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

Original : anglais

Novembre 2009

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

Paris, 3 – 5 novembre 2009

_____

Le Groupe de travail de l'OIE sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production (ci-après dénommé « Groupe de travail ») s'est réuni pour la neuvième fois au siège de l'OIE, du 3 au 5 novembre 2009.

La liste des membres du Groupe de travail 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, s'est brièvement entretenu avec le Groupe de travail sur les priorités de l'OIE et sur le programme des travaux futurs du Groupe de travail. Après avoir accueilli l'ensemble des participants et les avoir remerciés pour leur soutien constant à l'OIE, le Docteur Vallat a identifié les questions horizontales qui seront inclues dans le cinquième Plan stratégique de l'OIE (2011-2016). Ces dernières comprennent les politiques d'enseignement vétérinaire dans le monde, l'importance de la contribution de l'aquaculture et de la santé des animaux aquatiques à la sécurité sanitaire des aliments, les effets des changements climatiques et liés à l'environnement sur les maladies et la production animale, l'interface entre les écosystèmes humains et animaux, y compris la faune sauvage, la bonne gouvernance en matière de services vétérinaires, le renforcement des infrastructures et des capacités des services vétérinaires, y compris en termes de législation, et, plus généralement parlant, les liens entre santé animale, sécurité sanitaire des aliments et sécurité alimentaire.

Le Docteur Vallat a souligné les nombreux avantages que l'OIE retire des activités du Groupe de travail, et ce depuis sa création. Le dispositif mis en place pour améliorer, durablement et en toute fiabilité, la coordination avec la Commission du Codex Alimentarius (CCA) dans le but d'éviter chevauchements, doublons ou lacunes dans les normes relatives à la sécurité sanitaire qui couvrent l'ensemble de la chaîne alimentaire est probablement la plus belle réussite. Cette réunion représente une excellente opportunité de réfléchir sur ce qui a déjà été fait et d'examiner toute nouvelle orientation du Groupe de travail en mesure de répondre aux nouveaux besoins des Membres de l'OIE et aux changements de mandat de l'OIE durant la période couverte par le cinquième Plan stratégique.

Le Docteur Vallat a informé le Groupe de travail des pourparlers entamés avec l'Organisation mondiale de la santé au sujet de la révision de l'accord entre l'OIE et cette organisation et de la possibilité, pour l'OMS, de prendre les mesures nécessaires afin d'écarter l'obstacle légal qui, à l'heure actuelle, l'empêche d'élaborer conjointement des normes avec la Commission du Codex.

Le Docteur Vallat a également fait savoir au Groupe de travail qu'il jugeait essentielle sa contribution aux priorités stratégiques suivantes :

- « Un monde, une seule santé »
- Lien entre le bien-être animal et la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production
- Formation afin de soutenir efficacement l'engagement des services vétérinaires dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments
- Importance de la contribution de l'aquaculture et de la santé des animaux aquatiques à la sécurité sanitaire des aliments
- Bonne gouvernance, notamment en matière de contribution des services vétérinaires à la sécurité sanitaire des aliments
- Lien entre la santé animale et la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production
- Implications du changement climatique sur les maladies animales et sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production
- Coordination entre les Délégués de l'OIE et les points focaux nationaux correspondants du Comité SPS et de la Commission du Codex.

Le Docteur Vallat s'est félicité des actions entreprises par le Groupe de travail dans le cadre de l'examen des priorités pour les futures activités de normalisation de l'OIE dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production. Il a confirmé que la Commission des normes sanitaires pour les animaux terrestres (ci-après dénommée sous le nom de « la Commission du Code ») examinerait le document de réflexion sur les agents pathogènes d'importance prioritaire, ainsi que les recommandations du Groupe de travail à ce sujet, avant de les présenter aux Membres de l'OIE pour avis. Le Docteur Vallat a rappelé au Groupe de travail qu'il devait continuer à aborder les questions soulevées d'un point de vue scientifique, en tenant compte des différents contextes géographiques, socio-économiques, culturels et religieux prévalant dans les Membres de l'OIE. Cela est important pour garantir une pleine prise en compte des besoins des pays en voie de développement, majoritaires parmi les Membres de l'OIE, dans les travaux normatifs tournés vers le commerce international qui sont menés par l'OIE. Il a informé le Groupe de travail qu'il pouvait à tout moment inviter des groupes *ad hoc* sur simple demance s'il juge nécessaire une expertise complémentaire.

