

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 3 de l'ordre du jour

CX/CF 09/3/3-Rev. 1
Janvier 2009

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

Troisième session

Rotterdam, Pays-Bas, 23 mars – 27 mars 2009

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS (y compris le JECFA)

1. Le présent document contient l'information sur les activités conjointe de la FAO et de l'OMS dans le domaine de la fourniture d'avis scientifiques au Codex et aux États membres, ainsi que sur les autres activités qui intéressent le CCCF.

A. Fourniture d'avis scientifiques par la FAO et l'OMS

Consultation d'experts sur l'utilisation du « chlore actif » dans l'industrie alimentaire

2. Le CCFAC et le CCFH ont demandé à la FAO et à l'OMS d'examiner la sécurité sanitaire liée à l'utilisation du « chlore actif » dans l'industrie alimentaire. Un groupe cadre d'experts a été formé, il s'est rencontré en novembre 2007 pour définir clairement le mandat et les grandes lignes du projet. Les documents de travail ont été préparés en tant que documents de base aux discussions de la consultation internationale des experts. La réunion conjointe des experts FAO/OMS sur les bienfaits et les risques liés à l'utilisation des désinfectants contenant du chlore dans la production et la transformation des aliments s'est tenue du 27 au 30 mai 2008 à Ann Arbor, Michigan, États-Unis. La réunion des experts s'est appuyé sur l'expérience de 20 experts provenant de 13 pays et était consacrée à l'évaluation des bienfaits de la réduction des risques des maladies d'origine alimentaire par la réduction et le contrôle de la contamination par les microorganismes pathogènes dues au traitement direct des aliments avec des désinfectants aux diverses étapes de la production et de la transformation des aliments et des risques sanitaires potentiels liés à l'ingestion des désinfectants chimiques contenant ou ne contenant pas de chlore, et de leurs sous-produits de réaction. Les scénarios mondialement appliqués pour le traitement des volailles, de la viande rouge, du poisson et des produits de la pêche, et des produits frais (fruits et légumes frais, y compris les pousses et les cultures hydroponiques) et des surfaces de contact des aliments ont été utilisés dans l'évaluation des bienfaits et des risques par le biais d'une approche qualitative progressive et les conclusions et recommandations ont été approuvées. Comme le rapport nécessite une rédaction et une révision profonde supplémentaire, le prétrirage de l'exemplaire du rapport n'est prévu que pour 2009. L'information sur le projet est disponible sur http://www.fao.org/ag/agn/agns/chemicals_chlorine_meeting_en.asp et http://www.who.int/ipcs/food/active_chlorine/en/index.html. L'information supplémentaire relative aux résultats de cette consultation figure dans l'appendice au présent document.

Consultation d'experts sur la mélamine

3. Une incidence accrue des « calculs » rénaux et des défaillances rénales chez les nourrissons est signalée depuis septembre 2008 en Chine, associée à l'ingestion des préparations pour nourrissons contaminée par la mélamine. Les évaluations préliminaires des risques menées par l'OMS ont fourni à un grand nombre d'États membres une information précieuse pour agir en conséquence. Pour approfondir l'évaluation préliminaire, une réunion d'experts scientifiques internationaux indépendants a été organisée dans le cadre des mesures d'urgence de l'OMS dans ce domaine, en collaboration avec la FAO et soutenue

par Santé Canada. La réunion s'est tenue du 1er au 4 décembre 2008 à Ottawa, Canada, et le sommaire, ainsi que les conclusions et les recommandations ont été publiés sur les sites Internet de la FAO et de l'OMS: http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan_events/en/index.html et http://www.fao.org/ag/agn/agns/chemicals_melamine_en.asp

4. Outre les évaluations de la chimie, des méthodes analytiques, de l'occurrence et de l'exposition, la réunion a établi le niveau de la dose journalière tolérable (DJT) pour la mélanine à 0,2 mg/kg de poids corporel. Sur la base de cette DJT, la réunion a conclu que les limites actuelles dans les aliments telles qu'établies par un grand nombre d'autorités (1ppm de préparation pour nourrisson, 2,5 ppm pour les autres aliments) protègent la santé. La réunion a aussi signalé l'importance des récents résultats concernant la mélanine contenue dans les aliments pour animaux – la mélanine contenue dans les aliments pour animaux peut occasionner le transfert dans l'alimentation humaine (œufs, lait, viande etc.). Le rapport final est en cours d'élaboration et sera publié sur les sites Internet de la FAO et de l'OMS.

