liste des allergènes prioritaires à l'échelle mondiale : céréales contenant du gluten (blé et autres espèces de *Triticum*, seigle et autres espèces de *Secale*, orge et autres espèces de *Hordeum* ainsi que leurs variétés hybrides), crustacés, œufs, poisson, lait, arachides, sésame et certains fruits à coque (amande, noix de cajou, noisette, noix de pécan, pistache et noix). En raison de l'absence de données suffisantes sur la prévalence, la gravité et/ou le pouvoir allergène et de la consommation régionale de certains aliments, le comité d'experts a recommandé de ne pas faire figurer d'autres allergènes sur la liste des allergènes prioritaires à l'échelle mondiale, mais d'examiner leur inclusion sur les listes d'allergènes prioritaires de certains pays. Étant donné que les habitudes alimentaires actuelles incluent une consommation accrue d'aliments d'origine végétale et des régimes alimentaires reposant sur des sources de protéines de remplacement, il a été recommandé que les légumes secs, les insectes et d'autres aliments figurent sur une « liste de surveillance » et leur ajout à la liste d'allergènes prioritaires soit évaluée lorsque des données sur la prévalence, la gravité et le pouvoir allergène seront disponibles. Enfin, le comité d'experts a recommandé que les aliments et ingrédients dérivés de la liste des aliments connus pour causer des hypersensibilités à médiation immunitaire soient évalués au cas par cas pour savoir s'ils peuvent être exemptés de déclaration sur la liste des ingrédients et/ou l'emballage alimentaire.

28. **Un rapport de synthèse a été publié**<sup>17</sup>. Le rapport de réunion sera publié prochainement.

## **Partie 2 : Examen et établissement de niveaux seuils dans les aliments des allergènes prioritaires**

29. La consultation d'experts avait pour objectif de formuler un avis scientifique sur les points suivants :

- Quels sont les niveaux seuils pour les allergènes prioritaires en dessous desquels la majorité des consommateurs allergiques ne subiraient pas de réaction indésirable ?
- En ce qui concerne les allergènes prioritaires, quelles sont les méthodes d'analyse appropriées pour tester des aliments et surfaces ?
- Quels devraient être les critères de performance minimums pour ces différentes méthodes d'analyse ?

30. Par conséquent, la FAO et l'OMS ont à nouveau convoqué la consultation mixte d'experts de la FAO/OMS *ad hoc* sur l'évaluation des risques liés aux allergènes alimentaires pour une deuxième réunion afin d'émettre un avis scientifique sur cette question. Cette réunion en ligne s'est tenue du 15 mars au 2 avril 2021.

**Un rapport de synthèse a été publié**<sup>18</sup>. Le rapport de réunion est en cours d'élaboration.

## **Partie 3 : Examen et établissement de l'étiquetage de précaution pour les aliments des allergènes prioritaires**

31. Cette troisième réunion avait pour objectif d'évaluer les données probantes étayant l'étiquetage de précaution afin d'émettre un avis scientifique sur les points suivants :

- De quelles méthodes/quels outils les exploitants du secteur alimentaire disposent-ils pour déterminer :
  - si un aliment est raisonnablement susceptible d'être affecté par un contact croisé avec un allergène après une procédure de nettoyage ;

<sup>17</sup> <https://www.fao.org/3/cb4653en/cb4653en.pdf> et <https://www.who.int/news-room/events/detail/2020/11/30/default-calendar/ad-hoc-joint-fao-who-expert-consultation-on-risk-assessment-of-food-allergens-part1>

<sup>18</sup> <https://www.fao.org/3/cb6388en/cb6388en.pdf> et <https://www.who.int/news-room/events/detail/2021/03/15/default-calendar/ad-hoc-joint-fao-who-expert-consultation-on-risk-assessment-of-food-allergens-part2-review-and-establish-threshold-levels-in-foods-of-the-priority-allergens>

