Organisation Mondiale de la Santé Animale | World Organisation for Animal Health | Organización Mundial de Sanidad Animal

Original : anglais
Novembre 2011

RAPPORT DE LA RÉUNION DU GROUPE DE TRAVAIL DE L'OIE SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE

Paris, 15 - 17 novembre 2011

_____

Le Groupe de travail de l'OIE sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production (« le Groupe de travail ») s'est réuni pour la onzième fois au Siège de l'OIE, du 15 au 17 novembre 2011.

La liste des membres du Groupe et des autres participants à la réunion figure à l'annexe I. L'ordre du jour adopté est reproduit à l'annexe II.

Le Docteur Bernard Vallat, Directeur général de l'OIE, a rejoint le Groupe pour une discussion durant cette réunion. Il a accueilli les membres du Groupe et leur a exprimé sa gratitude pour le soutien apporté dans ce domaine d'intervention important. Il a souligné tout l'intérêt du travail du Groupe qui permet d'établir une passerelle entre les objectifs de l'OIE et ceux d'autres organismes comme l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS) en matière de sécurité sanitaire des aliments. La collaboration entre l'OIE et la Commission du Codex Alimentarius (CCA) revêt une importance majeure, car elle contribue à couvrir uniformément l'ensemble de la chaîne de production des aliments d'origine animale et à éviter les contradictions ou lacunes possibles dans les normes.

Une approche commune des normes par l'OIE et la CCA

Le Docteur Vallat a rappelé la position de l'OIE et son engagement à collaborer de plus en plus étroitement avec la CCA, en allant éventuellement jusqu'au développement de normes par une approche commune. Le Docteur Vallat a indiqué que, lors de sa prochaine réunion d'avril 2012, le Comité du Codex sur les principes généraux discuterait d'un texte rédigé par le Secrétariat de la CCA, avec une contribution de l'OIE. Le Docteur Vallat a considéré que cette approche pouvait avoir l'intérêt de renforcer les normes sur des questions comme l'antibiorésistance, l'identification, la traçabilité ou l'alimentation animale. Il a souligné la collaboration efficace mise en place entre l'OIE et la CCA en matière de parasites zoonotiques et a reconnu que, malgré les progrès accomplis par les deux organisations, cette coopération pouvait encore se renforcer.

Enseignement vétérinaire

Le Docteur Vallat a ajouté que le document traitant des compétences minimales attendues des jeunes vétérinaires au premier jour afin d'assurer des prestations de qualité au plan national plaçait la sécurité sanitaire des aliments au cœur du cursus. Il a invité le Groupe de travail à fournir des commentaires détaillés sur ce texte afin que le Groupe ad hoc sur l'enseignement vétérinaire les examine lors de sa prochaine réunion de janvier 2012. Il a également confirmé que l'OIE écrirait directement au Secrétariat de la CCA pour susciter des commentaires.

Normes privées – mesures sanitaires et bien-être animal

Le Docteur Vallat a rappelé les travaux permanents que l'OIE conduit sur ce thème afin d'encourager les organismes qui élaborent des normes privées internationales à reconnaître et respecter les textes de l'OIE et de la CCA qui fixent les normes sanitaires officiellement reconnues dans le cadre de l'Accord sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS) de l'Organisation mondiale du commerce (OMC). L'OIE a passé un accord officiel, approuvé par les Pays Membres, avec l'Initiative mondiale pour la sécurité alimentaire (GFSI). Le Docteur Vallat a considéré qu'il était utile d'avoir un accord officiel pour servir de base à une collaboration permanente. Des discussions sont en cours sur des cadres de collaboration possibles avec GlobalGAP.

1. État d'avancement des activités de l'OIE, de la CCA, de la FAO et de l'OMS

1.1. OIE

Normes privées

La Docteure Sarah Kahn, chef du Service du commerce international de l'OIE, a fait le point sur les travaux menés par l'Organisation sur les normes privées. Elle a fait savoir au Groupe de travail que l'OIE avait fourni des contributions utiles aux actions du Comité SPS de l'OMC sur ce thème. L'intérêt de l'OIE se porte sur les normes privées qui existent en matière de santé (maladies zoonotiques incluses) et de bien-être des animaux tandis que le Comité SPS analyse cette question spécifiquement par rapport aux normes de santé et de sécurité. Contrastant avec l'appui apporté par certains pays développés en faveur des normes privées, les préoccupations particulières des pays en développement sont devenues évidentes dans les délibérations du Comité SPS et dans les réponses fournies par les Membres de l'OIE à un questionnaire diffusé sur cette question. Le Docteur Robert Thwala a souligné que les pays africains continuaient à être gravement préoccupés par cette question. Les normes privées manquent de transparence, et n'ont pas toujours un fondement scientifique. Il existe de multiples programmes de certification, et l'harmonisation est difficile en raison de la concurrence entre ces programmes ; il en résulte des coûts de certification accrus et une certaine confusion autour des normes à suivre pour accéder au marché. Le Docteur Carlos A. Correa Messuti a déclaré partager ce point de vue et a précisé que les normes privées étaient également sources de confusion chez les consommateurs. Il a ajouté que les discussions pouvaient créer une passerelle pour mieux sensibiliser les organismes qui fixent des normes privées et pour favoriser la reconnaissance des normes à fondements scientifiques développées par les organisations internationales reconnues par l'Accord SPS de l'OMC, à savoir l'OIE, la CCA et la Convention internationale pour la protection des plantes (CIPV). Le Groupe de travail craint que les normes privées ne soient associées à un fort potentiel d'exigences de conformité multiples et à des coûts de certification élevés pour tous les pays.

La Docteure Sarah Kahn a fait savoir au Groupe de travail que suite aux recommandations des Membres, l'OIE avait pris des mesures pour établir des relations plus étroites avec les organismes internationaux qui fixent des normes privées. L'objectif global de l'OIE est de convaincre ces organismes d'éviter de fixer des normes qui soient contraires aux normes officielles ou de nature à les déprécier, tant dans le secteur de la santé que dans celui du bien-être des animaux.

Après plusieurs réunions avec le Secrétariat de l'Initiative GFSI, le Docteur Vallat avait été invité à participer au Conseil d'orientation de cette structure. La Docteure Sarah Kahn a fait remarquer qu'outre le Docteur Vallat, le Secrétariat de l'Accord SPS de l'OMC était également représenté dans ce Conseil. Une étape importante a été la signature par l'OIE, en mai 2011, d'un accord officiel avec l'Initiative GFSI. Monsieur Michael Randell a fait remarquer que cette structure se chargeait plutôt de procéder à un étalonnage concurrentiel (ou « benchmarking ») que de fixer des normes, en précisant que la GFSI référençait ainsi les normes de la CCA.

La Docteure Sarah Kahn a indiqué que la question des normes privées était plus floue en matière de bien-être animal. Bien que la GFSI se concentre sur la sécurité sanitaire des aliments, elle a organisé un atelier sur la manipulation des animaux d'élevage en 2011 (l'OIE y était représentée). L'OIE a proposé un échange de courriers avec GlobalGAP qui fixe entre autres des normes sur le bien-être animal. L'OIE avait alors décidé de ne pas signer d'accord officiel, car les approches des deux organismes aux normes de bien-être animal sont radicalement différentes (les normes de GlobalGAP reposent largement sur la législation européenne qui est excessivement contraignante comparativement à l'approche acceptée par les Membres de l'OIE). Par des échanges de courriers, les deux organismes peuvent toutefois continuer à partager des informations et rechercher des domaines de collaboration possibles.

Étant donné que les normes privées sont une réalité, le Groupe de travail a recommandé que l'OIE continue de travailler avec la CCA au niveau régional comme au plan international afin de sensibiliser les gouvernements et le secteur privé à la primauté des normes de l'OIE et de la CCA. Le Groupe de travail a fait remarquer que la CCA avait conclu lors de sa dernière session qu'elle continuerait de travailler étroitement avec l'OMC, la CIPV et l'OIE sur ce point et avait invité les organismes qui fixent des normes privées à participer à ses réunions en tant qu'observateurs.

Il est souhaitable que l'OIE maintienne le dialogue avec les principaux organismes internationaux qui fixent des normes privées pour assurer que ceux-ci comprennent le rôle des organisations internationales de normalisation et pour les inciter à en tenir compte.

Un appui constant doit aussi être apporté aux travaux du Comité SPS sur ce sujet.

Séminaire destiné aux points focaux chargés de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale

La Docteure Gillian Mylrea a évoqué les séminaires destinés aux points focaux nationaux de l'OIE chargés de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale, qui se sont tenus dans les régions Afrique / Moyen-Orient (Tunisie, avril 2011) et Europe (Italie, novembre 2011). Elle a remercié le Docteur Stuart Slorach pour sa participation à ces séminaires.

Elle a également annoncé le séminaire prévu à Tokyo pour la région Asie / Pacifique / Extrême-Orient en novembre 2012, en marge de la réunion du Comité de coordination régionale du Codex pour l'Asie. L'objectif est de pouvoir réunir sur une demi-journée les représentants du Codex et de l'OIE afin de mettre en place une coopération et une entente nationale et régionale sur les questions liées à la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production.

Le Groupe de travail a salué la réunion OIE/Codex prévue à Tokyo en 2012 et, si l'issue est favorable, il souhaiterait que la même approche soit envisagée si possible dans d'autres régions pour les séminaires destinés aux points focaux, ce qui nécessiterait de planifier les réunions plus longtemps à l'avance.

1.2. CCA

La Docteure Annamaria Bruno a fait le point sur les travaux de la CCA qui sont détaillés à l'annexe III.

1.3. FAO

Le Docteur Patrick Otto a exposé les travaux de la FAO, présentés à l'annexe IV.

1.4. OMS

Le Docteur Simone Magnino a fait le point sur les travaux de la CCA, détaillés à l'annexe V.

Le Groupe de travail a encouragé le Directeur général de l'OIE à continuer à soutenir la communication et la collaboration entre les Secrétariats de l'OIE et du Codex et avec les départements concernés de la FAO et de l'OMS afin d'assurer une coordination plus étroite entre les travaux de toutes les structures.

Le Groupe de travail a recommandé qu'outre sa participation aux travaux du groupe de travail du Codex sur l'alimentation animale, l'OIE réexamine son rôle par rapport à des orientations et/ou des normes liées à la transmission de certains dangers chimiques spécifiques par la chaîne alimentaire.

2. Texte sur les procédures d'élaboration des normes de l'OIE

Le Docteur Alejandro Thiermann, Président de la Commission des normes sanitaires pour les animaux terrestres (la Commission du Code), a indiqué au Groupe de travail que le Service du commerce international de l'OIE avait préparé un document fixant les procédures de normalisation par l'OIE en mettant l'accent sur les *Codes sanitaires pour les animaux terrestres* et *aquatiques*. Il a précisé que ce document était disponible sur le site internet de l'OIE en anglais, français et espagnol, à l'adresse suivante : http://www.oie.int/fr/international-standard-setting/overview/productionimplementation/. Par la suite, si la démarche est jugée appropriée, il est possible qu'il soit demandé aux Membres de l'OIE d'adopter formellement cette procédure dans le cadre officiel régissant les activités de l'OIE.

