



Point 20 de l'ordre du jour

CX/CF 19/13/18

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

Treizième session  
Yogyakarta, Indonésie, 29 avril – 3 mai 2019

**DOCUMENT DE DISCUSSION SUR UN PLAN DE TRAVAIL PROSPECTIF POUR LE COMITÉ DU  
CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS**

*(Préparé par le pays hôte, le JECFA et les secrétariats du Codex avec l'aide de l'UE)*

### Informations de fond

Lors du CCCF11, le Comité a accepté d'examiner un plan de travail prospectif pour gérer (hiérarchiser) ses travaux généraux afin de répondre à la hausse des demandes de nouveaux travaux provenant des membres du Codex dans un délai raisonnable. (REP 17/CF, paragraphe 126).

Lors du CCCF12, le secrétariat du Codex a souligné l'importance pour le CCCF d'agir de manière stratégique en hiérarchisant les points dans sa charge de travail, et a expliqué que le CCCF pourrait bénéficier de l'application d'une approche qui examine sa charge de travail totale, afin de maintenir un équilibre entre les travaux en cours et les propositions de nouveaux travaux, et d'organiser l'agenda de manière stratégique pour les futures réunions. L'intention n'était pas de laisser des travaux de côté, mais de les classer par ordre de priorité afin que tous les travaux puissent de la même façon être discutés et achevés dans un délai raisonnable (REP 18/CF, paragraphe 150-151).

Le Représentant de l'OMS a proposé qu'il pouvait y avoir une valeur réelle dans une planification à plus long terme, en identifiant systématiquement les domaines de contamination des aliments qui posent un problème de santé publique et ont des implications commerciales, par exemple en commençant par les aliments de base clés et les problèmes de contamination connus. Cela permettrait aux délégués de travailler dans leurs pays sur la collecte d'informations et de données bien en amont avant que les sujets soient à l'ordre du jour du CCCF (REP 18/CF, paragraphe 153).

Le CCCF12 a convenu qu'un autre document de discussion serait préparé par le Codex, le JECFA et les secrétariats du pays hôte, avec l'aide de l'UE. Le document porterait sur la question de savoir si le CCCF a couvert les principaux aliments de base transportés dans le cadre du commerce international et la présence associée des contaminants qui posent un problème de santé publique (REP 18/CF, paragraphe 154).

Le document de discussion actuel a été élaboré par le pays hôte, le JECFA et les secrétariats du Codex avec l'aide de l'UE.

### Approche pour le document de discussion.

L'objectif du document actuel est d'identifier des domaines de travail auxquels le CCCF pourrait accorder la priorité pour de futures réunions. L'attention a porté sur la réduction des risques sanitaires résultant de la contamination des aliments. L'importance des produits identifiés dans le commerce sera identifiée à un stade ultérieur.

Le plan de travail prospectif proposé, se compose de quatre parties :

- 1- Identification de combinaisons aliment de base clé - contaminant que le CCCF n'a pas encore examinées (Appendice A).
- 2- Examen de LM et Codes d'usages existants du CCCF qui pourraient nécessiter une révision (Appendice B)
- 3- Évaluation de la mise en œuvre de Codes d'usages du CCCF - projet d'étude STDF proposé (Appendice C)
- 4- Autres sujets futurs possibles pour le CCCF (Appendice D)

### Recommandations

Le CCCF13 est invité à prendre en considération les recommandations figurant sous chacune des quatre parties dans les appendices.

## Appendice A – Identification de combinaisons aliment de base clé - contaminant.

### Introduction

Un élément déterminant pour le développement d'un plan prospectif pour le CCCF, consistait à identifier systématiquement les domaines de contamination des aliments qui posent un problème de santé publique et ont des implications commerciales, par exemple en commençant par les aliments de base clés et les problèmes de contamination connus. Les aliments de base sont choisis en tant que première approche, car ils constituent la majeure partie des régimes alimentaires mondiaux et régionaux et la contamination de ces aliments pourrait avoir directement un impact considérable sur l'exposition. L'identification de combinaisons aliment de base clé - contaminant que le CCCF n'a pas encore examinées, pourrait guider la priorisation de travaux futurs du CCCF. Par conséquent, un aperçu de ces aliments a été recueilli, suivi d'un examen des aliments de base qui ont été traités par le CCCF, soit par le biais de LM, soit par des Codes d'usages. Sur la base de ces informations, il est demandé au CCCF de déterminer si cette approche est appropriée pour déterminer s'il y a de nouvelles contaminations alimentaires majeures posant un problème de santé publique, qui doivent être traitées par le CCCF, et/ou quelle approche de suivi serait appropriée.