Principes et méthodes relatifs à l'évaluation des risques liés aux produits chimiques contenus dans les aliments

5. La FAO et l'OMS sont en train de finaliser le projet de mettre à jour les principes et les méthodes relatifs à l'évaluation des risques liés aux produits chimiques contenus dans les aliments, y compris les additifs alimentaires, les contaminants et les substances toxiques naturelles, les résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides. Le projet comprend plusieurs ateliers sur des domaines spécifiques à l'évaluation des risques. La version finale du document préliminaire, destiné à remplacer les documents 70 et 104 des critères relatifs à la santé environnementale, a été affichée sur le site Internet de la FAO et de l'OMS pour inviter le public à soumettre ses observations en juin 2008. Une consultation d'experts finale a eu lieu à Séoul, en République de Corée, pour examiner l'ensemble du document et toutes les observations soumises. Les efforts conjoints s'orientent vers la finalisation du guide et sa publication en tant que nouveau document sur les critères relatifs à la santé environnementale en 2009.

Consultation d'experts sur l'application de la nanotechnologie à l'industrie alimentaire

6. En réponse aux préoccupations exprimées par les pays membres sur les implications possibles en matière de sécurité sanitaire de l'application de la nanotechnologie dans les domaines de l'alimentation et de l'agriculture, la FAO et l'OMS organiseront une réunion d'experts pour examiner le problème, qui se tiendra du 1^{er} au 5 juin au siège de la FAO à Rome. Le but de la réunion est triple (1) résumer les applications actuelles et prévues de la nanotechnologie dans les domaines de l'alimentation et de l'agriculture, et formuler une image commune de leurs implications en matière de sécurité sanitaire, (2) examiner les procédures d'évaluation des risques actuelles et évaluer leur pertinence pour l'évaluation des nano particules par rapport aux aliments, (3) considérer les questions relatives à la communication avec toutes les parties prenantes, et par-dessus tout, convenir des recherches prioritaires pour combler les lacunes de l'information sur les problèmes de sécurité sanitaire potentiels et développer une orientation pour les rôles possibles de la FAO et de l'OMS dans la résolution des problèmes de sécurité sanitaire liés aux applications de la nanotechnologie. La FAO et l'OMS ont organisé une réunion avec un groupe cadre d'experts les 14-15 mai 2008 pour mieux définir le mandat de la réunion et proposer les grandes lignes des documents de travail à préparer avant la réunion. Un appel à la soumission de données et un appel à experts pour la réunion conjointe d'experts FAO/OMS sur l'application des nanotechnologies dans les domaines de l'alimentation et de l'agriculture ont été lancés et sont disponibles sur: http://www.fao.org/ag/agn/agns/meetings_consultations_en.asp.et, http://www.who.int/foodsafety/fs_management/meetings/nano_june09/en/index.html

Réunion d'experts sur les risques et les bienfaits de la consommation de poisson

7. À sa 29^{ème} session, la Commission du Codex Alimentarius a demandé à la FAO et à l'OMS d'envisager l'organisation d'une consultation FAO/OMS sur les risques sanitaires associés au méthylmercure et aux dioxines et aux BPC de type dioxines contenus dans le poisson et les bienfaits sur la santé de la consommation du poisson sur la base des demandes formulées à la 38^{ème} session du CCFAC.