Le Groupe de travail a salué cet effort de l'OIE pour décrire les procédures de normalisation. Il a noté que certaines organisations internationales participaient en tant qu'observateurs aux groupes ad hoc et groupes de travail de l'OIE (Groupe de travail sur le bien-être animal par exemple). Il a recommandé de clarifier dans ce document les procédures de participation des organisations industrielles internationales et nationales ainsi que des organisations non-gouvernementales, en dehors de celles qui ont passé un accord de coopération avec l'OIE.

Le Groupe de travail a reconnu que l'OIE, la CIPV et la CCA peuvent avoir des différences d'approche à l'élaboration des normes mais que tous les textes sont adoptés par un processus ouvert et transparent. Il a fait remarquer que chaque organisation avait par ailleurs évolué dans ses propres procédures en fonction des intérêts des acteurs concernés. Il a souligné qu'au sein de l'OIE comme du Codex, les contributions scientifiques et les procédures d'élaboration des normes étaient des caractéristiques éprouvées.

3. Coopération entre l'OIE et la Commission du Codex Alimentarius

3.1. Élaboration conjointe de normes par l'OIE et la CCA

La Docteure Sarah Kahn a présenté le contexte et évoqué le document CL2010/22-GP produit par le Secrétariat de la CCA, auquel l'OIE avait apporté sa contribution (« Appel à commentaires sur l'élaboration de normes conjointes par le Codex et l'OIE »). Le Comité du Codex sur les principes généraux étudiera cette question lors de sa prochaine réunion d'avril 2012. La Docteure Sarah Kahn a fait remarquer que les membres du Comité SPS de l'OMC continuaient à exprimer leur intérêt pour l'harmonisation des approches suivies par les trois organisations sœurs. Étant donné que des dangers peuvent survenir en n'importe quel point de la chaîne de production des aliments d'origine animale, l'harmonisation des approches revêt un intérêt tout particulier pour l'OIE et le Codex.

Le Groupe de travail a noté que l'accord entre l'OMS et l'OIE avait été modifié dans le but de résoudre toute objection juridique que l'OMS pourrait avoir contre l'élaboration de normes communes entre l'OIE et le Codex. Le Groupe a pris note de la déclaration présentée par le conseiller juridique de l'OMS lors de la session de la CCA en juillet 2010 (ALINORM10/33/REP) :

Le représentant du service de conseil juridique de l'OMS a présenté certaines clarifications quant à l'interprétation par son organisation de l'amendement récemment approuvé à l'accord conclu entre l'OMS et l'OIE. Il a été indiqué que l'OMS ne considérait pas l'accord comme une base légale pour l'établissement de normes communes. L'amendement est plutôt axé sur les activités conjointes visant à élaborer des normes plutôt que sur des normes conjointes en tant que telles. Il a aussi été précisé que l'OMS considérait l'amendement approuvé comme une reconnaissance de l'intérêt d'une collaboration plus étroite entre les deux organisations, notamment pour les aspects de la production animale qui se répercutent sur la sécurité sanitaire des aliments.

Concernant la possibilité d'établissement de normes conjointes du Codex et de l'OIE, le représentant du service juridique de l'OMS a indiqué que cette démarche exigerait une décision officielle de la Commission du Codex Alimentarius, tant sur le fond que sur la forme, en prenant en compte les mécanismes de prise de décision établis et disponibles.

Le Groupe de travail a considéré que la persistance éventuelle de réserves de la part de l'OMS pour des questions juridiques n'apparaissait pas clairement. Le Groupe a décidé de centrer sa discussion sur les implications pratiques et stratégiques de la proposition plutôt que sur les aspects juridiques éventuels.

Le Groupe a noté que la terminologie utilisée dans le document CL2010/22-GP n'était pas totalement homogène. Alors que le sujet indiqué est « l'élaboration de normes *conjointes* Codex/OIE », la section 5 (à laquelle l'OIE a contribué) est intitulée « Fondements de l'élaboration de normes *communes* ». Certains documents utilisent l'expression « *élaboration conjointe de normes* ». La Docteure Sarah Kahn a rappelé que l'usage du terme « normes communes » de préférence à « normes conjointes » était une recommandation du Groupe de travail lors de sa réunion de 2010 et que l'OIE avait par la suite adopté ce terme. Le Groupe a considéré que l'élaboration de normes communes pour l'ensemble de la chaîne alimentaire était un objectif important à atteindre. Les membres du Groupe ont indiqué que la discussion sur les normes communes avait déjà eu le mérite d'encourager les Membres de l'OIE et de la CCA à renforcer la collaboration entre les deux organisations.

La poursuite de la discussion sur les différences sémantiques entre « normes communes » et « normes conjointes » a été jugée sans intérêt majeur. La nature complexe de cette question a été clairement reconnue.

Il est à souligner que le Groupe de travail a approuvé les avantages potentiels de l'élaboration de normes communes, tels qu'ils sont énumérés dans le document CL2010/22-GP (Section 5.2.), et a considéré que ces aspects pouvaient encore être renforcés. Des normes communes / conjointes auraient pour impact une meilleure acceptation et une simplification / généralisation de leur mise en œuvre par les pays. Au niveau du commerce international, les avantages pratiques de l'adoption de normes communes entre l'OIE et le Codex sont indéniables. Un renforcement significatif de la coordination entre les directions responsables de la santé animale et de la sécurité sanitaire des aliments pourrait également être obtenu au niveau des pays.

Le Groupe de travail a discuté des procédures significativement améliorées qui avaient été utilisées pour assurer la collaboration entre l'OIE et le Codex lors de l'élaboration de normes sur les maladies parasitaires zoonotiques et a estimé que cet exemple pourrait être considéré comme un modèle pour les approches futures.

Les membres du Groupe se sont déclarés favorables à des « approches communes », y compris à des mesures favorisant une collaboration plus étroite pour planifier et définir les priorités du processus normatif. La Docteure Annamaria Bruno a indiqué que la CCA disposait d'une procédure pour recevoir des propositions de l'OIE ou de toute autre organisation sur des questions concernant les travaux futurs.

Le Groupe a recommandé que l'OIE, avec la contribution du Secrétariat de la CCA si possible, tire les enseignements de la collaboration fructueuse existante pour étudier les possibilités d'une optimisation éventuelle.

3.2. Mise à jour du document concernant la coopération entre la Commission du Codex Alimentarius et l'OIE en faveur de la sécurité sanitaire des aliments sur l'ensemble de la chaîne alimentaire

Le Groupe de travail a revu le texte concernant la coopération entre la Commission du Codex Alimentarius et l'OIE en matière d'intégration de la sécurité sanitaire à la chaîne alimentaire, rédigé par le Groupe en 2004 et publié sur le site Internet de l'OIE. Il a été souligné qu'une grande partie de ces informations était à présent redondante car le Groupe avait eu une action très efficace sur le renforcement de la coopération entre le Codex et l'OIE, comme en témoignent plusieurs programmes de travail récemment menés à bien par les deux organisations (travaux sur la salmonellose chez les volailles et activités du groupe de travail sur les agents antimicrobiens entre autres). Le Groupe de travail a décidé de réviser ce document en vue de publier des informations actualisées sur le site internet de l'OIE.

4. Rapport du Groupe ad hoc sur les parasites zoonotiques

La Docteure Gillian Mylrea a présenté au Groupe de travail les activités du Groupe ad hoc sur les parasites zoonotiques, qui s'est réuni en août 2011. Le Groupe ad hoc avait examiné les commentaires des Membres sur le projet de chapitre consacré aux infections à *Trichinella* spp. et apporté les modifications nécessaires. Le chapitre révisé a été soumis aux Membres pour commentaires dans le rapport de la Commission du Code de septembre 2011. La Docteure Gillian Mylrea a précisé que le Groupe ad hoc se réunirait à nouveau en décembre 2011 pour examiner les commentaires des Membres sur le projet de chapitre consacré à *Echinococcus*.

Le Docteur Steve Hathaway, co-président du groupe de travail du Codex sur le projet de lignes directrices relatives au contrôle de certains parasites zoonotiques spécifiques dans la viande (*Trichinella spiralis* et *Cysticercus bovis*), a exposé les travaux en cours et souligné l'importance de la collaboration entre le Codex et l'OIE pour consolider la sécurité sanitaire de l'étable à la table.

Le Groupe de travail a approuvé les nouveaux chapitres proposés ainsi que les orientations indiquées et a encouragé la poursuite de la collaboration avec le Codex pour la rédaction des normes sur la trichinellose actuellement en cours au sein des deux organisations.

5. Rapport du Groupe ad hoc sur la brucellose

La Docteure Gillian Mylrea a présenté les travaux du Groupe ad hoc sur la brucellose qui s'est réuni en juillet 2011 pour produire un nouveau chapitre sur cette maladie, intitulé « Infections par *Brucella abortus, B. melitensis* et *B. suis* ». Elle a souligné que cette version était centrée non pas sur l'hôte mais sur l'agent pathogène.

Le Groupe de travail a salué la révision en profondeur de ce chapitre et l'inclusion de recommandations visant à réduire le risque pour la santé humaine de la présence de *B. abortus, B. melitensis* et *B. suis* chez les animaux, en suivant ainsi l'approche « Une seule santé ».

6. Révision des chapitres 6.6. – 6.10. du *Code terrestre* (antibiorésistance)

Monsieur François Diaz du Service scientifique et technique de l'OIE a rejoint le Groupe de travail pour ce point. Il a présenté les travaux conduits en 2011 par le Groupe ad hoc sur l'antibiorésistance. Il a précisé que ce groupe s'était réuni pour la seconde fois au siège de l'OIE du 20 au 22 juin 2011, après sa première réunion de novembre 2010, afin d'actualiser le chapitre 6.9. du *Code terrestre* sur l'utilisation responsable et prudente des antimicrobiens en médecine vétérinaire. Le Groupe ad hoc a également examiné les commentaires adressés par les Membres de l'OIE à propos de la version actualisée du chapitre 6.7. sur l'harmonisation des programmes nationaux de surveillance et de suivi de l'antibiorésistance, et du chapitre 6.8. sur le suivi des quantités d'antimicrobiens utilisées dans l'élevage. Monsieur Diaz a ajouté qu'une troisième réunion du Groupe ad hoc était prévue pour décembre 2011, avec l'objectif essentiel de réviser et mettre à jour le chapitre 6.10 du *Code terrestre* consacré à l'évaluation des risques d'antibiorésistance secondaires à l'utilisation d'antimicrobiens chez les animaux ; ce travail doit prendre en compte les directives sur l'analyse des risques d'antibiorésistance liés aux aliments, directives élaborées par le groupe ad hoc intergouvernemental sur l'antibiorésistance du Codex Alimentarius.

Le Groupe de travail a approuvé les travaux de l'OIE sur l'antibiorésistance chez les animaux terrestres et a encouragé l'OIE à continuer de s'engager étroitement auprès de la CCA, de la FAO et de l'OMS sur cette question importante. Le Groupe a souligné la collaboration fructueuse qui existe entre ces organisations à cet égard. Il a demandé que l'OIE invite le Secrétariat de la CCA à participer à toutes les réunions futures de ce Groupe ad hoc afin d'assurer la coordination des activités normatives par les deux organisations.