- si un contact croisé avec un allergène est raisonnablement susceptible de se produire lorsqu'un même équipement est utilisé pour des aliments avec des profils allergènes différents ;
- et le niveau d'allergène dans un aliment à la suite d'un contact croisé ?
- Orientation sur l'étiquetage de précaution.
  - L'utilisation de niveaux seuils établis scientifiquement pour l'évaluation des risques pour les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires.
  - Déterminer les conditions d'utilisation de l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes.
- La manière dont ces seuils peuvent être utilisés par les exploitants du secteur alimentaire pour déterminer :
  - la mesure dans laquelle une procédure de nettoyage réduit un allergène à un niveau qui empêche ou réduit au minimum le risque de réaction due à un contact croisé pour la majorité des consommateurs allergiques ; et
  - si un ingrédient affichant une faible présence d'allergène (par exemple, un ingrédient portant un étiquetage de précaution) nécessite de voir son usage contrôlé pour prévenir ou réduire au minimum tout contact croisé avec un allergène.

32. Une consultation mixte d'experts de la FAO/OMS *ad hoc* s'est tenue du 18 au 29 octobre 2020, suivie d'une journée supplémentaire le 3 novembre 2021. **Un rapport de synthèse a été publié**<sup>19</sup>. Le rapport de réunion est en cours d'élaboration.

### **Mesures de suivi à prendre par le CCFH**

33. Le CCFH est invité à examiner les informations ci-dessus pour procéder à la définition des prochaines étapes visant à traiter la question des allergènes alimentaires.

## **A.6 Groupe de référence sur l'épidémiologie des maladies d'origine alimentaire (FERG) et Réseau international des autorités sanitaires des aliments (INFOSAN) (en lien avec le point 5 de l'ordre du jour)**

### **Épidémiologie des maladies d'origine alimentaire**

34. En mai 2021, l'OMS a rétabli son groupe consultatif, le « Groupe de référence sur l'épidémiologie des maladies d'origine alimentaire (FERG) »<sup>20</sup>, comptant 26 nouveaux membres pour 3 ans, de 2021 à 2024, avec un mandat spécifique.<sup>21</sup> Deux consultations d'experts ont été organisées en juillet et en octobre 2021 respectivement, et ont discuté d'un cadre stratégique sur trois ans axé sur trois activités principales, dont (1) estimer la charge de morbidité d'origine alimentaire à l'échelle mondiale, (2) aider les pays à estimer la charge de morbidité d'origine alimentaire à l'échelle nationale, et (3) élaborer une méthodologie pour surveiller les progrès réalisés par rapport à la nouvelle stratégie mondiale de sécurité sanitaire des aliments par le biais d'indicateurs et d'objectifs adéquats.

35. L'OMS a publié, en juin 2021, un nouveau guide destiné à aider les États membres à évaluer les causes, l'ampleur et la répartition des maladies d'origine alimentaire.<sup>22</sup> Ce guide propose des orientations détaillées pour l'évaluation de la charge de morbidité d'origine alimentaire et vise à promouvoir les études nationales pour une affectation plus efficace à la prévention, à l'intervention et aux mesures de maîtrise. Des versions en anglais, en français et en espagnol sont déjà disponibles et la version russe est en cours d'élaboration et sera publiée plus tard en 2021. Un résumé d'orientation est disponible dans les 6 langues de l'ONU.

### **Alerte précoce, préparation et réaction aux incidents de sécurité sanitaire des aliments**

36. Le Secrétariat du Réseau international conjoint FAO/OMS des autorités sanitaires des aliments (INFOSAN)<sup>23</sup> continue d'étoffer et de renforcer le réseau et de développer ses capacités de préparation et de réaction aux incidents de sécurité sanitaire des aliments. En 2021, INFOSAN a facilité l'échange d'informations au cours de 246 incidents internationaux de sécurité sanitaire des aliments.