La FAO et l'OMS planifie actuellement une consultation d'experts qui fournira des avis concernant les sous-groupes de population à risque (par ex., les femmes en âge de procréer, le fœtus, les nourrissons et les enfants en bas âge, et les gros consommateurs de poisson) sur la base de l'évaluation des bienfaits et des risques associés à la consommation de poisson. L'information, y compris l'appel à experts et l'appel à la soumission de données sera disponible sur le site Internet de la FAO et de l'OMS en temps voulu.

Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)

8. La 72^{ème} réunion du JECFA aura lieu en novembre-décembre 2009 à Rome, Italie et sera consacrée à l'évaluation de certains contaminants dans les aliments. L'appel à la soumission de données sera lancé début 2009.

Suivi du processus consultatif FAO/OMS sur la fourniture d'avis scientifiques au Codex et aux pays membres

9. Le « processus consultatif » qui a été lancé à la demande de la 24^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius tenue en juillet 2001, et qui a recommandé à la FAO et à l'OMS de convoquer « une consultation chargée d'examiner les statuts et les procédures des organes d'experts et d'élaborer des recommandations sur d'autres moyens d'améliorer la qualité, la quantité et la ponctualité des avis scientifiques » a commencé ses travaux en 2003 et les a terminés en 2007. Le document cadre a maintenant été publié en anglais, en français, en espagnol, en chinois et en arabe. Pour en obtenir un exemplaire, veuillez contacter publications-sales@fao.org or proscad@fao.org.

10. Plusieurs initiatives sont en cours pour faciliter et soutenir l'élaboration et la diffusion des données provenant des pays en voie de développement de sorte que ces données soient plus facilement accessibles en vue du soutien à la fourniture des avis scientifiques. Des renseignements supplémentaires sont disponibles dans l'ALINORM 08/31/9G-Add1.

B. Autres activités

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

11. Pour traiter avec spécificité la question de la durabilité de la fourniture des avis scientifiques, la FAO et l'OMS ont créé l'Initiative mondiale en faveur des avis scientifiques relatifs à l'alimentation (GIFSA). Les objectifs spécifiques de GIFSA sont:

- Accroître la sensibilisation au programme des travaux de la FAO et de l'OMS sur la fourniture des avis scientifiques,
- Mobiliser les ressources techniques, financières et humaines pour soutenir la fourniture des avis scientifiques relatifs à la sécurité sanitaire et à la nutrition, et
- Favoriser la ponctualité de la fourniture des avis scientifiques par la FAO et l'OMS, tout en assurant la poursuite de plus haut niveau d'intégrité et de qualité.

GIFSA se concentre principalement sur l'établissement d'un mécanisme permettant de faciliter la fourniture des ressources extrabudgétaires en faveur des activités liées aux avis scientifiques. Les contributions acceptées proviennent des gouvernements, des organisations et des fondations, conformément à la réglementation de la FAO et de l'OMS. Deux comptes distincts seront ouverts, l'un à l'OMS et l'autre à la FAO. Un Comité FAO/OMS gère le GIFSA, et les procédures ont été élaborées de manière à assurer que toutes les ressources fournies par le biais du GIFSA seront attribuées aux activités de façon indépendante et transparente, en tenant compte des critères de fixation des priorités des activités déjà convenues par le Codex, la FAO et l'OMS et des exigences particulières des pays membres de la FAO et de l'OMS.

Pour des renseignements ou des avis supplémentaires sur la procédure à suivre pour effectuer un don/une contribution, veuillez contacter Sandra Avilés, Division de l'assistance aux politiques et de la mobilisation des ressources (Sandra.Aviles@fao.org; Tel: + 39 06 57056733) à FAO; et Jorgen Schlundt, Département de la sécurité sanitaire des aliments, des zoonoses et des maladies d'origine alimentaires, OMS (schlundtj@who.int; Tel: + 41 22 791 3445).