7. Rapport du Groupe ad hoc sur l'utilisation responsable des antimicrobiens chez les animaux aquatiques

La Docteure Gillian Mylrea a fait part des travaux liés à l'antibiorésistance chez les animaux aquatiques. Elle a rappelé que le chapitre 6.3. du *Code aquatique* sur l'utilisation responsable et prudente des antimicrobiens chez les animaux aquatiques avait été adopté en mai 2011. Le Groupe ad hoc sur l'utilisation responsable des antimicrobiens chez les animaux aquatiques, réuni en septembre 2011, a préparé deux nouveaux chapitres, à savoir le chapitre 6.4. sur le suivi des quantités et des schémas d'utilisation des agents antimicrobiens chez les animaux aquatiques et le chapitre 6.5. sur le développement et l'harmonisation de programmes nationaux de surveillance et de suivi de l'antibiorésistance chez les animaux aquatiques. Ces chapitres ont été soumis aux Membres pour commentaires dans le rapport de la Commission des normes sanitaires pour les animaux aquatiques d'octobre 2011.

Le Groupe de travail a salué les travaux de l'OIE sur l'antibiorésistance chez les animaux aquatiques.

8. Procédures d'élaboration du programme de travail futur sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale

8.1. Projet de rapport sur les preuves scientifiques de la relation entre bien-être animal et sécurité sanitaire des aliments d'origine animale

Lors de sa réunion de 2010, le Groupe de travail a proposé de travailler en collaboration avec le Groupe de travail de l'OIE sur le bien-être animal pour préparer le cadre d'une recherche bibliographique sur les éléments scientifiques qui démontrent les relations pouvant exister entre le bien-être des animaux dont la chair et les produits sont destinés à la consommation humaine et la sécurité sanitaire des aliments. Le Groupe de travail a estimé que cette information serait utile pour documenter les activités normatives de l'OIE dans le domaine du bien-être animal comme dans celui de la sécurité sanitaire des aliments. Le Docteur A. Small avait été mandaté par le Centre collaborateur de Nouvelle-Zélande / Australie sur le bien-être animal pour conduire cette revue.

Le Groupe de travail a salué les travaux du Docteur Small. Il a examiné les commentaires du Groupe de travail de l'OIE sur le bien-être animal et discuté de la manière de traiter cet aspect.

Le Groupe de travail a noté les conclusions de l'auteur qui estime que *la littérature contient des éléments forts prouvant, bien qu'indirectement, que les pratiques qui améliorent le bien-être animal peuvent également se traduire par un renforcement de la sécurité sanitaire des aliments*. *Il existe cependant peu d'éléments démontrant une relation de cause à effet, que ce soit en termes de répercussions du bien-être animal sur la sécurité sanitaire des aliments ou, inversement, en termes d'impact des questions de sécurité sanitaire sur le bien-être animal*.

Le Groupe de travail a remarqué que, conformément à son objectif, le rapport ne traitait pas de la santé animale ni de la qualité des aliments mais uniquement des questions de sécurité sanitaire des aliments et de bien-être animal.

Bien que ce texte contienne de nombreuses informations, le Groupe de travail a considéré qu'il ne répondait pas entièrement à son objectif qui était de fournir des orientations claires sur les mesures de bien-être animal susceptibles d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments et de décrire les domaines où il pourrait exister un conflit potentiel entre les mesures de bien-être animal et la sécurité sanitaire des aliments.

Le Groupe de travail a considéré que le rapport concernait davantage l'impact de la santé animale sur la propagation des agents pathogènes par les aliments et sur la transmission des maladies zoonotiques que la relation entre bien-être animal et sécurité sanitaire des aliments. Or les mesures visant à gérer les risques doivent reposer sur des interventions portant sur la sécurité sanitaire des aliments et non sur le bien-être animal.

Le Groupe de travail a estimé que ce texte pourrait être utilisé pour documenter des travaux futurs sur la sécurité sanitaire des aliments qui auraient un lien avec le bien-être animal mais n'a pas proposé de travailler davantage sur ce thème actuellement.

Le Groupe restera en communication avec le Groupe de travail de l'OIE sur le bien-être animal pour cette question. Il considère que des recherches complémentaires seraient utiles sur la relation entre bien-être animal et sécurité sanitaire des aliments, compte tenu notamment de la demande des consommateurs en faveur de produits sûrs et respectueux des animaux.

8.2. Revue de la littérature sur le contrôle d'*Escherichia coli* vérotoxigénique

Lors de sa réunion de 2010, le Groupe de travail a discuté de la nécessité et de la faisabilité de la publication de préconisations de l'OIE sur le contrôle d'*Escherichia coli* vérotoxigénique chez les animaux dont la chair et les produits sont destinés à la consommation humaine, dans le but de réduire les maladies d'origine alimentaire. Il a demandé qu'une revue de la littérature scientifique soit effectuée sur cet agent pathogène. Le Docteur John Morris Fairbrother du Laboratoire de référence de l'OIE pour *Escherichia coli* (Canada) a été sollicité pour entreprendre ce travail.

La Docteure Annamaria Bruno a précisé qu'aucun travail spécifique n'était actuellement en cours au sein du Codex sur *Escherichia coli* mais que les consultations communes d'experts de la FAO et de l'OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA) avaient débouché sur des études concernant la viande de bœuf crue et les produits dérivés.

(http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_riskassessment_ecoli_en.asp).

Le Docteur Magnino a indiqué que l'OMS coordonnait régulièrement des échanges d'informations sur *Escherichia coli* vérotoxigénique et d'autres agents pathogènes propagés par les aliments, par le biais du Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN). Au cours de l'épisode récent dû à *Escherichia coli*, survenu en Allemagne et dans d'autres pays en 2011, l'OMS a assuré la coordination en s'appuyant sur les réglementations sanitaires internationales, le réseau INFOSAN et d'autres mécanismes de notification. L'OMS a suivi les foyers, fourni des informations actualisées et travaillé étroitement avec les autorités sanitaires nationales et ses partenaires internationaux pour identifier la souche bactérienne inhabituelle et en retrouver la source. Des informations détaillées figurent sur la page internet du Bureau régional de l'OMS pour l'Europe (OMS/EURO) à l'adresse suivante : http://www.euro.who.int/fr/where-we-work/member-states/germany/outbreaks-of-e.-coli-o104h4-infection. L'OMS a par ailleurs fourni des informations importantes sur *Escherichia coli* entérohémorragique dans l'aide-mémoire accessible sur son site Internet à l'adresse http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs125/fr/index.html. Ce texte est en cours d'actualisation.

Le Groupe de travail a salué les efforts des auteurs pour fournir une version synthétique de cette revue de la littérature en temps utile avant la présente réunion. Il a fait remarquer qu'il s'agissait d'un document très utile, riche en informations et en données factuelles, qui décrit les mesures possibles en différents points de la chaîne alimentaire afin de réduire les risques pour la santé humaine.

Après avoir examiné le texte, le Groupe a demandé que l'OIE demande aux auteurs de prendre en compte certaines informations supplémentaires non mentionnées dans la version synthétique (notamment « Enterohaemorrhagic *Escherichia coli* in raw beef and beef products: approaches for the provision of scientific advice » (*Escherichia coli* entérohémorrhagique dans la viande de bœuf crue et les produits dérivés : options de publication d'un avis scientifique)**,** *Microbiological Risk Assessment Series 18 - FAO/WHO, 2011*, http://www.fao.org/ag/agn/agns/jemra_riskassessment_ecoli_en.asp et « Draft risk profile for pathogenic non-0157 Shiga toxin-producing *Escherichia coli* » (Profil de risque proposé pour *Escherichia coli* pathogène non-0157 et producteur de Shiga-toxines), août 2011, USDA (Ministère de l'agriculture des États-Unis d'Amérique), http://www.fsis.usda.gov/PDF/Non_O157_STEC_Risk_Profile.pdf.

Le Groupe a demandé que les auteurs insistent davantage sur la faisabilité et l'efficacité des mesures applicables au niveau de la production (dans les élevages) afin de réduire l'incidence d'*Escherichia coli* vérotoxigénique et qu'ils proposent une évaluation de leurs conclusions. Les effets de ces mesures devraient être appréciés par rapport à d'autres précautions possibles lors de l'abattage et de l'habillage des carcasses ainsi que des manipulations ultérieures.

8.3. Revue de la littérature sur le contrôle de *Salmonella* spp. chez les animaux dont la chair et les produits sont destinés à la consommation humaine, à l'exception des volailles

Lors de sa réunion de 2010, le Groupe de travail a discuté de la nécessité et de la faisabilité de la publication de préconisations de l'OIE sur le contrôle de *Salmonella* spp. chez les animaux dont la chair et les produits sont destinés à la consommation humaine, à l'exception des volailles (porcs, bovins, petits ruminants), dans le but de réduire les maladies d'origine alimentaire. À cet égard, le Groupe a demandé que l'OIE examine la littérature scientifique consacrée à ces agents pathogènes en insistant sur la faisabilité des mesures possibles au niveau de la production (dans les élevages) afin de réduire l'incidence. Le Docteur Rob Davies du Laboratoire de référence de l'OIE pour la salmonellose au Royaume-Uni et la Docteure Antonia Ricci du Laboratoire de référence en Italie avaient été sollicités pour ce travail.

Le Groupe de travail a remercié les auteurs pour la rédaction de ce document : Simone Belluco, Veronica Cibin, Rob Davies, Antonia Ricci et Andy Wales.

Le Groupe a demandé que les auteurs se rapprochent davantage des objectifs, en particulier qu'ils fournissent leur avis sur la faisabilité des mesures applicables au niveau de la production (dans les élevages) afin de réduire l'incidence de *Salmonella* spp. dans les élevages porcins intensifs et qu'ils proposent une évaluation des conséquences probables sur la santé publique. Le Groupe a également demandé que ce texte contienne des informations sur le rôle des salmonelloses humaines d'origine alimentaire provenant d'autres sources que les volailles. (Avis scientifique de la commission d'étude des dangers biologiques, suite à la demande d'évaluation quantitative du risque microbiologique lié à *Salmonella* dans la viande par la Commission européenne : attribution de la source de salmonellose humaine liée à la viande. *The EFSA Journal* [2008] 625, 1–32).

9. Rapport du Groupe ad hoc sur la législation vétérinaire

La Docteure Gillian Mylrea a présenté les activités du Groupe ad hoc sur la législation vétérinaire, qui s'est réuni en août 2011. Ce groupe avait pour mission de préparer un texte pour un nouveau chapitre du *Code terrestre*, en utilisant les lignes directrices sur la législation vétérinaire (publiées sur le site internet de l'OIE). Ce chapitre est nécessaire parce que les pays en développement sont confrontés à des défis en matière de législation vétérinaire et que des dispositions ont été jugées utiles à cet égard. Ce texte doit également venir à l'appui de la composante sur la législation vétérinaire dans la procédure PVS. Le projet de chapitre contient les points techniques à inclure dans la législation vétérinaire des pays afin que les Services vétérinaires soient en mesure de fonctionner correctement. Le Groupe ad hoc a considéré que des références appropriées devaient être faites aux normes de la CCA car le domaine couvert par la législation vétérinaire dans le cadre de l'OIE inclut des aspects tels que la sécurité sanitaire des aliments, les médicaments et les produits biologiques à usage vétérinaire ainsi que la production animale, qui font tous l'objet de normes édictées par la CCA. Le Groupe de travail a noté que le Docteur Vallat souhaitait inviter le Secrétariat du Codex à soumettre des commentaires à l'OIE. Le projet de chapitre avait été soumis aux Membres pour commentaires dans le rapport de la Commission du Code de septembre dernier.