### Aliments de base

Il y a eu des travaux majeurs sur la définition et l'étude de aliments de base par la FAO<sup>1</sup>, résumés ci-dessous.

Selon la FAO, un aliment de base, ou produit de base, est un aliment qui est consommé régulièrement en quantités telles qu'il constitue la partie dominante du régime alimentaire et qu'il fournit la principale proportion des besoins énergétiques et nutritionnels. L'aliment de base d'une société spécifique peut être consommé aussi souvent que chaque jour ou à chaque repas, et la plupart des gens ont un régime alimentaire basé uniquement sur un petit nombre d'aliments de base.

La plupart des gens ont un régime alimentaire basé sur un ou plusieurs des aliments de base suivants : riz, blé, maïs (corn), millet, sorgho, racines et tubercules (pommes de terre, manioc, ignames et taro), et produits animaux tels que viande, lait, œufs, fromage et poisson. 15 plantes cultivées fournissent à elles seules 90 pour cent de l'apport énergétique alimentaire mondial, avec trois plantes (riz, maïs et blé), constituant les deux tiers de cet apport. Ces trois produits sont les aliments de base de plus de 4 milliards de personnes. Les racines et tubercules constituent des aliments de base importants pour plus d'1 milliard de personnes dans le monde en développement. Ils comptent pour environ 40 pour cent des aliments consommés par la moitié de la population de l'Afrique subsaharienne.

De nombreux pays subissent un délaissement similaire des aliments traditionnels, mais il y a une reconnaissance croissante de l'importance des cultures alimentaires traditionnelles dans la nutrition. Le manioc, considéré comme une culture mineure au début du siècle, est devenu à présent l'un des aliments de base les plus importants du monde en développement, procurant un régime alimentaire de base pour environ 500 millions de personnes. Les plantations de manioc augmentent plus rapidement que pour toute autre culture. Le quinoa, une graine cultivée dans les hautes Andes, bénéficie également d'une acceptation de plus en plus large, même en dehors de l'Amérique latine, avec l'introduction de nouvelles variétés et une transformation améliorée. D'autres aliments traditionnels peuvent devenir plus important dans la nutrition, et simultanément dans le commerce.

À partir des listes ci-dessus, nous pouvons conclure qu'à l'heure actuelle, les aliments de base les plus importants sont :

- les céréales maïs, riz et blé ;
- les racines et tubercules tels que manioc, pommes de terre, patates douces et ignames ;
- les légumineuses telles que le soja ;
- et les fruits riches en amidon (ou autre produit végétal) tels que les bananes plantain, le fruit à pain et le sagou ;
- les produits animaux terrestres et aquatiques tels que viande, lait, œufs, fromage et poissons et autres fruits de mer.

---

<sup>1</sup> *United Nations Food and Agriculture Organization: (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) Agriculture and Consumer Protection (Agriculture et protection des consommateurs). "Dimensions of Need - Staples: What do people eat?" (dimensions des besoins - Aliments de base : Que mangent les gens ?) , 2010*

## Examen des normes CCCF existantes pour les aliments de base

Sur la base de la liste ci-dessus, un inventaire a été effectué sur les LM et Codes d'usages existants pour les aliments de base. Vous trouverez l'inventaire dans le tableau ci-dessous.