INFOSAN et son rôle dans les incidents liés à l'alimentation

12. Le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) a été créé en 2004 par l'OMS en collaboration avec la FAO et réunit actuellement 170 pays. Pour pouvoir soutenir les États membres avec efficacité dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments de portée internationale, INFOSAN Emergency informe régulièrement ses membres sur les événements permanents.

13. Dans le cas de l'incident sur la mélanine, INFOSAN a envoyé 14 messages à l'ensemble du réseau et quatre messages d'alerte aux États membres concernés pour faciliter l'identification, l'évaluation et la gestion de l'incident. En cas d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments, tous les pays sont

encouragés à contacter INFOSAN à l'OMS. Des renseignements supplémentaires sur INFOSAN sont disponibles sur les liens Internet suivants:

http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan/en/index.html et

http://www.who.int/foodsafety/fs_management/No_04_IHR_May07_en.pdf



Food and Agriculture Organization
of the United Nations



World Health
Organization

Réunion mixte FAO/OMS d'experts sur les bénéfices et les risques de l'emploi de désinfectants contenant du chlore dans la production des denrées alimentaires et la transformation des aliments

Ann Arbor USA, 27 – 30 mai 2008

Document de synthèse

Généralités

La réunion mixte FAO/OMS d'experts sur l'emploi des désinfectants contenant du chlore¹ dans la production des denrées alimentaires et la transformation des aliments s'est tenue le 27 – 30 mai 2008, à Ann Arbor, Michigan, Etats-unis d'Amérique avec le soutien de NSF International.

La réunion a été organisée afin de fournir des conseils scientifiques en réponse à la requête effectuée par la Commission du Codex Alimentarius² basée sur le mandat proposé préparé lors de la 37^{ème} session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC)³ et lors de la 37^{ème} session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH)⁴, sur la fiabilité et les bénéfices présentés par l'emploi du 'chlore actif' dans la transformation des aliments.

Le bénéfice primaire visé des processus de désinfection est la réduction des risques de maladies d'origine alimentaire microbienne et d'altération par contrôle de la contamination avec des micro-organismes pathogéniques et non pathogéniques. Le contrôle peut être effectué à partir du traitement direct des aliments et à travers la gestion de la contamination (croisée) à partir du traitement de l'eau et des surfaces en contact avec les denrées alimentaires. Le traitement de désinfection peut conduire à des résidus de produits chimiques et de sous-produits chimiques qui nécessitent d'être examinés dans le cadre d'une évaluation des risques/bénéfices. Alors que les produits chimiques désinfectants contrôleront aussi les bactéries de contamination et donc, augmenteront la durée de vie et la stabilité des aliments, cet aspect n'a pas été examiné étant donné qu'il n'avait pas d'impact direct sur les risques pour la santé.

Résultats

La réunion d'experts a examiné toutes les données disponibles relatives aux bénéfices et aux risques pour la santé humaine de l'emploi des procédés de désinfection dans la production alimentaire et dans l'industrie de la transformation des aliments, avec l'accent sur les composés contenant du chlore mais également en examinant les substances alternatives et les méthodes utilisées pour la désinfection des aliments et les surfaces en contact avec les denrées alimentaires. Les buts principaux de la réunion étaient d'examiner le risque que présentaient les résidus chimiques dans les produits alimentaires (à l'exception de l'impact environnemental) suivant la désinfection dans la production alimentaire et la transformation des aliments (y compris la manutention), versus le bénéfice de la diminution du risque des dangers microbiens. L'efficacité du traitement au chlore a besoin d'être examiné, en prenant en compte différents scénarios de traitement, différentes substances contenant du chlore et différentes combinaisons de pathogènes et de produits

¹ Les composés contenant du chlore comprennent l'acide hypochloreux, l'ion hypochlorite, l'acide chloreux et son conjugué à base d'ion de chlorite, de chlore gazeux et de dioxyde de chlore. Les chloramines, la chloramine T et le dichloroisocyanurate sont seulement inclus là où pertinent dans l'industrie de la transformation alimentaire.