Le Groupe de travail a formulé les commentaires suivants sur le projet de chapitre 3.4. :

Les expressions « pouvoir législatif » et « pouvoir exécutif » dans les termes expliqués dans la partie « Définitions » (et qui nécessiteraient elles-mêmes des définitions) devraient être reconsidérées.

Les définitions des législations « primaire » et « secondaire » reposent sur l'instance dont elles émanent. Il a été considéré que cette approche était peu explicite et potentiellement source d'erreur. À titre d'exemple, la définition de la « législation secondaire » pourrait être plus clairement exprimée comme étant un dispositif juridique émis en vertu de la « législation primaire ».

Il a été recommandé d'ajouter au projet de chapitre 3.4 des références appropriées au chapitre 6.1. (« Le rôle des Services vétérinaires dans la sécurité sanitaire des denrées alimentaires »).

Au point f) de l'article 3.4.4., il serait préférable de se référer à des « pénalités et sanctions » et non uniquement à des « sanctions ».

Au point 1b) de l'article 3.4.5., il a été recommandé d'ajouter une précision : « les agents puissent bénéficier d'une protection physique et juridique dans l'exercice de leurs fonctions ; ».

Il a été recommandé de revoir l'ordre logique des points a) à g) dans l'article 3.4.12., point 1. « Généralités ».

Il a été recommandé de modifier comme suit le point 1c) de l'article 3.4.12. : « imposant le contrôle de la conformité aux normes alimentaires lorsqu'il existe des enjeux en matière de santé ou de sécurité sanitaire ~~l'inspection sanitaire et qualitative des produits, en vue de prévenir tout risque pour la santé ou la sécurité des individus~~ ; »

Il a été recommandé de modifier comme suit le point 3b) de l'article 3.4.12. : « prévoir l'utilisation de procédures de gestion fondées sur les risques ~~sur les principes HACCP~~, et »

car les principes HACCP ne sont pas exclusivement recommandés par la CCA ni universellement applicables.

Certains membres du Groupe de travail ont estimé qu'il manquait des dispositions sur le recours à des systèmes d'inspection et d'audit reposant sur des tiers.

L'article 3.4.12. nécessite une référence aux obligations des producteurs pour assurer un système de traçabilité. N. B. Il pourrait être préférable d'exposer le rôle de l'Autorité compétente au point 3 et celui des opérateurs au point 4.

Il a été recommandé d'ajouter une explication sur le rôle des différents acteurs du domaine vétérinaire.

10. Rapport du Groupe ad hoc sur l'enseignement vétérinaire

La Docteure Sarah Kahn a présenté les travaux du Groupe ad hoc sur l'enseignement vétérinaire. Le Groupe ad hoc qui s'est réuni en août 2011 a examiné les commentaires des Membres sur le document traitant des compétences minimales attendues au premier jour des jeunes vétérinaires afin d'assurer des prestations de qualité au plan national et a examiné les commentaires des Membres. La Docteure Sarah Kahn a fait remarquer que ce document n'était pas destiné à être inclus dans le *Code terrestre* mais qu'il serait placé sur le site internet dans la rubrique « Appui aux Membres de l'OIE ». Le Groupe ad hoc a sollicité du Groupe de travail des commentaires concernant les textes liés à la sécurité sanitaire des aliments contenus dans ce document qu'il examinera lors de sa réunion de janvier 2012.

Le Groupe a déclaré qu'il s'agissait d'un excellent document qui couvrait les compétences minimales essentielles des jeunes vétérinaires au premier jour, y compris les aspects concernant la sécurité sanitaire et l'hygiène alimentaire.

Le Groupe de travail a formulé les commentaires ci-après :

Ajouter des informations de base sur les tendances globales de la production, du commerce et de la sécurité alimentaire, en se référant particulièrement aux aliments d'origine animale afin de contextualiser plus largement le cursus.

Envisager de modifier le point 1.1.2. en remplaçant « les sciences vétérinaires cliniques » par « la médecine vétérinaire clinique ».

Envisager d'inclure une référence au zonage et à la compartimentation au point 1.2.5.1.

Créer un point supplémentaire référencé 1.2.6.4. et contenant le texte suivant : « comprendre les principes d'une approche fondée sur les risques pour les contrôles exercés sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. »

Faire référence à la tenue des dossiers au point 1.2.7. (« Produits à usage vétérinaire »).

Modifier comme suit le point 2.4.1. : « ~~la réalisation des missions d'~~les inspections fondées sur les risques réalisées à l'abattoir, qui comportent notamment les examens *ante mortem* et *post mortem*, l'abattage dans des conditions décentes, et l'hygiène de l'habillage ; ».

Modifier comme suit le point 2.4.2. : « les programmes de recherche des résidus et les plans de suivi spécialisés ; ».

Point 2.5. :

Modifier comme suit le point 2.5. : « Le risque désigne la probabilité de répercussion et l'ampleur probable des conséquences d'un ~~que survienne un~~ événement ou d'un effet indésirable ~~et l'amplitude éventuelle de ses conséquences biologiques et économiques~~ sur la santé animale ou la santé publique. »

Envisager de supprimer les deux dernières phrases du chapeau du point 2.5. : ~~L'importation d'animaux et de produits d'origine animale s'accompagne d'un certain risque pour le pays importateur. L'analyse de risque, telle qu'appliquée à l'importation, fournit au pays importateur une méthode objective et défendable pour apprécier les risques de maladies associés à l'importation d'animaux, de produits d'origine animale, de matériel génétique d'origine animale, d'aliments pour animaux, de produits biologiques et de matériel pathologique en s'appuyant notamment sur les normes de l'OIE concernées.~~

Le sens du point 2.5.1. n'est pas facile à comprendre et requiert une clarification. Le Groupe de travail a suggéré de modifier comme suit ce point : « comment appliquer l'analyse de risque à l'évaluation des risques associés aux maladies animales ~~ainsi qu'à la présence de résidus de médicaments à usage vétérinaire~~, notamment dans le cadre de l'importation d'animaux et de produits d'origine animale et d'autres prestations vétérinaires connexes ~~des Services vétérinaires~~ ; ».

Modifier comme suit le point 2.5.2. « Comment utiliser l'analyse de risque afin d'assurer que les prestations vétérinaires protègent correctement la santé animale et la santé publique contre les dangers biologiques et chimiques ».

Modifier comme suit le point 2.5.4. « les concepts d'analyse de risque ci-après, pour autant qu'ils s'appliquent à la santé animale et à la sécurité sanitaire des aliments ».

- identification des dangers ~~: désigne la démarche d'identification des agents pathogènes qui pourraient se trouver dans la marchandise (par exemple, denrées alimentaires d'origine animale) ;~~

- appréciation du risque ~~: désigne une appréciation de la probabilité, ainsi que des conséquences biologiques et économiques, de la pénétration, de l'établissement et de la diffusion d'un danger sur un territoire ;~~

- gestion du risque ~~: désigne la démarche consistant à identifier, choisir et mettre en œuvre les mesures dont l'application permet de réduire le niveau de risque ;~~

- communication relative au risque ~~: désigne la démarche interactive de transmission et d'échanges d'informations et d'opinions qui a lieu durant toute la procédure d'analyse d'un risque et qui concerne le risque lui-même, les facteurs associés et la perception qu'en ont les personnes chargées de l'estimer, de le gérer ou d'assurer la communication s'y rapportant, le grand public et toutes les autres parties concernées (par exemple, parties prenantes).~~

11. Programme de travail pour 2012

Le programme de travail du Groupe de travail proposé pour 2012 figure à l'annexe VI.

12. Prochaine réunion

À confirmer.

_____

.../Annexes

Annexe I

RÉUNION DU GROUPE DE TRAVAIL DE L'OIE
SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE

Paris, 15 - 17 novembre 2011

_____

Liste des participants

MEMBRES DU GROUPE DE TRAVAIL

Docteur Stuart Slorach (président)
Stubbängsvägen 9A
SE-12553
ÄLVSJÖ
SUÈDE
Tél. : (46) 8646.9597
stuart.slorach@gmail.com

Professeur Hassan Aidaros
Professeur de médecine préventive
Faculté de médecine vétérinaire
Banha University
FAO, consultant de l'OIE
5 Mossadak st
12311 Dokki-Cairo
ÉGYPTE
Tél. : (20 122) 2185 166
Fax : (20 2) 3760 7055
haidaros@netscape.net

Docteure Katinka de Balogh (absente)
Chef de projet
Département de l'agriculture et de la protection des consommateurs
Division de la production et de la santé animales
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
ITALIE
Tél. : +39-0657056110
katinka.debalogh@fao.org

Docteur Carlos A. Correa Messuti
Ministerio de Ganaderia,
Agricultura y Pesca
Constituyente 1476
Montevideo
URUGUAY
Tél. : (598-2) 412 63 58
Fax : (598-2) 413 63 31
ccorream@multi.com.uy

Docteure Selma Doyran (absente)
Secrétaire
Commission du Codex Alimentarius.
Programme commun FAO/OMS sur les normes alimentaires
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
ITALIE
Selma.doyran@fao.org

Docteur Steve Hathaway
Directeur
Science and Risk Assessment Standards Branch
Ministry of Agriculture and Forestry
Pastoral House 25 The Terrace
PO Box 2526 - Wellington
NOUVELLE-ZÉLANDE
Tél. : 64-4-894 2519
Mobile : 64 29 894 2519
Steve.Hathaway@maf.govt.nz

Monsieur Michael Scannell (absent)
Directeur
SANCO F – Office alimentaire et vétérinaire
DG Santé et Protection des consommateurs
Commission européenne
BELGIQUE
Tél. : 353-46-9061892
Michael.Scannell@ec.europa.eu

Docteur Alan Randell
Via Alessandro Poerio, 59
00153 Rome
ITALIE
Tél. : (39-06) 58340676
awrandell@gmail.com

Docteur Robert Thwala
Secrétaire principal
Ministry of Agriculture
PO Box 162
Mbabane
SWAZILAND
Tél. : (268) 404 2746
Fax : (268) 404 7433
sd-fangr@realnet.co.sz
thwalar@gov.sz
robertthwala@yahoo.com

Docteur Maged Younes (absent)
Directeur
Département Sécurité sanitaire des aliments, zoonoses et maladies d'origine alimentaire
OMS
Avenue Appia 20
CH-1211 Genève 27
SUISSE
Tél. : (41-22) 791 38 82
Fax : (41-22) 791 4807
younesm@who.int