37. Ses efforts visant à renforcer les partenariats avec les autorités et les réseaux régionaux se sont poursuivis en 2021. Les connaissances et les capacités des membres d'INFOSAN pour participer activement au réseau et intervenir efficacement dans le cadre de situations d'urgence ont été renforcées au travers d'une

<sup>19</sup> <https://www.fao.org/3/cb7971en/cb7971en.pdf> et <https://www.who.int/news-room/events/detail/2021/10/18/default-calendar/ad-hoc-joint-fao-who-expert-consultation-on-risk-assessment-of-food-allergens-part-3-review-and-establish-precautionary-labelling-in-foods-of-the-priority-allergens>

<sup>20</sup> [https://www.who.int/groups/foodborne-disease-burden-epidemiology-reference-group-\(ferg\)](https://www.who.int/groups/foodborne-disease-burden-epidemiology-reference-group-(ferg))

<sup>21</sup> [https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/call-for-experts/tor-for-reference-ferg-31aug2020.pdf?sfvrsn=b0a3d1f\\_8](https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/call-for-experts/tor-for-reference-ferg-31aug2020.pdf?sfvrsn=b0a3d1f_8)

<sup>22</sup> <https://www.who.int/fr/publications/i/item/9789240012264>

<sup>23</sup> <https://www.who.int/groups/fao-who-international-food-safety-authorities-network-infosan/about>

série de séminaires en ligne et d'ateliers à l'échelle nationale et sous-régionale. De plus, le Secrétariat d'INFOSAN a également encouragé des initiatives nationales menées autour d'un atelier de sensibilisation du Codex « Achieving leadership in the Codex Process » (Développer son leadership dans la procédure du Codex) avec le Bhoutan. Par ailleurs, et afin de soutenir ces travaux, par l'intermédiaire de l'Initiative d'investissement Spotlight, le Secrétariat d'INFOSAN continue de diffuser chaque mois aux membres d'INFOSAN des documents d'orientation de la FAO/OMS sur la sécurité sanitaire des aliments.

38. En 2021, un exercice de simulation RSI-INFOSAN a été organisé par les États membres en Afrique à l'intention des points de liaison d'urgence d'INFOSAN et les points focaux nationaux du RSI. De plus, un atelier sur la communication des risques a été organisé dans les pays lusophones d'Afrique.

39. En 2021, des activités visant à renforcer le réseau à l'échelle régionale ont été mises en œuvre, telles que la huitième réunion des membres d'INFOSAN des Amériques, la première réunion régionale des membres d'INFOSAN d'Afrique et une réunion régionale d'INFOSAN en Asie, qui se sont tenues en ligne. Le Secrétariat d'INFOSAN a également participé à un atelier sous-régional dans les Balkans occidentaux et à un autre avec les États membres d'Asie du Sud-Est. Un soutien a, par ailleurs, été apporté au Secrétariat d'INFOSAN à la table ronde régionale de l'OMS pour l'Asie du Sud-Est (en ligne) visant à faire progresser la mise en œuvre du cadre d'action pour la sécurité sanitaire des aliments. En outre, le Secrétariat de l'Inspection, avec le soutien de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (Canadian Food Inspection Agency), a organisé un atelier de formation des formateurs. Ce dernier a formé avec succès 11 nouveaux membres ambassadeurs d'INFOSAN pouvant figurer sur la liste des personnes pouvant assurer la formation ciblée, en ligne ou en personne, d'autres membres du réseau.

40. En juillet 2021, le Secrétariat d'INFOSAN a mis en ligne le nouveau site Internet de la Communauté INFOSAN, qui propose de nouvelles fonctionnalités améliorées qui faciliteront la communication et le partage d'informations lors des incidents internationaux de sécurité sanitaire des aliments. Le nouveau site Internet de la Communauté INFOSAN compte plus de 700 membres de plus de 190 États membres de l'OMS et de leurs territoires.