1. État d'avancement des activités OIE / Codex / FAO / OMS

1.1. OIE

Le Docteur Sarah Kahn a présenté l'état d'avancement des travaux de l'OIE. Des détails sont fournis en annexe III.

1.2. Codex

Le Docteur Annamaria Bruno a présenté l'état d'avancement des travaux du Codex. Des détails sont fournis en annexe IV.

1.3. FAO

Le Docteur Katinka de Balogh a présenté l'état d'avancement des travaux de la FAO. Des détails sont fournis en annexe V.

1.4. OMS

Le Docteur Bernadette Abela-Ridder a présenté l'état d'avancement des travaux de l'OMS. Des détails sont fournis en annexe VI.

Le Groupe de travail a encouragé le Directeur général à continuer à être le garant des relations entre l'OIE, le Secrétariat du Codex et les unités compétentes de la FAO et de l'OMS, afin de garantir la coordination constante des travaux concernés entre ces organisations.

2. Sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production : agents pathogènes d'importance prioritaire pour les activités de normalisation de l'OIE

Le Docteur Sarah Kahn a présenté le Docteur Knight-Jones, qui a travaillé comme stagiaire au sein du Service du commerce international de l'OIE en 2009 et rédigé un document de réflexion intitulé « Sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production : agents pathogènes d'importance prioritaire pour les activités de normalisation de l'OIE ».

Le Docteur Knight-Jones a fait une présentation de ses principaux constats. Il a expliqué que les données nécessaires pour identifier les agents pathogènes d'importance prioritaire dans les maladies d'origine alimentaire font défaut, notamment dans les pays en voie de développement. Son document de réflexion repose donc sur l'avis d'experts, de collègues de l'OMS et sur l'analyse de la littérature scientifique. L'établissement d'une liste de priorités pour les activités de normalisation est fonction de l'incidence des agents pathogènes sur la santé humaine, des possibilités de maîtrise à la ferme et des lacunes observées dans les Codes de l'OIE. Le mandat de l'OIE portant aussi sur la réduction de la pauvreté mondiale, l'étude s'est concentrée sur les pays en voie de développement et les pays en transition. *Salmonella* spp. chez les volailles, *Bacillus anthracis* et l'encéphalopathie spongiforme bovine n'ont pas été pris en compte puisque des normes OIE existent déjà à ce sujet ou sont en cours d'élaboration.

Les régions considérées sont l'Europe de l'Est, l'Asie (sans le Moyen-Orient), le Moyen-Orient, l'Afrique et l'Amérique du Sud. L'avis d'un ou de deux experts par région a été recueilli par voie postale, à l'aide d'un questionnaire.

Lors de la présentation de ses principaux constats, le Docteur Knight-Jones a expliqué que *Salmonella spp.* d'origine non aviaire était considéré comme une priorité par les experts de quatre des cinq régions étudiées et que les souches pathogènes d'*E. coli* l'étaient par les experts de trois régions. *Brucella spp.* et *Staphylococcus aureus* sont aussi mentionnés dans trois régions. Certains pays sont parvenus à maîtriser *Salmonella spp.* d'origine non aviaire, tandis que des mesures générales prises à la ferme ont contribué à la maîtrise des souches pathogènes d'*E. coli*. Le *Code sanitaire* de l'OIE *pour les animaux terrestres* (ci-après dénommé sous le nom de « *Code terrestre* ») contient peu ou pas d'informations sur les mesures qu'il conviendrait de prendre à la ferme pour lutter contre ces agents pathogènes, et le Docteur Knight-Jones a recommandé qu'elles soient hiérarchisées en vue des futures activités de normalisation.