Annexe I (suite)

AUTRES PARTICIPANTS

Docteure Annamaria Bruno
Responsable en chef des normes alimentaires
Programme commun FAO/OMS sur les normes alimentaires
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
ITALIE
Tél. : (39) 06570 56254
Fax : (39) 06 570 54593
Annamaria.Bruno@fao.org

Docteur Simone Magnino
Scientifique
Département Sécurité sanitaire des aliments et zoonoses
Organisation mondiale de la santé (OMS)
Bureau L217
20, Avenue Appia, CH-1211
Genève 27
SUISSE
Tél. : +41 22 791 27 43
Mobile : +41 79 321 93 55
Fax : +41 22 791 48 07
magninos@who.int

Docteur Patrick Otto
Chargé de la santé animale (santé publique vétérinaire)
Division de la production et de la santé animales
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
ITALIE
Patrick.otto@fao.org

Docteur Alejandro Thiermann
Président de la Commission des normes sanitaires de l'OIE pour les animaux terrestres
a.thiermann@oie.int

SIÈGE DE L'OIE

Docteur Bernard Vallat
Directeur général
12, rue de Prony
75017 Paris
FRANCE
Tél. : 33-(0)1 44 15 18 88
Fax : 33-(0)1 42 67 09 87
oie@oie.int

Docteure Sarah Kahn
Chef du
Service du commerce international
OIE
s.kahn@oie.int

Docteure Gillian Mylrea
Adjointe au chef du
Service du commerce international
OIE
g.mylrea@oie.int

Annexe II

RÉUNION DU GROUPE DE TRAVAIL DE L'OIE
SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE

Paris, 15 - 17 novembre 2011

_____

Ordre du jour adopté

Accueil par le Directeur général de l'OIE

Adoption de l'ordre du jour

Rapport de la réunion précédente du Groupe de travail

1. Activités de l'OIE, de la CCA, de la FAO et de l'OMS
   - 1.1. OIE
   - 1.2. Codex
   - 1.3. FAO
   - 1.4. OMS
2. Texte sur les procédures d'élaboration des normes de l'OIE
3. Coopération entre l'OIE et la CCA
   - 3.1. Élaboration commune de normes par l'OIE et la CCA
   - 3.2. Mise à jour du document concernant la coopération entre la Commission du Codex Alimentarius et l'OIE en faveur de la sécurité sanitaire des aliments sur l'ensemble de la chaîne alimentaire
4. Rapport du Groupe ad hoc sur les parasites zoonotiques
5. Rapport du Groupe ad hoc sur la brucellose
6. Révision des chapitres 6.6.–6.10. du *Code terrestre* (antibiorésistance)
7. Rapport du Groupe ad hoc sur l'utilisation responsable des antimicrobiens chez les animaux aquatiques
8. Procédures d'élaboration du programme de travail futur sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale
   - 8.1. Projet de rapport sur les preuves scientifiques de la relation entre bien-être animal et sécurité sanitaire des aliments d'origine animale
   - 8.2. Revue de la littérature sur le contrôle d'*Escherichia coli* vérotoxigénique
   - 8.3. Revue de la littérature sur le contrôle de *Salmonella* spp. chez les animaux dont la chair et les produits sont destinés à la consommation humaine, à l'exception des volailles
9. Rapport du Groupe ad hoc sur la législation vétérinaire (juillet 2011)

Annexe II (suite)

10. Rapport du Groupe ad hoc sur l'enseignement vétérinaire (août 2011)
11. Programme de travail pour 2012
12. Prochaine réunion
13. Questions diverses

_____

Annex III

ACTIVITIES OF THE CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

CODEX SESSIONS SINCE THE LAST MEETING OF THE OIE APFSWG (4–7 NOVEMBER 2010)

In the period 1 November 2010–31 October 2011, 17 sessions of the Codex Alimentarius Commission and its subsidiary bodies have been held. Among these sessions, those relevant to the work of the APFSWG are: the 34th Session of the Codex Alimentarius Commission (CAC), Geneva (Switzerland), 4–9 July 2011; the 5th Session of the Codex Committee on Contaminants in Foods (CCCF), The Hague (The Netherlands), 21–25 March 2011; the 31st Session of the Codex Committee on Fish and Fishery Products (CCFFP), Tromso (Norway), 11–16 April 2011; and the 19th Session of the Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems (CCFICS), Cairns (Australia), 17–21 October 2011.

In particular, the APFSWG may wish to note the following:

The 34th CAC, among others, adopted 31 new or revised Codex standards or related texts and many new or revised provisions for additives and maximum residue limits (MRLs) for pesticides (*see* **Appendix I**), and approved a number of new work proposals (*see* **Appendix II**). Among the new and revised standards adopted by the CAC, the following are particularly relevant to the APFSWG: MRLs for narasin (pig tissues) and tilmicosin (chicken and turkey tissues); *Guidelines for Risk Analysis of Foodborne Antimicrobial Resistance* (CAC/GL 77-2011); *Guidelines for the Control of* Campylobacter *and* Salmonella *spp. in Chicken Meat* (CAC/GL 78-2011); and the amendment to the Preamble of Section 6, Aquaculture Products of the *Code of Practice for Fish and Fishery Products* (CAC/RCP 52-2003).

The 34th CAC also adopted a number of MRLs for pesticides in products of animal origin and in animal feed. All these texts are available on the Codex website: www.codexalimentarius.org, including a database for MRLs for pesticides: http://www.codexalimentarius.org/standards/pesticide-mrls/en/.

Among the new work approved by the 34th CAC, the following are particularly relevant to the APFSWG: Performance criteria for multi-residue analytical methods for veterinary drug residue analyses (Appendix to CAC/GL 71-2009 "*Guidelines for the Design and Implementation of National Regulatory Food Safety Assurance Programmes associated with the Use of Veterinary Drugs in Food Producing Animals"*) to be developed by the Codex Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods **(**CCRVDF); Guidelines for Control of Specific Zoonotic Parasites in Meat: *Trichinella spiralis* and *Cysticercus bovis*, to be developed by the CCFH; and Criteria/Parameters for screening methods for biotoxins in the Standard for Live and Raw Bivalve Molluscs, to be developed by the CCFFP.

The 34th CAC agreed to consider further the MRLs for ractopamine at its next session; in addition it agreed to consider the MRLs for bovine somatotropins (bSTs), which have been held at the Commission since 1995. The CAC also considered the implementation of the Strategic Plan 2008–2013 of the Codex Alimentarius Commission and was informed of the preparation of the Strategic Plan 2014–2018 in the Executive Committee.

The 34th CAC elected as **Chairperson** Mr Sanjay Dave (India), as **Vice-Chairpersons** Mr Samuel Godefroy (Canada), Mrs Awilo Ochieng Pernet (Switzerland and Professor Samuel Sefa Dedeh (Ghana); as **Members of the Executive Committee elected on a geographical basis**: Australia, China, France, Jamaica, Kenya, Tunisia, and United States of America; and appointed as regional **Coordinators**: Cameroon (Africa), Japan (Asia), Poland (Europe), Costa Rica (Latin America and the Caribbean), Lebanon (Near East) and Papua New Guinea (North America and South-West Pacific).

The report of the meeting is available at: http://www.codexalimentarius.org or at ftp://ftp.fao.org/codex/Reports_2011/REP11_CACe.pdf.

Annexe III (suite)

The 5th CCCF generally agreed with the recommendations of a discussion paper on pyrrolizidine alkaloids (PA), which encouraged Codex members and observers to develop more analytical reference standards for PA to enable the development and validation of analytical methods; to generate more occurrence data on PA contamination in food and feed; to request JECFA to identify which PA in food and feed (as carry over from feed to animal products) were of key interest to human health and to perform a full risk assessment based on the available data for the identified PA; and to start work on a code of practice for the prevention/reduction of contamination of food with PA including a compilation of existing effective management/mitigation practices to prevent/reduce PAs contamination of food. A revised discussion paper, which will include a compilation of existing management practices and evaluate the possibility to develop a code of practice will be considered by the next session of CCCF. The CCCF also encouraged Codex members and observer to develop more analytical reference standards for PA and to gather more information on the occurrence of PA in food and feed.

The report of the 5th CCCF is available at: http://www.codexalimentarius.org or at ftp://ftp.fao.org/codex/Reports_2011/REP11_CFe.pdf.

The 31st CCFFP was informed by OIE that the reference to the OIE *Aquatic Code* in section 6 of the *Code of Practice for Fish and Fishery Products* (CAC/RCP 52-2003) needed to be updated and agreed to replace the first three sentences with that as proposed by OIE as relevant. The CCFFP did not agree with the rest of the proposal, related to "Aquatic Animal Health Services in fish farming" as these were outside the scope of the Code. The revised text was sent to the 34th CAC for adoption.

The report of the meeting is available at: http://www.codexalimentarius.org or at ftp://ftp.fao.org/codex/Reports_2011/REP11_FFPe.pdf

The 19th CCFICS progressed its work on the development of the Principles and guidelines for national food control system; the Committee forwarded the Introduction and Sections 1 to 3 to the 35th Session of the Codex Alimentarius Commission for adoption as a draft and agreed to redraft Section 4 "Framework for the Design and Implementation of National Food Control System". It is expected that the document could be finalised by its 20th Session, tentatively scheduled on 18-22 February 2013. The CCFICS agreed that new work on attestation was not needed at present and to prepare discussion papers on: (i) burden of multiple questionnaires directed at exporting countries; (ii) monitoring regulatory performance of national food control system; and (iii) further Codex guidance on food safety emergencies, for consideration at its 20th Session.

The report of the meeting is available at: http://www.codexalimentarius.org or at ftp://ftp.fao.org/codex/Reports_2012/REP12_FICSe.pdf

FORTHCOMING CODEX MEETINGS (relevant to the OIE APFSWG)

The **43rd Session of the Codex Committee on Food Hygiene (CCFH)** (Miami [United States of America], 5–9 December 2011) will consider, among other, the development of documents on: Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Viruses; the revision of the Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria; Guidelines for Control of Specific Zoonotic Parasites in Meat. The elaboration of the document on parasites requires collaboration and close coordination with OIE ongoing work on Chapter 8.13. "Infection with *Trichinella* spp." of the OIE *Terrestrial Animal Health Code*. The provisional agenda of the 43rd CCFH is available at: http://www.codexalimentarius.net/download/report/770/fh43_01e.pdf

The **6th Session of the *ad hoc* Codex Task Force on Animal Feeding (TFAF)** (Berne [Switzerland], 20–24 February 2012) will consider two documents, prepared by Switzerland in consultation with interested Members and organizations, on: (i) Guidelines on Application of Risk Assessment for Feed, which will consider how to apply the existing Codex risk assessment methodologies to the various types of hazards related to contaminants/residues in feed ingredients; and (ii) a Prioritised List of Hazards in Feed, which will also consider criteria for prioritisation. The provisional agenda of the 6th TFAF is available at: http://www.codexalimentarius.net/download/report/773/af06_01e.pdf

The **6th Session of the Codex Committee on Contaminants in Foods (CCCF) (**Maastricht [The Netherlands], 26–30 March 2012), among others, will consider proposals for the revision of the *Risk Analysis Principles Applied by the Codex Committee on Food Additives and the Codex Committee on Contaminants in Foods* (in Procedural Manual of the Codex Alimentarius Commission) and *Code of Practice for Source Directed Measures to Reduce Contamination of Food with Chemicals* (CAC/RCP 49-2001) as to their applicability to feed; the Committee will continue consideration of the discussion paper on pyrrolizidine alkaloids's contamination. The provisional agenda of the 6th CCCF will be posted on the Codex website: www.codealimentarius.org/meetings-report.