41. Une initiative consistant à organiser des séances de groupes de travail d'INFOSAN par domaines thématiques mise sur pied en 2020 a remporté un franc succès et la poursuite en 2021 de cette série d'ateliers a été plébiscitée. Les domaines thématiques discutés comprennent (i) les mesures supplémentaires de sécurité sanitaire des aliments pendant la pandémie de COVID-19, (ii) la gestion des allergènes dans le commerce international des aliments ; (iii) les rappels d'aliments dans le contexte du commerce international ; (iv) la communication de crise ; (v) compléments diététiques/alimentaires.

42. Le Secrétariat d'INFOSAN a soutenu la Conférence sur la réponse aux incidents et aux urgences en matière de sécurité sanitaire des aliments (Global Food Safety Incidents and Emergency Response Conference), organisée par l'Agence britannique de normes alimentaires (Food Standards Agency, FSA) et l'Agence de normes alimentaires pour l'Écosse (Food Standards Scotland, FSS).

## **B) AUTRES QUESTIONS CONNEXES**

### **B.1 Produits alimentaires à base de fruits et légumes frais**

43. Outre l'avis scientifique qui lui a été demandé directement, le Secrétariat de la FAO/OMS travaille sur la mise à jour et l'enrichissement des informations disponibles sur les dangers microbiologiques dans les légumes-feuilles et les plantes aromatiques frais (N° 14 de la série d'évaluations des risques microbiologiques)<sup>6</sup>. Ces travaux consistent à étudier et ré-évaluer la pertinence et l'actualité des preuves scientifiques qui étayaient le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais et ses annexes relatives à des produits spécifiques.

### **B.2 Une évaluation des risques microbiologiques nouvelle génération**

44. Outre l'avis scientifique qui lui a été demandé directement, le Secrétariat de la FAO/OMS œuvre à la mise à jour des méthodologies d'évaluation des risques existantes, en tenant compte des progrès réalisés et de la rapide augmentation du nombre de mégadonnées moléculaires, et notamment de toutes les disciplines dont le nom se termine par le suffixe -omique (génomique, transcriptomique, protéomique et métabolomique). Il s'agit là d'un effort essentiel visant à faire en sorte que les avis scientifiques fournis reposent toujours sur les méthodologies actuelles et sur les connaissances scientifiques les plus récentes. Dans ce contexte, cette évaluation des risques microbiologiques est en cours d'examen et de discussion. Ces travaux se poursuivront pendant un à trois ans. Le Comité sera informé régulièrement de la progression des travaux.

## C) PUBLICATIONS

45. Toutes les publications de la série d'évaluations des risques microbiologiques (ERM) sont disponibles sur les sites Internet de la FAO (<https://www.fao.org/food-safety/resources/publications/fr/>) et de l'OMS ([https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-meetings-on-microbiological-risk-assessment-\(jemra\)](https://www.who.int/groups/joint-fao-who-expert-meetings-on-microbiological-risk-assessment-(jemra))).