Le Docteur Knight-Jones a également constaté qu'il existait des mesures de contrôle de *Brucella spp.* à la ferme réputées applicables et efficaces. En réponse, le Docteur Sarah Kahn a signalé qu'un Groupe *ad hoc* de l'OIE est en train d'examiner les normes pour *Brucella spp.* et que le Service du commerce international de l'OIE va prendre des mesures pour s'assurer que le Groupe *ad hoc* examine minutieusement les questions en rapport avec la sécurité sanitaire des aliments.

On estime qu'*E. granulosus*, l'agent responsable de l'hydatidose, est le plus nocif de tous les agents pathogènes d'origine alimentaire en Afrique. Il figure également sur la liste fournie par le Moyen-Orient et les deux experts sud-américains consultés le jugent important dans leur région. L'avis des experts sur l'hydatidose ne concorde pas toujours : tous ne la considèrent pas comme une maladie d'origine alimentaire. *Taenia saginata* a été jugé important en Amérique du Sud et en Afrique, ainsi que par un expert au Moyen-Orient. Bien que les signes cliniques soient relativement bénins chez les êtres humains infectés, les conséquences de la maladie sont plus graves pour l'industrie de la viande bovine en raison des pertes de production et des pertes à l'exportation liées aux restrictions commerciales.

Vu que l'OMS, la FAO et l'OIE ont publié des recommandations sur la maîtrise d'*Echinococcus*, de *Trichinella spiralis* et de *Taenia solium*[1], il pourrait y avoir peu de raisons d'accorder la priorité à ces agents pathogènes dans le cadre des futures activités de normalisation de l'OIE. Il convient toutefois de consulter les Membres de l'OIE à ce sujet.

[1] *Lignes directrices OMS/FAO/OIE pour la surveillance, la prévention et le contrôle de la téniose et de la cysticercose*, OIE, Paris, 2005 et *Manuel OMS/OIE sur l'échinococcose chez l'homme et l'animal : un problème de santé publique d'ampleur mondiale*, OIE, 2001.

Le Docteur Sarah Kahn a fait remarquer que bien que le processus d'examen n'avait pas été exhaustif, les recommandations figurant dans le document de réflexion seraient présentées aux Délégués de l'OIE pour commentaire et que cette procédure permettrait de procéder à une analyse globale des recommandations et à leur validation par les Membres de l'OIE. Il a été proposé que le document de réflexion, assorti de toutes propositions d'amendement formulées par le Groupe de travail ou de la Commission du Code, soit publié dans un numéro de la *Revue scientifique et technique* de l'OIE.

Le Groupe de travail a pris connaissance des conclusions présentées par le Docteur Knight-Jones et a fait une série de commentaires. Après avoir pris note des limites de la méthodologie utilisée, le Groupe de travail a souscrit aux conclusions du rapport et estimé que *Salmonella spp*. et les souches pathogènes d'*E. coli* sont les principaux candidats à la prioritisation du point de vue de la sécurité sanitaire des aliments. Le document n'étant pas disponible lors de la réunion, les membres du Groupe de travail ont donc décidé de transmettre au Secrétariat tout nouveau commentaire d'ici la fin du mois de novembre 2009. Certains membres ont suggéré que la liste des agents pathogènes d'importance prioritaire soit utilisée lors d'une consultation plus large des Membres de l'OIE étant donné que les experts ont assigné les priorités en fonction de leur avis personnel et de leur propre perception des problèmes plutôt qu'en se reposant sur des données scientifiques. Le Groupe de travail a recommandé que le rapport final, qui prendra en compte les avis des membres du Groupe de travail, soit communiqué aux Membres de l'OIE afin qu'ils examinent à leur tour les priorités proposées dans le cadre des activités de normalisation.

Le Groupe de travail a également demandé que le Directeur général soit le garant des relations entre l'OIE et l'OMS quant au Groupe de référence pour l'épidémiologie et la charge des maladies d'origine alimentaire (FERG) afin de contribuer à dresser la liste des agents pathogènes d'importance prioritaire dans le cadre des futures activités de normalisation de l'OIE.

Le document intitulé « Sécurité sanitaire des aliments d'origine alimentaire pendant la phase de production : agents pathogènes d'importance prioritaire pour les activités de normalisation de l'OIE », comprenant aussi les commentaires des membres du Groupe de travail, est présenté en annexe VII.