The **27th Session of the Codex Committee on General Principles (CCGP)** (Paris [France], 2–6 April 2012), among others, will continue the discussion on the development of joint Codex/OIE standards in the light of the comments submitted to the discussion paper CX/GP 10/26/8 prepared for the 26th CCGP, by the Codex Secretariat, with input from the OIE Secretariat. The provisional agenda of the 27th CCGP will be posted on the Codex website: www.codexalimentarius.org/meetings-report.

The **20th Session of the Codex Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods (CCRVDF) (**San Juan [Puerto Rico], 7–11 May 2012) will proceed with its work on Maximum Residues Limits (MRLs) for veterinary drugs on the basis of the recommendations of the 75th Joint FAO/WHO Expert Consultation on Food Additives (JECFA) (Rome [Italy], 7–17 November 2011). The CCRVDF will continue the elaboration of sampling plans for residues control for aquatic animal products and start new work on guidelines on performance characteristic for multi-residues methods. The 20th CCRVDF will consider proposals for the revision and updating of its *Risk Analysis Principles and the Risk Assessment Policy for the setting of MRLs of veterinary drugs in foods* with a special focus on: Section 3.2 "Evaluation of risk management options"; the development of risk management and risk communication recommendations for veterinary drugs with no ADI and/or MRLs; and amendments to address animal feed. It will further consider proposals for risk management recommendation for veterinary drugs for which ADI and /or MRLs could not be set/recommended by JECFA due to health concern.

The 20th CCRVDF will also consider discussion papers on the policy for the establishment of MRLs or other limits in honey and on extrapolation of MRLs to additional species and tissue and amendments and/or addition to the priority list of veterinary drugs requiring JECFA evaluation or re-evaluation. As in previous sessions, the CCRVDF will be presented with a report on OIE Activities, including the Harmonization of Technical Requirements for Registration of Veterinary Medicinal Products, relevant to its work.

The provisional agenda of the 20th CCRVDF is available at: http://www.codexalimentarius.net/download/report/778/rv20_01e.pdf .

The **35th Session of the Codex Alimentarius Commission** will be held in Rome (Italy) from 2 to 7 July 2012. The provisional agenda of the 35th CAC will be posted on the Codex website: www.codexalimentarius.org/meetings-report.

Annexe III (suite)

Annexe I

LISTS OF STANDARDS AND RELATED TEXTS ADOPTED BY THE 34th SESSION OF THE CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

Part 1 – Standards and Related Texts Adopted at Step 8

Standards and Related Texts	Reference
MRLs for narasin (pig tissues) and tilmicosin (chicken and turkey tissues)	REP11/RVDF, Appendix III
Guidelines for Risk Analysis of Foodborne Antimicrobial Resistance	REP11/AMR, Appendix II
Annex to the Guidelines on Nutrition Labelling: General Principles for Establishing Nutrient Reference Values of Vitamins and Minerals for General Population	REP11/NFSDU, Appendix II
Regional Standard for Edible Sago Flour	REP11/ASIA, Appendix II
Amendment to the Standard for Named Vegetable Oils: Inclusion of Palm Kernel Olein and Palm Kernel Stearin	REP11/FO, Appendix II
Code of Practice for the Storage and Transport of Edible Fats and Oils in Bulk: Criteria to Assess the Acceptability of Substances for Inclusion in a List of Acceptable Previous Cargoes	REP11/FO, Appendix III
Code of Practice for the Storage and Transport of Edible Fats and Oils in Bulk: List of Acceptable Previous Cargoes	REP11/FO, Appendix IV
Revised Guidelines on Measurement Uncertainty	REP11/MAS, Appendix II
Food Additive Provisions of the *General Standard for Food Additives* (GSFA)	REP11/FA, Appendix III
Maximum Residue Limits for Pesticides	REP11/PR, Appendix II
Standard for Fish Sauce	REP11/FFP, Appendix III
Standard for Tree Tomatoes	REP11/FFV, Appendix III
Revision of the Guidelines on Nutrition Labelling: List of Nutrients that are always declared on a Voluntary or Mandatory Basis	REP11/FL, Appendix II

Part 2 – Standards and Related Texts Adopted at Step 5/8 (with omission of Step 6 and 7)

Standards and Related Texts	Reference
Standard for Desiccated Coconut (revision of CODEX STAN 177-1991)	REP11/PFV, Appendix III
Annex on Certain Mushrooms (revision of CODEX STAN 55-1981)(*For inclusion in the Codex Standard for Certain Canned Vegetables*)	REP11/PFV, Appendix IV

Annexe III (suite)

Annexe I (suite)

Standard for Canned Bamboo Shoots (revision of CODEX STAN 241-2003)	REP11/PFV, Appendix V
Regional Standard for Culantro Coyote	REP11/LAC, Appendix II
Regional Standard for Lucuma	REP11/LAC, Appendix III
Regional Standard for Chilli Sauce	REP11/ASIA, Appendix III
Guideline for the Control of *Campylobacter* and *Salmonella* spp in Chicken Meat	REP11/FH, Appendix III
Revision of the Recommended International Code of Hygienic Practice for Collecting, Processing and Marketing of Natural Mineral Waters (CAC/RCP 33-1985)	REP11/FH, Appendix V
Code of Practice for the Storage and Transport of Edible Fats and Oils in Bulk: List of Acceptable Previous Cargoes	REP11/FO, Appendix V
Food Additive Provisions of the *General Standard for Food Additives* (GSFA)	REP11/FA, Appendix III
Revision of the Food Category System of the GSFA (food categories 05.1, 05.2 and 05.4)	REP11/FA, Appendix VIII
Amendments to the *International Numbering System for Food Additives*	REP11/FA, Appendix XII
Specifications for the Identity and Purity of Food Additives	REP11/FA, Appendix XIII
Code of Practice for the Prevention and Reduction of Ethyl Carbamate Contamination in Stone Fruit Distillates	REP11/CF, Appendix II
Maximum Residue Limits for Pesticides	REP11/PR, Appendix III
Revision of the Guidelines on the Estimation of Uncertainty of Results for the Determination of Pesticide Residues (Annex to CAC/GL 59-2006)	REP11/PR, Appendix X
Code of Practice for Fish and Fishery Products (section on smoked fish and relevant definitions)	REP11/FFP, Appendix V
Amendment to Section 3.4.5.1 Water of the Code of Practice for Fish and Fishery Products	REP11/FFP, Appendix VI
Amendment to the Standard for Quick Frozen Fish Sticks	REP11/FFP, Appendix XI
Standard for Chilli Peppers	REP11/FFV, Appendix IV
Compilation of Codex Texts Relevant to Labelling of Foods Derived from Modern Biotechnology	REP11/FL, Appendix III
Regional Standard for Harissa	REP11/NEA, Appendix III
Regional Standard for Halwa tehenia	REP11/NEA, Appendix IV

Annexe III (suite)

Annexe I (suite)

Part 3 – Other Standards and Related Texts Submitted for Adoption

Standards and Related Texts	Reference
Amendments to Food Additive Provisions for Antioxidants and Preservatives of Food Category 04.1.2.2 "dried fruits" of the GSFA	REP11/FA, para. 26
Revision of Section 4 "Carry-over of Food Additives" into food of the Preamble to the GSFA	REP11/FA, Appendix IX
Amendment to "Explanatory notes on the lay-out of the INS" Section 1 of the *Class Names and International Numbering System for Food Additives* (CAC/GL 36-1989)	REP11/FA, para. 148
Methods of Analysis in Codex Standards at different steps	REP11/MAS, Appendix III
Amendment to the Preamble of Section 6, Aquaculture Products of the Code of Practice for Fish and Fishery Products	REP11/FFP, Appendix II

Annexe III (suite)

Annexe II

LIST OF DRAFT STANDARDS AND RELATED TEXTS APPROVED AS NEW WORK BY THE 34TH SESSION OF THE CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

Responsible Body	Standard and Related Texts	Reference	Job Code
CCRVDF	Performance criteria for multi-residue analytical methods for veterinary drug residue analyses (Appendix to the *Guidelines for the design and implementation of national regulatory food safety assurance programmes associated with the use of veterinary drugs in food producing animals* (CAC/GL 71-2009))	REP11/RVDF Appendix V	N01-2011
CCRVDF	Priority list of veterinary drugs for evaluation or re-evaluation by JECFA	REP11/RVDF Appendix VI	ongoing
CCEURO	Regional Standard for Fresh Fungus "Chanterelle"	REP11/EURO Appendix II	N02-2011
CCEURO	Regional Standard for Ayran	REP11/EURO Appendix III	N03-2011
CCNFSDU	Inclusion of a New Part B for Underweight Children in the *Standard for Processed Cereal-Based Foods for Infants and Young Children* (CODEX STAN 74-1981)	REP11/NFSDU Appendix V	N04-2011
CCASIA	Regional Standard for Tempe	REP11/ASIA Appendix IV	N05-2011
CCFFV CCASIA	(Regional) Standard for Durian	REP11/ASIA Appendix V	N06-2011
CCFH	Guidelines for Control of Specific Zoonotic Parasites in Meat: *Trichinella spiralis* and *Cysticercus bovis*	REP11/FH Appendix VI	N07-2011
CCFH	Annex on Melons to the *Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables* (CAC/RCP 53-2003)	REP11/FH Appendix VII	N08-2011
CCFO	Standard for Fish Oils	REP11/FO Appendix VI	N09-2011
CCFO	Amendment to parameters for rice bran oil in the *Standard for Named Vegetable Oils*	REP11/FO Appendix VII	N10-2011
CCMAS	Principles for the Use of Sampling and Testing in International Food Trade	REP11/MAS Appendix IV	N11-2011
CCCF	Maximum Levels for Arsenic in Rice	REP11/CF Appendix IV	N12-2011

Annexe III (suite)

Annexe II (suite)

CCS	Standard for "Panela"	REP11/LAC para. 135	N13-2011
CCASIA	Regional Standard for Laver Products	REP11/ASIA para. 144 REP 11/FFP para. 176	N14-2011
CCFFP	Criteria/Parameters for screening methods for biotoxins in the Standard for Live and Raw Bivalve Molluscs	REP11/FFP paras 119-121	N15-2011
CCFFP	Code of Practice for Fish and Fishery Products (section on sturgeon cavier)	REP11/FFP para. 178	N16-2011
CCFFV	Standard for Golden Passion Fruit (problem in Spanish text)	REP11/FFV para. 143	N17-2011
CCFL	Inclusion of new substances into the Guidelines for the Production, Processing, Labelling and Marketing of Organically Produced Foods	REP11/FL Appendix VI	N18-2011
CCPFV	Standard for Certain Quick Frozen Vegetables	REP11/PFV paras 116-117	N19-2011
CCPFV	Standard for Certain Canned Fruits	REP11/PFV paras 116-117	N20-2011
CCPR	Priority List for the Establishment of MRLs for Pesticides	REP11/PR Appendix XI	Ongoing
CCNEA	Regional Standard for Doogh	REP11/NEA paras 80-82	N21-2011
CCMAS	Definitions and Criteria for Proprietary Methods in Codex Standards for Inclusion in the Procedural Manual	REP11/MAS para. 78	Procedure

Annexe IV

ACTIVITIES OF THE FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS

1. Initiative on Assessment of food borne pathogen (*Salmonella, Campylobacter and Escherichia coli*) contamination along meat value chains

FAO has implemented a series of activities aimed at assessing food borne pathogen (*Salmonella, Campylobacter and Escherichia coli*) contamination along the beef, poultry and pork value chains. These activities have been implemented in Uganda and Kenya and aim at establishing the prevalence of food borne pathogens, the risk factors for food borne pathogen contamination and the critical stages at which prevention and control measures can be most effective. The initiatives also contribute towards the development of capacities for food borne disease detection and surveillance. It is also intended that other countries in Africa will be supported to develop similar capacities.