46. Publications récentes :

- FAO et OMS. 2020. Risk assessment tools for *Vibrio parahaemolyticus* and *Vibrio vulnificus* associated with seafood: meeting report (Outils d'évaluation des risques liés à la présence de *Vibrio parahaemolyticus* et de *Vibrio vulnificus* dans les fruits de mer : rapport de réunion). N° 20 de la série d'évaluations des risques microbiologiques. Disponible sur les sites : <https://www.fao.org/3/ca7240en/CA7240EN.pdf> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240000186>
- FAO et OMS. 2020. Risk-based examples and approach for control of *Trichinella* spp. and *Taenia saginata* in meat, revised edition (Exemples fondés sur les risques et approche pour la maîtrise de *Trichinella* spp. et *Taenia saginata* dans la viande, édition revue). N° 25 de la série d'évaluations des risques microbiologiques. Disponible sur les sites : <https://www.fao.org/3/cb1672en/CB1672EN.pdf> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240012431>
- FAO et OMS. 2021. Microbial safety of lipid-based ready-to-use foods for management of moderate acute malnutrition and severe acute malnutrition – second report (Sécurité microbiologique des aliments prêts à consommer à base de lipides pour la gestion de la malnutrition aiguë modérée et sévère – deuxième rapport). N° 29 de la série d'évaluations des risques microbiologiques. Disponible sur les sites : <https://www.fao.org/3/cb3223en/cb3223en.pdf> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240019904>
- FAO et OMS. 2019. Role of the environment, crops and biocides: meeting report (Rôle de l'environnement, des cultures et des biocides : rapport de réunion). N° 34 de la série d'évaluations des risques microbiologiques. Disponible sur les sites : <https://www.fao.org/3/ca6724en/CA6724EN.pdf> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789241516907>
- FAO et OMS. 2021. Advances in science and risk assessment tools for *Vibrio parahaemolyticus* and *V. vulnificus* associated with seafood: meeting report (Avancées scientifiques et outils d'évaluation des risques liés à la présence de *Vibrio parahaemolyticus* et de *Vibrio vulnificus* dans les fruits de mer : rapport de réunion). N° 35 de la série d'évaluations des risques microbiologiques. Disponible sur les sites : <https://www.fao.org/3/cb5834en/cb5834en.pdf> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240024878>
- FAO et OMS. 2021. Microbiological risk assessment - guidance for food (Évaluation des risques microbiologiques – orientations concernant les aliments). N° 36 de la série d'évaluations des risques microbiologiques. Disponible sur les sites : <https://www.fao.org/3/cb5006en/cb5006en.pdf> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240024892>
- FAO et OMS. 2021. Safety and quality of water used with fresh fruits and vegetables (Sécurité sanitaire et qualité de l'eau utilisée pour les fruits et légumes frais). N° 37 de la série d'évaluations des risques microbiologiques. Disponible sur les sites : <https://www.fao.org/3/cb7678en/cb7678en.pdf> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240030220>
- FAO et OMS. 2021. En bref : Évaluation des risques microbiologiques dans les aliments.
  - Arabe, <http://www.fao.org/documents/card/ar/c/cb4709ar>
  - Chinois, <http://www.fao.org/documents/card/zh/c/cb4709zh>
  - Anglais, <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cb4709en>
  - Français, <http://www.fao.org/documents/card/fr/c/cb4709fr>
  - Russe, <http://www.fao.org/documents/card/ru/c/cb4709ru>
  - Espagnol, <http://www.fao.org/documents/card/es/c/cb4709es>
  - <https://www.who.int/publications/m/item/in-brief-assessing-the-riskof-microbiological-hazards-in-foods>
- FAO et OMS. 2021. Évaluation des risques microbiologiques (ERM) dans les aliments (infographie).
  - Arabe, <http://www.fao.org/3/cb5037ar/cb5037ar.pdf>
  - Chinois, <http://www.fao.org/3/cb5037zh/cb5037zh.pdf>
  - Anglais, <http://www.fao.org/3/cb5037en/cb5037en.pdf>