Nom de denrée/produit	LM	Codes d'usages
<b>Céréales brutes</b>		
Maïs	Déoxynivalénol, Fumonisines (B1+B2), Cadmium	
Riz	Arsenic, cadmium	Arsenic (riz)
Blé (FFP)	Cadmium	
Orge (FFP)	Déoxynivalénol, ochratoxine A	
Seigle	Ochratoxine A	
Céréales en grains (non spécifiées)	Cadmium, plomb	Mycotoxines (zéaralénone, fumonisines, ochratoxine A, trichothécènes, aflatoxines, ergot et alcaloïdes de l'ergot), alcaloïdes de pyrrolizidine (contrôle des mauvaises herbes dans les cultures).
<b>Racines et tubercules</b>		
Racines et tubercules	Cadmium, plomb	
Gari, farine de manioc	Acide cyanhydrique	Acide cyanhydrique (manioc)
<b>Légumineuses</b>		
Légumineuses	Cadmium, plomb	
<b>Poissons et fruits de mer</b>		
Poissons	Plomb, méthylmercure	
Mollusques marins bivalves	Cadmium	
Céphalopodes	Cadmium	
<b>Produits animaux terrestres</b>		
Lait	Aflatoxine M1, plomb	Aflatoxine B1, dioxines, PCB
Viande	Plomb, étain (viande en conserve)	Dioxines, PCB
Œufs		Dioxines, PCB

Il doit être noté que les combinaisons aliment - contaminant suivantes sont planifiées pour une discussion lors du CCCF13 :

- Céréales (blé, maïs, sorgho et riz, document de discussion aflatoxines totales)
- Manioc (document de discussion HCN et mycotoxines)
- Quinoa (document de discussion plomb et cadmium)
- Poissons (document de discussion nouvelles LM méthylmercure)
- Œufs et produits à base d'œufs, farines et amidons de céréales, fruits de mer et poissons transformés (document de discussion priorisation de nouvelles LM plomb)

### Discussion

Une approche pourrait consister à procéder à une exploration systématique de la contamination possible des aliments de base identifiés, telle que rapportée dans la littérature scientifique ou identifiée au travers de la surveillance nationale, et à identifier s'il existe des combinaisons aliment de base clé - contaminant qui pourraient représenter un problème pour la santé publique, mais n'ont pas été prises en considération par le CCCF.

### Recommandations

Le CCCF13 est invité à examiner si l'approche adoptée ci-dessus fournit un cadre adéquat pour identifier d'importants thèmes de travail pour le CCCF du point de vue de la santé publique, à reprendre dans le plan prospectif pour des travaux futurs.

## **Appendice B : Examen de normes CCCF existantes qui pourraient nécessiter une révision**

### **Introduction**

Depuis de nombreuses années, le CCCF a produit une multitude de normes, dont certaines pourraient nécessiter une actualisation dans l'intervalle. En particulier, ceci pourrait s'appliquer aux LM/limites indicatives et Codes d'usages qui ont été établis il y a longtemps (p.ex. sous le CCFAC) et n'ont pas été révisés depuis, ou à des contaminants pour lesquels seuls des Codes d'usages ont été développés là où aucune LM n'a pu être développée. Jusqu'à maintenant, des actualisations étaient effectuées lorsqu'à partir de discussions dans les évaluations du CCCF ou du JECFA, de nouvelles informations étaient mises à disposition, mais aucune approche structurée sur l'identification pour le besoin de réviser des normes existantes n'a été appliquée.

### **Discussion**

Des discussions pourraient être menées par le CCCF, afin de déterminer si une approche doit être développée avec des critères tels que quand et pourquoi actualiser/compléter des LM et Codes d'usages, par exemple en développant un système dans lequel des membres fournissent des données sur une nouvelle information qui déclenche une actualisation.

### **Recommandations :**

Le CCCF est invité à examiner si une approche structurée pour identifier le besoin de réviser les normes existantes doit être développée et si oui, ce que doit comporter cette approche.

## Appendice C : Évaluation de la mise en œuvre de Codes d'usages du CCCF - projet d'étude du STDF proposé

### Introduction

Le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) développe deux types de normes : Des Limites maximales (LM) et des Codes d'usages pour prévenir et réduire la contamination des produits de consommation humaine et animale. Les Codes d'usages contiennent une orientation technique à l'intention des producteurs pour la production sûre de denrées alimentaires. Les LM étant basées sur le principe « *aussi bas qu'il est raisonnablement possible* » (ALARA), les Codes d'usages constituent un outil important pour réduire le plus possible les taux de contaminants. De plus, les Codes d'usages aident les producteurs à respecter les LM qui sont fixées. Dans les cas où aucune LM n'a pu être fixée, les Codes d'usages sont un outil de gestion important pour maintenir la contamination à un niveau faible.