In support of this objective FAO organized a regional meeting on: *"Improving food safety in the meat (poultry, beef and pork) value chains in Kenya"*, in August 2011 in Nairobi (Kenya). The meeting was organized in collaboration with the WHO and the local implementing partner, the Kenya Medical Research Institute (KEMRI), and brought together representatives of government institutions, the private sector, research and academic institutions from Kenya, Uganda, Tanzania, Burundi and Burkina Faso, and the East African Community (EAC). The main objectives of the regional meeting were to undertake a scientific and technical review of the preliminary results of the study of food borne pathogen contamination, to define priority national and regional actions to address emerging issues, establish policy options at national/regional levels to promote a regional harmonized approach toward the assessment and management of safety risks along the meat value chain; and to define appropriate interventions to prevent/control food safety risks at all stages from primary production to consumption. The regional meeting achieved its objectives and it is planned to carry out similar activities in other countries. Other key outputs that will be developed and disseminated in the region include policy guidance and guidance on good animal husbandry and hygiene practices to prevent and minimize *Salmonella, Campylobacter and Escherichia coli* contamination risks in the meat value chain.

2. FAO Collaboration with WHO-AGISAR on Antimicrobial Resistance (AMR)

FAO is implementing a series of interlinked activities in the East Africa region, aimed at strengthening national/regional policies, capacities and systems for regulation and management of AMR risks. One of these is a pilot project with WHO-AGISAR (Advisory Group on Integrated Surveillance of Antimicrobial Resistance), which is being implemented in Kenya. Central to the project is an approach that undertakes a whole food chain study to assess AMR risks to identify the critical stages, from animal production to consumption, at which prevention and control measures can be most effectively applied. The initiative will generate data on AMR occurrence and information on animal production and meat processing/handling practices at different stages of the meat value chain. In many developing countries where the capacity to generate AMR surveillance is often lacking or inadequate, initiatives such as this will help to generate data to support the development of appropriate national policies to address the problems of AMR. In addition to policy guidance, other key outputs will be the development and dissemination of appropriate guidelines on prudent use of antimicrobial agents, good animal husbandry practices and good hygiene practices in animal slaughter establishments.

Following on from the pilot project in Kenya, FAO is also partnering with WHO-AGISAR in a pilot study to generate AMR data in Cambodia. An inception workshop for the project will be held in Cambodia in January 2012, and the project will be implemented over the following 12 months.

Annexe IV (suite)

3. FAO support for strengthening of official veterinary controls in abattoirs

FAO's Veterinary Public Health (VPH) Unit has undertaken a number of initiatives to strengthen official veterinary controls in abattoirs and animal slaughter premises. The activities include the following:

An *Experts' Consultation Meeting on the Review of FAO Meat Inspection and Hygiene guidance* was organized in collaboration with the University of Nairobi in August 2011 in Nairobi (Kenya). The objectives of the meeting were to: evaluate existing guidance and advise on priorities for the review and updating of FAO guidance/ manuals on meat inspection and hygiene; Review and advise on development of appropriate guidance on key concepts and best practice in relation to risk-based veterinary and hygiene controls in animal slaughter establishments; and to identify the challenges faced by meat value chain actors in achieving compliance with relevant public health, food safety and regulatory requirements. The meeting brought together experts from five African countries, Kenya, Uganda, Zambia, Cameroon, and Somalia and a cross-section of meat value chain actors including, researchers, veterinary officers, training institutions, the private sector and slaughterhouse managers/owners. Participants from Mozambique and Senegal were not able to participate due to delays in securing entry visas. The meeting made a number of recommendations including: the need to improve the content and utility of existing guidance to address contemporary meat hygiene and food safety concerns, development of appropriate guidance on risk analysis and risk based approaches to inspection and hygiene, development of guidance and tools for animal and zoonotic disease surveillance and reporting in animal slaughter establishments; and development of laboratory capacities for detection and diagnosis of priority food borne pathogens and zoonotic diseases. FAO VPH unit has developed appropriate activities to address issues in the next biennium.

In a related initiative FAO is collaborating with the *Universita degli Studi di Torino, Facolta di Medicina Veterinaria* to develop an interactive DVD to support meat inspection training and a second DVD on good hygiene practices that is aimed at abattoir operators in developing countries.

4. Veterinary Public Health and Food Safety collaboration with the Southern Africa Development Cooperation (SADC)

In recent years FAO-ECTAD, Southern Africa has been active in supporting SADC's livestock programme. This includes support to facilitate the development of a work programme for the Veterinary Public Health and Food safety (VPH&FS) Sub-Committee. The VPH sub-Committee is one of 4 sub-committees that were established by SADC under the Livestock Technical Committee (LTC), and its members are the heads of VPH services in the 15 SADC member states. In October 2010 FAO funded a VPH&FS meeting in Maseru (Lesotho). The objectives of the meeting were to share information on the organizational and institutional arrangements for VPH, to identify VPH priorities for the region, to review the Terms of Reference (ToR) of the SC, and to develop a work plan for SC based on regional priorities. The meeting was successful in achieving its objectives.

In support of the implementation of the work plan developed at the Maseru meeting FAO supported a consultancy study to assess the organizational and institutional set-up, and arrangements and the policy and legal framework for official veterinary controls for meat in the SADC region. The consultancy report was submitted to SADC at a FAO supported follow-up meeting in November in Gaborone (Botswana) to which the OIE Regional Office in Southern Africa was invited. The meeting discussed the report findings and a work plan was agreed and Working Groups were set up to address priority issues identified in the report recommendations. These include, the development of abattoir level surveillance protocols for priority zoonotic and food borne diseases, development and implementation of a veterinary public health and food safety continuing professional development programme and the implementation of the abattoir module of the Livestock Information Management System (LIMS) to facilitate collection and reporting of ante mortem and post-mortem inspection findings. FAO will continue to collaborate with SADC and other partners to address other issues relating to institutional capacity development, review of legislation and harmonization of policies.

———————

Annexe V

ACTIVITIES OF THE WORLD HEALTH ORGANIZATION

Global Foodborne Infections Network (GFN)

The Global Foodborne Infections Network (GFN, www.who.int/gfn) began as WHO Global Salm-Surv (WHO GSS) in 2000 as a capacity-building programme to build integrated laboratory-based surveillance for *Salmonella* and other foodborne pathogens around the world. GFN has different components including training, onsite problem solving in lab and foodborne disease investigation, and project-based work that seeks to initiate foodborne disease surveillance or baseline data/research studies. GFN also runs an External Quality Assurance System (EQAS) with close to 200 participating laboratories. The GFN Country Databank is a global passive surveillance system that collects annual *Salmonella* summary data from national or regional *Salmonella* reference laboratories which then is ranked to identify the top 15 *Salmonella* serotypes identified.

There is more room for increasing collaborative work with FAO and OIE in GFN, e.g. in improving choice of participants from the different sectors, targeting and aligning curricula, co-hosting trainings, jointly supporting spin-off projects involving food, animal, and human integrated surveillance systems or baseline research. There is already strong collaboration with regard to AMR training and projects and this could be further expanded. Below are some opportunities to explore for the upcoming months.

Planned GFN trainings for 2011–2012 are as follows:

Region	RC/TS/other	Date
AFRO	Cameroon	2012 (date not identified)
	Madagascar	Mar-12
AMRO/PAHO	Argentina	May-12
	CAREC	Mar-12
EMRO	Tunisia	2012 (date not identified)
	Dubai, UAE	Apr-12
	Jordan (with Pulsenet)	May-12
EURO	St Petersburg	Nov-11
SEARO	New Delhi	Jan-12
	Bangladesh	2012 (first half of year)
WPRO	Thailand	2012 (date not identified)

Bernadette Abela-Ridder, Department of Food Safety and Zoonoses, has recently taken over the coordination of GFN (abelab@who.int), Tel.: +41 22 791 2072.

* * *

Antimicrobial Resistance: Critically Important Antimicrobials for Human Health and WHO Advisory Group on Integrated Surveillance of Antimicrobial Resistance (AGISAR)

WHO initiated its work in the area of Critically Important Antimicrobials for Human Health through the organization of an expert consultation in Canberra (Australia) in 2005 with the overall scope to develop a list of critically important antimicrobial agents for human medicine (WHO, 2005). The resulting list has subsequently been re-examined and updated during WHO expert meetings, two of which have been held in Copenhagen (Denmark) in 2007 (1st revision) and in 2009 (2nd revision), and the last one in 2011 (3rd revision) in Oslo Norway).

Annexe V (suite)

The WHO list is available at: www.who.int/foodborne_disease/resistance/cia/en

The WHO Advisory Group on Integrated Surveillance of Antimicrobial Resistance (WHO-AGISAR, http://www.who.int/foodborne_disease/resistance/agisar/en/index.html) was established in December 2008 to support WHO's effort to minimize the public health impact of antimicrobial resistance associated with the use of antimicrobials in food animals. In particular, the Advisory Group will assist WHO on matters related to the integrated surveillance of antimicrobial resistance and the containment of food-related antimicrobial resistance. One of the main objectives of WHO-AGISAR is to promote harmonization of methods as well as data and experience sharing in the area of foodborne antimicrobial resistance at global level.

The four WHO-AGISAR subcommittees (antimicrobial usage monitoring, antimicrobial resistance monitoring, capacity building and data management) are in the process of developing practical tools/guidelines/protocols on usage monitoring, antimicrobial resistance monitoring and integrated data management to support WHO Member States in their efforts to implement a national programme for integrated surveillance of antimicrobial resistance. AGISAR meetings are attended by OIE representatives.

WHO-AGISAR contribute to enhancing the capacity of Member States, particularly developing countries, through training courses (using the GFN training platform), focused research projects (currently in Costa Rica, Uruguay, Argentina and Cameroon) and sentinel studies (currently, pilot projects on integrated surveillance of antimicrobial resistance are conducted in Senegal, Columbia, Cambodia and Kenya).