- Français, <http://www.fao.org/3/cb5037fr/cb5037fr.pdf>
- Russe, <http://www.fao.org/3/cb5037ru/cb5037ru.pdf>
- Espagnol, <http://www.fao.org/3/cb5037es/cb5037es.pdf>
- [https://www.who.int/fr/multi-media/details/microbiological-risk-assessment-\(mra\)-for-food](https://www.who.int/fr/multi-media/details/microbiological-risk-assessment-(mra)-for-food)
- FAO. 2020. FAO guide to ranking food safety risks at the national level (Guide FAO de classement des risques de sécurité sanitaire des aliments à l'échelle nationale). N° 10 de la série Sécurité sanitaire et qualité des aliments, Rome. <https://doi.org/10.4060/cb0887en>
- FAO et OMS. 2021. Technical guidance for the development of the growing area aspects of bivalve mollusc sanitation programmes, Second edition (Directives techniques pour l'élaboration de programmes d'assainissement sur les aspects de la croissance des mollusques bivalves, deuxième édition). Disponible sur les sites <https://www.fao.org/documents/card/en/c/cb5072en> (anglais), <https://www.fao.org/publications/card/en/c/CB5072ES> (espagnol) et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240030213> (anglais), <https://www.who.int/es/publications/i/item/9789240030213> (espagnol)
- Rapport de synthèse de la consultation mixte d'experts de la FAO/OMS ad hoc sur l'évaluation des risques liés aux allergènes alimentaires, partie 1 : Examen et validation de la liste des allergènes prioritaires pour le Codex sur la base d'une évaluation des risques. Disponible sur les sites : <https://www.fao.org/3/cb4653en/cb4653en.pdf> et <https://www.who.int/news-room/events/detail/2020/11/30/default-calendar/ad-hoc-joint-fao-who-expert-consultation-on-risk-assessment-of-food-allergens-part1>
- Rapport de synthèse de la consultation mixte d'experts de la FAO/OMS ad hoc sur l'évaluation des risques liés aux allergènes alimentaires, partie 2 : Examen et établissement de niveaux seuils dans les aliments des allergènes prioritaires. Disponible sur les sites : <https://www.fao.org/3/cb6388en/cb6388en.pdf> et <https://www.who.int/news-room/events/detail/2021/03/15/default-calendar/ad-hoc-joint-fao-who-expert-consultation-on-risk-assessment-of-food-allergens-part2-review-and-establish-threshold-levels-in-foods-of-the-priority-allergens>
- Rapport de synthèse de la consultation mixte d'experts de la FAO/OMS ad hoc sur l'évaluation des risques liés aux allergènes alimentaires, partie 3 : Examen et établissement de l'étiquetage de précaution pour les aliments des allergènes prioritaires. Disponible sur les sites : <https://www.fao.org/3/cb7971en/cb7971en.pdf> et <https://www.who.int/news-room/events/detail/2021/10/18/default-calendar/ad-hoc-joint-fao-who-expert-consultation-on-risk-assessment-of-food-allergens-part-3-review-and-establish-precautionary-labelling-in-foods-of-the-priority-allergens>
- Rapport de synthèse de la réunion des JEMRA sur la sécurité sanitaire et la qualité de l'eau utilisée dans la production des produits de la pêche. Disponible sur les sites : <https://www.fao.org/3/cb7395en/cb7395en.pdf> et <https://www.who.int/news-room/events/detail/2021/06/14/default-calendar/joint-fao-who-expert-meeting-on-the-microbiological-safety-and-quality-of-water-used-in-the-production-of-fishery-and-dairy-products>
- Rapport de synthèse de la réunion des JEMRA sur la sécurité sanitaire et la qualité de l'eau utilisée dans la production des produits laitiers. Disponible sur les sites : <https://www.fao.org/3/cb7539en/cb7539en.pdf> et <https://www.who.int/news-room/events/detail/2021/06/14/default-calendar/joint-fao-who-expert-meeting-on-the-microbiological-safety-and-quality-of-water-used-in-the-production-of-fishery-and-dairy-products>
- Rapport de synthèse de la réunion des JEMRA sur la prévention et la maîtrise des dangers microbiologiques dans les fruits et légumes frais (partie 1 et partie 2, principes généraux et fruits et légumes frais). Disponible sur les sites : <https://www.fao.org/3/cb7664en/cb7664en.pdf> et <https://www.who.int/news-room/events/detail/2021/07/12/default-calendar/joint-fao-who-expert-meeting-on-the-prevention-and-control-of-microbiological-hazards-in-fresh-fruits-and-vegetables>
- Rapport de synthèse de la réunion des JEMRA sur la prévention et la maîtrise des dangers microbiologiques dans les fruits et légumes frais (partie 3, graines germées). Disponible sur les sites : <https://www.fao.org/3/cb7971en/cb7971en.pdf> et <https://www.who.int/news-room/events/detail/2021/07/12/default-calendar/joint-fao-who-expert-meeting-on-the-prevention-and-control-of-microbiological-hazards-in-fresh-fruits-and-vegetables>
- Rapport de synthèse de la réunion des JEMRA sur l'évaluation des risques microbiologiques liés à *Listeria Monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer : attribution, caractérisation et surveillance. Disponible sur les sites : <https://www.fao.org/3/cb3061en/cb3061en.pdf> et