Actuellement, le CCCF a développé 21 Codes d'usages (voir Annexe pour la liste) et il travaille sur deux autres. Au cours des discussions sur plusieurs contaminants, il a été noté que les Codes d'usages n'étaient pas toujours mis en œuvre. Par conséquent, une évaluation de la mise en œuvre des Codes d'usages et des difficultés impliquées est proposée. Cette évaluation permettra de déterminer quelles sont les raisons de la non mise en œuvre (totale) d'un Code d'usages, ce qui à son tour pourrait aider le CCCF à développer des Codes d'usages qui répondraient de façon plus satisfaisante aux besoins des pays et pourraient contribuer à l'examen et la révision évoqués à l'Appendice B. Afin de limiter le champ d'action des travaux, il pourrait être envisagé de sélectionner trois ou quatre Codes d'usages pour cette évaluation.

Étant donné leur expérience en matière de soutien des gouvernements de pays en développement et du secteur privé pour s'attaquer aux manques de capacités dans le domaine sanitaire et phytosanitaire, il est proposé que le Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce (STDF) effectue cette évaluation, avec le FAO en tant qu'organisation potentielle chargée de la mise en œuvre.

### Objectif

- Évaluer la mise en œuvre des Codes d'usages du CCCF, particulièrement dans les pays en développement
  - o En général, les responsables de la sécurité sanitaire des aliments (à tous les niveaux) et les producteurs de denrées alimentaires connaissent-ils l'existence des Codes d'usages du Codex ?
  - o Si c'est le cas, des Codes d'usages pertinents ont-ils été identifiés pour la production alimentaire locale (p.ex. Code d'usage pour les aflatoxines dans les arachides pour les pays producteurs d'arachides), et par qui ?
  - o Quels Codes d'usages ont été concrètement utilisés par les producteurs de denrées alimentaires ? Ou utilisés dans la formation de producteurs de denrées alimentaires ? Et si c'est le cas, de quelle manière ? Dans le cas contraire, pourquoi pas ?
  - o Si c'est le cas, l'utilisation du ou des Codes d'usages a-t-elle été efficace dans la prévention ou la réduction de la contamination de produits de consommation humaine et/ou animale par des contaminants ?
- Identifier les possibilités procédurales et les difficultés de mise en œuvre des Codes d'usages
  - o Qui a la responsabilité dans la pratique d'initier et/ou de faciliter l'utilisation des Codes d'usages ?
  - o Y'a-t-il des mécanismes en place pour distribuer les Codes d'usages ?
  - o Y'a-t-il des mécanismes en place pour traduire les Codes d'usages dans d'autres formats (p.ex. dépliants), langues et/ou pratiques locales, le cas échéant ?
- Identifier quelles parties du contenu des Codes d'usages fonctionnent et quelles parties doivent être modifiées
  - o Le langage utilisé est-il compréhensible ?
  - o Les informations sont-elles à la bonne place dans le Code d'usages ?
  - o Qui est perçu dans la pratique comme le public cible des Codes d'usages ? Les autorités ou le producteur de denrées alimentaires ?
  - o Le Code d'usages couvre-t-il toutes les techniques de production alimentaire locales ?

- Manque-t-il des pratiques utiles dans le Code d'usages ? P.ex., des pratiques locales qui se sont révélées efficaces dans la prévention ou la réduction de la contamination, et qui ne figurent pas dans le Code d'usages.
  - Existe-t-il une « boucle des retours » pour recueillir des informations de la part de ceux qui mettent en application les Codes d'usages ?
- Développer des critères pour le CCCF auxquels les nouveaux Codes d'usages doivent satisfaire afin de faciliter une bonne mise en œuvre, sur la base des informations recueillies dans les points précédents.

**Résultats escomptés :**

- Développer des procédures pour assister les pays dans la mise en œuvre des Codes d'usages (par exemple pour les autorités de sécurité sanitaire des aliments nationales)
- Établir un mécanisme de retour d'expérience pour le CCCF, afin d'évaluer les points des Codes d'usages à améliorer.
- Utiliser les critères développés dans le développement et l'actualisation de Codes d'usages par le CCCF.