The 2011 World Health Day was devoted to Antimicrobial Resistance. The high panel organized at WHO Headquarters in Geneva was attended by the Director General of the OIE who called for responsible use of antimicrobials in the animal sector.

* * *

Joint FAO/WHO Expert Meetings on Microbiological Risk Assessment (JEMRA)

The 42nd Session of the Codex Committee on Food Hygiene (CCFH) held in December 2010 requested FAO and WHO to review the current status of knowledge of parasites in food to better assess the global problem associated with these, the commodities involved and the related public health and socio-economic/trade issues to identify parasite/commodity groups of greatest concern. A Call for Data and Experts has been issued (April 2011) i) to request data and information on foodborne parasitic diseases, monitoring and inspection systems, risk ranking, control and management measures adopted in Member States, and ii) to seek applications from potential qualified experts to be invited to participate in future work of FAO and WHO in the area of foodborne parasitic diseases. The call is available at: www.who.int/foodsafety/micro/jemra/data/en/index.html. The prioritization of parasite-commodity combinations will be based on this data and other information available in public domain, which will also facilitate identification of data gaps and limitations. FAO and WHO continue to encourage the countries to respond to the call, as this will improve the database for the initial screening exercise. To ensure the most comprehensive response possible, this work will also link with that underway in the WHO Global Burden of Foodborne Diseases Initiative to estimate the burden of disease associated with foodborne parasites.

More details on the recent JEMRA activities can be found at: ftp://ftp.fao.org/codex/ccfh43/fh43_03e.pdf.

* * *

The Foodborne Disease Burden Epidemiology Reference Group (FERG)

From 8–12 November 2010, the WHO hosted the fourth formal meeting of the Foodborne Disease Burden Epidemiology Reference Group (FERG) in connection with the fourth international Foodborne Diseases Stakeholder Event in Geneva
(http://www.who.int/foodsafety/foodborne_disease/ferg4_stakeholder/en/index.html).

For the second time, the FERG reviewed preliminary burden of disease results in the areas of enteric, parasitic and chemical causes of foodborne diseases. Works commenced by FERG in the areas of aflatoxicosis and foodborne trematodiases were presented to the WHO Member States and other key stakeholders and will soon be published in the peer-reviewed literature (just as FERG's work related to the burden of neurocysticercosis, diarrhea in persons older than 5 years and alveolar echinococcosis was published in the peer-reviewed literature; articles available on our website).

After a rigorous selection process, Albania, Japan, Uganda and Thailand were chosen in November 2010 for the first round of foodborne disease burden pilot studies. Studies were officially launched at a kick-off meeting on 8 and 9 November 2011 in Durres (Albania).

The FERG Country Studies Task Force has developed a foodborne disease burden country studies protocol which will enable the countries to conduct foodborne disease burden studies themselves and increase ownership of the data.

For more information please contact foodsafety@who.int.

* * *

Promoting health by decreasing microbial contamination

WHO is extending the Five Keys to Safer Food concept to cover additional groups across the farm to table continuum to promote safe food handling practices. The manual *Five keys to growing safer fruits and vegetables: promoting health by decreasing microbial contamination* is designed to support food safety education of rural workers who grow fresh fruits and vegetables for themselves, their families and for sale in local markets. The manual describes key practices and raises awareness of the links between the health of humans, animals and ecosystems and how failures in good hygienic practices in one sector can affect the others.

More information on the project and the trial edition of the manual for field testing are available at http://www.who.int/foodsafety/consumer/5keys_growing_safer/en/index.html

* * *

The International Food Safety Authorities Network (INFOSAN)

INFOSAN is a joint FAO/WHO initiative which includes the participation of 177 Member States. The aim of the network is to promote the rapid exchange of information during food safety related events, share information on important food safety related issues of global interest, promote partnership and collaboration between countries, and help countries strengthen their capacity to manage food safety emergencies. To accomplish this, INFOSAN works with a number of partners at the international and regional level. INFOSAN receives information from its members and monitors for food safety related events of potential international concern to alert to its network members. In addition, INFOSAN publishes INFOSAN Information Notes periodically on topics of interest and concern to its members.

The first global meeting of INFOSAN was held in Abu Dhabi (United Arab Emirates) on 14–16 December 2010 thanks to the generous support of the Abu Dhabi Food Control Authority. Over 150 participants from 65 different countries were in attendance. The meeting identified opportunities to strengthen core capacity at country and regional levels to promote participation in INFOSAN, presented practical recommendations to enhance communication and collaboration among members and contributed to build an improved sense of community among them. The report of the meeting is available at http://whqlibdoc.who.int/publications/2011/9789241502108_eng.pdf

INFOSAN has been active in 2011 in managing two major events. Firstly, the food safety aspects of the triple emergency caused by the Great East Japan Earthquake and later on the *Escherichia coli* outbreak in Europe. INFOSAN has also developed a new community website for its membership. It is expected to enter in service by the end of the year and it will provide user-friendly communication tools and spaces for the exchange of emergency information as well as technical information. Several tools to provide guidance in dealing with food safety emergencies have been or are being developed. These will help Member States in the strengthening of their national systems.

For more information, please contact: http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan/en/index.html

* * *

Annexe V (suite)

The WHO Western Pacific Region (WPRO) Regional Food Safety Strategy

In October 2011, Member States of the WHO Western Pacific Region (WPRO) have adopted a far-reaching Regional Food Safety Strategy (2011–2015) which defines key actions required to improve food control systems covering the entire food chain from farm to table, and aims to strengthen collaboration among countries and regional partners towards increased health security through improved food safety systems.

The Strategy provides countries with a structure to:
– improve food control and coordination throughout the food chain;
– devise a risk-based regulatory framework;
– improve availability of food safety data to better guide policy and risk analysis;
– develop inspection services;
– introduce food safety training and education; and
– establish the capacity to detect, assess and manage food safety incidents and emergencies.

WHO stressed the need to move towards a longer-term, integrated and sustainable approach with regards to food safety rather than planning from year to year, which is the practice in some Member States.

*** * ***

Interagency meeting on planning the prevention and control of neglected zoonotic diseases

A FAO-OIE-WHO meeting was held in Geneva on 5–6 July 2011 to review and prioritize neglected zoonotic diseases (NZDs) and activities for their prevention and control in the short (2012), medium (2015) and long term (2020); to define the outcomes and their deadlines; and to define targets and indicators to monitor implementation.

Since some NZDs are foodborne, joint activities addressing them may be of interest to the OIE Animal Production Food Safety Working Group.

In the meeting, FAO and the OIE confirmed their strong interest in writing a common proposal with WHO for investment in a 'priority NZDs portfolio', defined as comprising: three NZDs of global importance (human and dog rabies, echinococcosis/hydatidosis and *T. solium* taeniasis/cysticercosis) plus two NZDs of regional importance (fascioliasis and other foodborne trematodiases, and zoonotic trypanosomiasis) plus activities with regard to major bacterial NZDs (anthrax, brucellosis and leptospirosis).

This evaluation indicates that the minimum investment in the above mentioned 'priority NZDs portfolio' would easily reach USD 20 million a year for the next 5 years (2012–2016). A tentative breakdown is attached hereafter.

Tentative breakdown of financial requirements for the 'minimum neglected zoonotic diseases investment portfolio'

Subject	Area	Million US$ required per year (2012–2016)
Human and dog rabies	Latin America	4
Human and dog rabies	South-East Asia Region	5
Human and dog rabies	African Region	1
Cystic echinococcosis/hydatidosis	Selected pilot zones	2
T. solium taeniasis/cysticercosis	Selected pilot zones	2
Foodborne trematodiases	Selected pilot zones	2
Zoonotic trypanosomiasis		1
Bacterial zoonoses	Selected pilot zones	3

A multiagency proposal for the prevention and control of major NZDs will be prepared, to be used to seek funds at a larger tripartite meeting with international and national development agencies and foundations.

Annexe VI

PROGRAMME DE TRAVAIL POUR 2012

Le Groupe de travail a estimé que son programme de travail devait inclure les points suivants :

1. Questions horizontales

   a) Antibiorésistance.

   b) Recherche bibliographique sur les répercussions potentielles des vaccins relevant des biotechnologies sur la sécurité sanitaire des aliments par le Groupe ad hoc sur les vaccins dérivés des technologies nouvelles et émergentes (animaux et produits d'origine animale issus d'interventions biotechnologiques). Suivi de tous les développements des nanotechnologies en rapport avec les activités du Groupe de travail.

   c) Sécurité sanitaire des aliments d'origine animale dans l'enseignement vétérinaire.

   d) Sécurité sanitaire des aliments d'origine animale dans la législation vétérinaire.

   e) Aspects de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale découlant des travaux permanents sur les zoonoses émergentes à l'interface homme – animaux – écosystèmes (concept « Une seule santé »).

   f) Évaluation des performances des autorités compétentes (y compris des Services vétérinaires).

   g) Transmission des contaminants chimiques par l'alimentation animale.

2. Questions spécifiques de certaines maladies

   a) Chapitre du *Code terrestre* sur la brucellose.

   b) Chapitre du *Code terrestre* sur les infections à *Trichinella* et liens vers les travaux actuels du Codex.

   c) Chapitre du *Code terrestre* sur la cysticercose porcine.

   d) Chapitre du *Code terrestre* sur l'échinococcose / hydatidose.

   c) Surveillance de la littérature sur les salmonelles touchant les animaux autres que les volailles, notamment dans les élevages porcins intensifs.

   d) Surveillance de la littérature sur *Escherichia coli* vérotoxigénique.

3. Relations entre l'OIE et le Codex

   a) Incitation à renforcer la contribution de l'OIE aux textes du Codex et inversement.

   b) Incitation à renforcer la collaboration entre le Secrétariat du Codex et le siège de l'OIE.

   c) Identification des secteurs où une collaboration plus étroite pourrait être souhaitable entre l'OIE et le Codex pour le développement des normes.

© **Organisation mondiale de la santé animale (OIE), 2011**

Le présent document a été préparé par des spécialistes réunis par l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE). En attendant son adoption par l'Assemblée mondiale des Délégués, les points de vue qui y sont exprimés traduisent exclusivement l'opinion de ces spécialistes.

Toutes les publications de l'OIE sont protégées par la législation internationale sur les droits d'auteur. Des extraits peuvent être copiés, reproduits, traduits, adaptés ou publiés dans des périodiques, documents, ouvrages, supports électroniques ou tout autre média destiné au public, dans un but informatif, éducatif ou commercial, sous réserve de l'autorisation écrite préalable de l'OIE.

Les désignations et dénominations employées ainsi que la présentation des données de cette publication ne reflètent aucune prise de position de l'OIE quant au statut de quelque pays, territoire, ville ou zone que ce soit, à leurs autorités, aux délimitations de leur territoire ou au tracé de leurs frontières.

Les points de vue exprimés dans les articles signés relèvent de la seule responsabilité de leurs auteurs. La mention de sociétés commerciales ou de produits fabriqués, brevetés ou non, n'implique pas que ces sociétés ou produits soient approuvés ou recommandés par l'OIE de préférence à d'autres, de nature similaire et non cités.