² ALINORM 06/29/41, paragraphe 225

³ ALINORM 05/28/12, annexe XV

⁴ ALINORM 05/28/13, annexe VI

alimentaires. Ces considérations sont ciblées sur les pratiques les plus courantes actuelles dans divers secteurs alimentaires, tout en prenant en compte certaines nouvelles pratiques proposées. L'efficacité et la praticabilité de traitements alternatifs potentiels en remplacement à l'emploi du chlore ont été examinées. Des conséquences involontaires telles que le potentiel pour le développement de la tolérance aux microorganismes et effets sur les qualités nutritionnelles et organoleptiques ont également été examinées.

Les principales catégories alimentaires examinées dans la production alimentaire et la transformation des aliments (y compris manutention) étaient:

- viande et volaille
- poisson et produits à base de poisson
- produits frais (y compris la culture hydroponique et les pousses)
- surfaces en contact avec les denrées alimentaires

Le travail et les évaluations antérieurs effectués à un niveau national/régional et international a formé la base primaire à l'évaluation, mais des informations additionnelles soumises en réponse à un appel ouvert pour information ont été examinées, ainsi que des études scientifiques publiques et autres informations.

L'approche choisie a été l'identification des pratiques de désinfection les plus communes pour les catégories alimentaires décrites ci-dessus; l'identification d'éventuels résidus chimiques dans les aliments résultant de ces traitements et l'estimation de l'exposition diététique à ces résidus; l'évaluation de l'efficacité de traitement en réduction dans la prévalence et nombre de micro-organismes pathogènes sur l'alimentation et risque pour la santé en résultant probablement. La valeur de l'indication a été évaluée dans tous les cas. Les risques potentiels pour la santé issus de l'exposition aux produits chimiques ont été alors comparés aux bénéfices potentiels des risques diminués pour la santé issus de l'exposition pathogène dans une approche systématique et progressive.

Un nombre de scénarios d'emploi clés pour chaque catégorie d'aliments ont été décrits. Le sodium hypochlorite est le désinfectant le plus largement employé, en particulier dans la production et dans la transformation de la viande de volaille, légumes-feuilles, choux de Bruxelles, hydroponie et fruits de mer, tandis que son emploi dans la transformation de viande rouge est moins commun. Les solutions de chlorure de sodium acidifié sont généralement utilisées en tant qu'alternative au sodium hypochlorite dans les étapes spécifiques de la transformation de la volaille. L'emploi de composés contenant du chlore dans le poisson et dans l'industrie des produits à base de poisson a pour but principal une désinfection préalable à la distribution et l'emploi de portions comestibles de poisson et fruits de mer est limité. Les alternatives chimiques sans chlore comprenaient des peroxyacides dans la production de volaille et des acides organiques dans la production de viande. Les traitements physiques n'étaient pas examinés.

Un certain nombre de désinfectants contenant du chlore, y compris les sous produits, et les alternatives peuvent conduire à la formation de résidus dans les aliments et par conséquent à des risques pour la santé. La toxicologie de ces substances a été examinée et comparée aux doses d'ingestion diététiques estimées. Les résidus identifiés de désinfectants contenant du chlore et les sous produits n'ont pas augmenté les problèmes de santé basés sur les expositions diététiques évaluées. Toutefois la trace d'emploi d'hypochlorite dans la volaille, le poisson et les fruits de mer était plus faible, à cause de l'absence d'information qualitative et quantitative sur la formation et la présence de trihalomethanes (THMs) dans l'alimentation. Il a été noté que bien que des évaluations conservatrices ont été employées, il existait un haut degré d'incertitude dans les évaluations d'exposition diététique vu que les données sur les sous produits étaient uniquement disponibles pour l'eau potable et que ces données auraient une applicabilité limitée aux aliments. Toutefois, les produits chimiques contenant du chlore sont instables et il a été conclu qu'il existait un potentiel faible pour la présence de sous produits dans les aliments tels qu'ils sont consommés.