[https://www.who.int/news-room/events/detail/2020/10/20/default-calendar/joint-fao-who-expert-meeting-on-microbiological-risk-assessment-of-listeria-monocytogenes-in-ready-to-eat-\(rte\)](https://www.who.int/news-room/events/detail/2020/10/20/default-calendar/joint-fao-who-expert-meeting-on-microbiological-risk-assessment-of-listeria-monocytogenes-in-ready-to-eat-(rte))

47. Publications externes validées par des professionnels

- Jeffrey T. LeJeune, Kang Zhou, Christine Kopko et Haruka Igarashi. 2021. Consultation mixte d'experts de la FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA) : Twenty Years of International Microbiological Risk Assessment (Vingt ans d'évaluation des risques microbiologiques à l'échelle internationale). *Foods*, 10 : 1873. <https://doi.org/10.3390/foods10081873>

48. Les publications à venir comprennent :

- Classement des aliments à faible teneur en eau pour la gestion des risques microbiologiques : rapport de réunion et examen systématique. N° 26 de la série d'évaluations des risques microbiologiques. Sous presse, publication prévue en 2022.
- Dangers microbiologiques liés aux épices et aux herbes aromatiques séchées : rapport de réunion. N° 27 de la série d'évaluations des risques microbiologiques. Sous presse, publication prévue en 2022.
- *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à la consommation : attribution, caractérisation et surveillance : rapport de réunion. N° 38 de la série d'évaluations des risques microbiologiques. Sous presse, publication prévue en 2022.
- Mesures de maîtrise des *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines (STEC) dans la viande et les produits laitiers : rapport de réunion. N° 39 de la série d'évaluations des risques microbiologiques. Sous presse, publication prévue en 2022.
- Sécurité sanitaire et qualité de l'eau utilisée dans les fruits et légumes frais : rapport de réunion. N° 40 de la série d'évaluations des risques microbiologiques. Sous presse, publication prévue en 2022.
- Sécurité sanitaire et qualité de l'eau utilisée dans les produits laitiers : rapport de réunion. N° 41 de la série d'évaluations des risques microbiologiques. Sous presse, publication prévue en 2022.
- Prévention et maîtrise des dangers microbiologiques dans les fruits et légumes frais (partie 1 et partie 2, principes généraux et fruits et légumes frais). Rapport de réunion. N° 42 de la série d'évaluation des risques microbiologiques.
- Prévention et maîtrise des dangers microbiologiques dans les fruits et légumes frais (partie 3, graines germées). Rapport de réunion. N° 43 de la série d'évaluation des risques microbiologiques.
- Évaluation des risques liés aux allergènes alimentaires, partie 1 : examen et validation de la liste des allergènes prioritaires pour le Codex sur la base d'une évaluation des risques : rapport de réunion. N° 14 de la série Sécurité sanitaire et qualité des aliments, Sous presse, publication prévue en 2022.
- Évaluation des risques liés aux allergènes alimentaires, partie 2 : examen et établissement de niveaux seuils dans les aliments des allergènes prioritaires : rapport de réunion. N° 15 de la série Sécurité sanitaire et qualité des aliments, Sous presse, publication prévue en 2022.
- Évaluation des risques liés aux allergènes alimentaires, partie 3 : examen et établissement de l'étiquetage de précaution dans les aliments des allergènes prioritaires. N° 16 de la série Sécurité sanitaire et qualité des aliments, Sous presse, publication prévue en 2022.