3. Examen des termes de référence et du *modus operandi* définis pour le Groupe de travail

Le Groupe de travail a revu son mandat et son *modus operandi* afin de vérifier leur pertinence.

Le Groupe de travail est d'avis qu'il peut continuer à conseiller utilement le Directeur général, les Commissions spécialisées et les Groupes de travail, et à promouvoir l'harmonisation ou la collaboration entre l'OIE et la Commission du Codex, en n'apportant que quelques changements mineurs aux textes.

Le Groupe de travail pense que la coopération entre les principaux partenaires techniques au niveau de la gouvernance est un point important de son travail et il encourage les contacts entre les organismes représentés dans le Groupe de travail d'une session à l'autre.

Les propositions du Groupe de travail pour la révision de son mandat et de son *modus operandi* sont présentées en annexe VIII.

4. Travaux de l'OIE sur le commerce des produits d'origine animale (« marchandises »)

Le Docteur Sarah Kahn a présenté l'état d'avancement des travaux du Groupe *ad hoc* sur le commerce des produits d'origine animale (« marchandises ») après sa dernière réunion au mois d'octobre 2009. L'objectif principal de cette réunion était d'examiner le rapport OIE/DfiD « Appréciation qualitative du risque de propagation de la fièvre aphteuse lié au commerce international de viande de bœuf désossée ». Le rapport du Groupe *ad hoc* sera présenté à la Commission du Code qui fixera les prochaines étapes. Bien que cette réunion ait principalement porté sur la fièvre aphteuse, qui ne relève pas de la sécurité sanitaire des aliments, le Docteur Sarah Kahn a souligné l'importance que revêt le commerce international des produits d'origine animale (« marchandises ») pour les Membres de l'OIE. Elle a également observé que les recommandations faites lors d'une réunion précédente par le Groupe *ad hoc*, au sujet des chapitres du *Code terrestre* sur les produits d'origine animale ne présentant pas de risque, étaient en cours d'élaboration. Les travaux concernant la sécurité sanitaire des aliments comprenaient l'évaluation de la viande de bœuf (fièvre de la vallée du Rift et brucellose bovine), du lait et des produits laitiers (brucellose bovine, traitement à la lactoperoxydase contre les agents pathogènes d'origine animale, lait de chèvre et de brebis). Le Groupe *ad hoc* a également recommandé que la Commission du Code continue à améliorer la présentation du *Code terrestre* afin de le rendre plus facile à utiliser.

5. Salmonellose

Le Docteur Gillian Mylrea a présenté l'état d'avancement des travaux de l'OIE sur la salmonellose et a noté l'active collaboration entre l'OIE et le Codex pour harmoniser les normes que les deux organisations sont en train d'élaborer en la matière. Le Docteur Gillian Mylrea a signalé qu'un représentant de l'OIE avait assisté à la réunion d'experts FAO/OMS sur les risques de *Salmonella* et *Campylobacter* dans la viande de poulet au mois de mai 2009 et participé au Groupe de travail du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire sur le projet de lignes directrices pour la maîtrise de *Salmonella* et *Campylobacter* dans la viande de poulet.

Le Docteur Gillian Mylrea a constaté que le chapitre 6.5. du *Code terrestre*, qui est intitulé « Prévention, détection et maîtrise des infections à *Salmonella* dans les élevages de volaille », comprenant le texte du Groupe de travail présenté à la Commission du Code, avait été adopté lors de la 77e Session générale de l'OIE en mai 2009.

Le Docteur Gillian Mylrea a constaté que le Groupe *ad hoc* sur la salmonellose avait révisé le chapitre 6.4. du *Code terrestre*, qui est intitulé « Procédures de sécurité biologique dans le cadre de la production de volailles », en tenant compte des commentaires émis par des Membres. Le Groupe *ad hoc* a retiré la quantité d'informations détaillées figurant dans la version précédente du chapitre afin que ce texte aborde les pratiques fondamentales d'hygiène et de biosécurité d'un point de vue général. Les Membres ont pris connaissance de ce chapitre dans le rapport d'octobre 2009 de la Commission du Code. L'idée est de le présenter pour adoption au mois de mai 2010.