**Recommandations**

Le CCCF est invité à examiner le projet proposé et

- à donner son accord de principe pour le développement de ce projet pour soumission au STDF.  
L'élaboration future d'une proposition pourrait être organisée par le secrétariat du pays hôte, après le CCCF13.

Pour cette étude, le CCCF pourrait examiner :

- Quels Codes d'usages sont susceptibles d'être éligibles pour une évaluation de la mise en œuvre ;
- Quels pays seraient prêts à rejoindre ce projet.

**Appendice C – Annexe : Codes d'usages du CCCF**

Code	Titre
CXC 45-1997	Code d'usages pour la réduction en aflatoxine B1 dans les matières premières et les aliments d'appoint destinés au bétail laitier
CXC 49-2001	Code d'usages concernant les mesures prises à la source pour réduire la contamination chimique des aliments
CXC 50-2003	Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par la patuline du jus de pomme et du jus de pomme utilisé comme ingrédient dans la fabrication d'autres boissons
CXC 51-2003	Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines
CXC 55-2004	Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines
CXC 56-2004	Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb
CXC 59-2005	Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines
CXC 60-2005	Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments en conserve par l'étain inorganique
CXC 62-2006	Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des produits destinés à l'alimentation humaine et animale par les dioxines et les PBC de type dioxine
CXC 63-2007	Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du vin par l'ochratoxine A
CXC 64-2008	Code d'usages pour la réduction des teneurs en 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) lors de la production de protéines végétales hydrolysées obtenues par voie acide (PVHA) et de produits contenant ce type de protéines
CXC 65-2008	Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des figues sèches par les aflatoxines
CXC 67-2009	Code d'usages pour la diminution de l'acrylamide dans les aliments
CXC 68-2009	Code d'usages pour la réduction de la contamination des aliments par les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) issus des processus de fumage et de séchage direct
CXC 69-2009	Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du café par l'ochratoxine A
CXC 70-2011	Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des distillats de fruits à noyau par le carbamate d'éthyle
CXC 72-2013	Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du cacao par l'ochratoxine A
CXC 73-2013	Code d'usages pour la réduction de l'acide cyanhydrique (HCN) dans le manioc et les produits à base de manioc
CXC 74-2014	Code d'usages pour le contrôle des mauvaises herbes afin de prévenir et de réduire la contamination des produits destinés à l'alimentation humaine et animale par les alcaloïdes de pyrrolizidine
CXC 77-2017	Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du riz par l'arsenic
CXC 78-2017	Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des épices par les mycotoxines
En cours	Avant-projet de Code d'usages pour la réduction des 3-monochloropropane-1,2-diol esters et des éthers glycidiques dans les huiles raffinées ainsi que les produits fabriqués avec des huiles raffinées

---

En cours	Document de discussion sur la révision du Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb (CXC 56-2004)
En cours	Document de discussion sur un code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du cacao par le cadmium



## Appendice D : Autres sujets futurs possibles pour le CCCF

### Introduction

Cette partie du plan prospectif identifie les sujets qui n'ont pas encore été (totalement) abordés par le CCCF.

Le mandat du CCCF consiste à :

- (a) établir ou soutenir des limites maximales autorisées ou des limites indicatives pour les contaminants et les substances toxiques naturellement présentes dans l'alimentation humaine et animale ;
- (b) préparer des listes prioritaires de contaminants et de substances toxiques présentes naturellement aux fins de l'évaluation des risques par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires ;
- (c) examiner des méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour déterminer les contaminants et les substances toxiques naturellement présents dans l'alimentation humaine et animale ;
- (d) examiner et élaborer des normes ou codes d'usages dans des domaines apparentés ; et
- (e) examiner toute autre question relative aux contaminants et aux substances toxiques présentes naturellement dans l'alimentation humaine et animale que lui confie la Commission.

La définition d'un contaminant selon le préambule de la NGCTPHA est la suivante :

« Toute substance qui n'est pas intentionnellement ajoutée à l'alimentation humaine ou animale, mais qui est cependant présente dans celle-ci comme un résidu de la production (y compris les traitements appliqués aux cultures et au bétail, et dans la pratique de la médecine vétérinaire), de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport et de la distribution ou du stockage de ladite alimentation, ou à la suite de la contamination par l'environnement. L'expression ne s'applique pas aux débris d'insectes, poils de rongeurs et autres substances étrangères ».