Les évaluations de risque microbiologiques ont été exécutées pour les scénarios d'emploi principaux en se basant sur des études disponibles et des évaluations de risques. Il a été conclu que les effets antimicrobiens des désinfectants dans la production alimentaire peuvent être surestimés suite à une absence d'études sur une échelle industrielle, et par une absence de contrôles intégrés pour les effets physiques de l'eau seule. D'autre part, les effets peuvent être sous estimés en étudiant des processus isolés dans des industries dans lesquelles des désinfectants ont déjà été appliqués lors d'étapes antérieures. Il existait des traces de la réduction de

pathogènes sur les carcasses de volaille et les viandes rouges par application du sodium chlorite acidifié et du dioxyde de chlore et par application d'hypochlorite de sodium dans le poisson fumé. Il y avait également des preuves qu'aucune réduction pathogène n'est accomplie par application de d'hypochlorite de sodium sur les carcasses de volaille et les viandes rouges. Les données limitées ont fourni des preuves de la réduction de la contamination croisée par l'application des désinfectants (en particulier l'hypochlorite de sodium) dans les eaux de lavage et l'eau boueuse. La désinfection effective des surfaces en contact avec les denrées alimentaires est un moyen important de réduire l'exposition humaine aux pathogènes dans l'alimentation.

En ce qui concerne les conséquences non voulues des pratiques de désinfection, les modifications dans le contenu nutritif sont basses par rapport à l'ingestion alimentaire normale pour ces nutriments. Et il n'y avait pas de preuves qui permettent d'indiquer que l'emploi d'un désinfectant contenant du chlore et ses alternatives sont associées à une résistance acquise antimicrobienne aux agents thérapeutiques.

L'évaluation des risques et des bénéfices intègre les résultats de deux activités séparées: évaluation des risques et évaluation des bénéfices, ce qui peut être fait d'une façon qualitative ou quantitative. Suite à une absence de données qui permettrait d'autoriser une évaluation quantitative, la réunion a développé une approche progressive à l'évaluation des risques et bénéfices des désinfectants contenant du chlore et autres alternatives, pour permettre une comparaison systématique d'une façon qualitative. Là où les données scientifiques étaient disponibles, une évaluation des risques et/ou bénéfices a été effectuée, et la réunion a répertorié les scénarios d'emploi par produit alimentaire dans une des quatre catégories suivantes:

1. Pas de problème de santé identifié ni de bénéfices identifiés
2. Pas de problème de santé identifié mais bénéfices identifiés
3. Problème de santé identifié, pas de bénéfices identifiés
4. Problème de santé identifié et bénéfices identifiés

La réunion a identifié différents scénarios d'emploi de désinfectants là où il n'y avait pas de problèmes de santé identifiés mais pour lesquels il y avait un bénéfice. Uniquement pour les scénarios d'emploi pour lesquels il a été conclu qu'il existe à la fois des problèmes de santé et des bénéfices on a considéré qu'il était nécessaire d'effectuer une évaluation plus étendue. Toutefois, la réunion n'a pas identifié de scénarios d'emploi qui étaient de ce type. La valeur des preuves soutenant ces conclusions, ainsi que les incertitudes sont soumises à discussion dans le rapport.

La réunion a identifié des lacunes importantes dans les données disponibles. Ces lacunes dans les données ont restreint la portée des évaluations des risques et des bénéfices. En conséquence la réunion a souscrit à un certain nombre de recommandations pour des études scientifiques ultérieures et le développement de pratiques normalisées.

La réunion a souligné que le traitement d'eau désinfectant employé dans la transformation des aliments ne doit pas être utilisé pour masquer des pratiques hygiéniques pauvres. La réunion a recommandé que les désinfectants soient utilisés dans le cadre de bonnes pratiques hygiéniques, avec un système basé sur le HACCP là où cela est applicable et des contrôles adéquats des processus à la place.