La définition du Codex pour les contaminants inclut implicitement les toxines naturelles y compris les métabolites toxiques de certains micro-champignons dont la présence dans l'alimentation humaine et animale n'est pas intentionnelle (mycotoxines).

Les toxines produites par les algues et susceptibles de s'accumuler dans les organismes aquatiques comestibles comme les coquillages et les crustacés (phycotoxines) relèvent également de la présente norme. Les mycotoxines et les phycotoxines sont deux sous-catégories de contaminants.

Les toxines naturelles endogènes, comme par exemple la solanine dans les pommes de terre, qui sont des éléments constitutifs intrinsèques des aliments de consommation humaine et animale résultant d'un genre, d'une espèce ou d'une souche produisant habituellement des métabolites toxiques en quantité nocive, comme les phytotoxines, ne sont généralement pas considérées comme relevant de la présente norme. Elles relèvent toutefois de la compétence du CCCF et seront traitées au cas par cas.

Les facteurs de qualité, résidus de pesticides, médicaments vétérinaires et auxiliaires technologiques, ainsi que les toxines microbiennes, sont exclus de la NGCTPHA.

Dans le cadre de ce mandat et d'après la définition du contaminant, des sujets possibles pour de futurs travaux du Comité ont été inclus dans la section ci-dessous.

### Sujets futurs possibles

- Toxines végétales (autres que les alcaloïdes de pyrrolizidine)

Il y a eu de nombreux cas dans lesquels les toxines végétales sont la cause d'intoxications humaines. Il s'agit entre autres de la « maladie du miel fou » causée par les granatotoxines dans le miel, l'intoxication de bébés après consommation de thé infusé avec des graines de pavot (alcaloïdes de l'opium) ou l'empoisonnement au cyanure par ingestion d'amandes d'abricots amers. Ces toxines étant susceptibles de poser des risques pour la santé, elles pourraient être le sujet de travaux futurs.

- Biotoxines marines

En raison du changement climatique, nous pouvons nous attendre à ce que ces toxines apparaissent plus fréquemment dans les poissons et les fruits de mer. Seules certaines LM pour les phycotoxines ont été approuvées provisoirement par le CCCF2. Un rapport d'une consultation d'experts FAO/OMS sur les toxines ciguatera est attendu à la mi-2019 ; celui-ci pourrait donner lieu à quelques travaux de suivi au sein de CCCF, mais une approche globale pour identifier toutes les toxines pertinentes pourrait être développée.

- Matériaux d'emballage ou matériaux en contact avec les aliments en général

Ces composés sont couverts par le champ d'application de la définition de contaminant. Seuls les monomères acrylonitrile et chlorure de vinyle ont été inclus dans la NGCTPHA. Cependant, mis à part ces composés, le CCCF n'a pas encore travaillé sur des matériaux en contact avec les aliments.

- Identification de combinaisons produit clé d'alimentation animale – contaminant

Les produits d'alimentation animale font partie du mandat du CCCF, car les contaminants dans ces aliments peuvent apporter une contribution substantielle à l'exposition au travers des aliments. Cependant, une seule LM a été établie pour les produits d'alimentation animale (la mélamine), et un Code d'usage (aflatoxine dans l'alimentation animale). Une approche « de la ferme à la fourchette » est généralement acceptée en tant que stratégie pour l'innocuité des produits chimiques dans la chaîne alimentaire. Le CCCF pourrait mettre en application cette approche en évaluant la pertinence de l'alimentation animale pour les risques sanitaires, dans les discussions sur les contaminants.

- Nouveaux développements dans la production alimentaire.

À l'heure actuelle, de nombreuses innovations ont été mises en œuvre dans la chaîne alimentaire, telles que la production de viande par d'autres méthodes que la production animale, à savoir la « viande artificielle ». Ceci pourrait introduire de nouveaux dangers qui n'ont pas encore été évalués.

### **Recommandations**

Le CCCF est invité à examiner si les sujets ci-dessus doivent faire l'objet de nouveaux travaux, et si oui, si ceci doit être effectué à court ou à long terme.