Le Groupe de travail a noté l'excellente collaboration entre l'OIE et la Commission du Codex Alimentarius sur les normes relatives à la salmonellose chez les volailles (conduisant à des normes alignées) et a recommandé la poursuite de cette collaboration dans l'élaboration de normes relatives à la salmonellose et à la campylobactériose dans les élevages de volaille.

6. Maîtrise des risques zoosanitaires et sanitaires associés aux aliments pour animaux de compagnie traités thermiquement

Le Docteur Sarah Kahn a signalé que la Commission du Code avait accepté la proposition de l'industrie alimentaire pour animaux de compagnie d'inclure des recommandations sur les aliments pour animaux de compagnie dans le *Code terrestre*. Les fabricants d'aliments pour animaux de compagnie ont travaillé avec plusieurs experts de l'OIE, y compris un membre de la Commission précitée, et ont soumis pour avis un projet de texte assorti d'un document justificatif à la Commission du Code. Cette Commission en a modifié le texte lors de sa réunion du mois de septembre 2009 et l'a présenté aux Membres pour commentaire. Le document justificatif a également été présenté aux Membres à titre informatif. Une fois que les Membres de l'OIE auront donné leur accord à ce texte, les articles concernés seront ajoutés au chapitre 6.3. qui est intitulé « Maîtrise des dangers zoosanitaires et sanitaires associés à l'alimentation animale ».

Le Groupe de travail a examiné l'avant-projet de texte intitulé « Maîtrise des risques zoosanitaires et sanitaires associés aux aliments pour animaux de compagnie ayant subi un traitement thermique » et a suggéré que la Commission du Code envisage d'ajouter des références aux Codes du Codex (Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments peu acides et les aliments peu acides acidifiés en conserve [CAC/RCP 23-1979] et Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement [CAC/RCP 40-1993]) dans l'article 2 (Objectifs et champ d'application).

7. Chapitres du *Code sanitaire pour les animaux terrestres* et du *Code sanitaire pour les animaux aquatiques* sur la maîtrise des risques zoosanitaires et sanitaires associés à l'alimentation animale

Le Groupe de travail a examiné les chapitres révisés du *Code terrestre* et du *Code sanitaire pour les animaux aquatiques* (ci-après dénommé sous le nom de « Code aquatique ») sur la maîtrise des risques zoosanitaires et sanitaires associés à l'alimentation animale.

Le Groupe de travail a constaté que la définition d'*additif alimentaire* utilisée dans les chapitres du *Code terrestre* et du *Code aquatique* différait de celle de la Commission du Codex et il recommande que les deux Commissions de l'OIE alignent autant que possible leurs définitions sur celle de la Commission du Codex.

Le Groupe de travail a constaté que le chapitre 4.5. du *Code aquatique* contenait plus de détails sur les procédures de certification (article 4.5.9.) que son équivalent dans le *Code terrestre* – le chapitre 6.3. – et il recommande que la Commission du Code élabore un texte sur les procédures de certification afin d'harmoniser les deux chapitres.

Le Groupe de travail recommande les amendements suivants au chapitre 6.3. du *Code terrestre* :

- Dans la version anglaise uniquement de la définition d'*additif pour aliment pour animaux* figurant à l'article 6.3.3. – ajouter le mot « or » avant 'of the animal products' et aligner avec la définition du Codex.

- Modifier comme ci-après le point 2 de l'article 6.3.4. :

  2. Normes réglementaires de sécurité

     Tous les aliments pour animaux et ingrédients entrant dans la composition d'aliments pour animaux doivent répondre aux normes réglementaires de sécurité. ~~La définition des limites et des tolérances liées aux dangers doit prendre en compte~~ Les preuves scientifiques, ~~,~~ entre autres les données concernant la sensibilité des méthodes analytiques et la caractérisation des risques, devraient être prises en compte dans la définition des limites et des tolérances liées aux dangers.

Le Groupe de travail recommande les modifications ou considérations suivantes au chapitre 4.5 du *Code aquatique* :

- Glossaire, définition d'*additif alimentaire* – l'aligner autant que faire se peut sur les définitions du *Code terrestre* et du Codex.

- Article 4.5.4., point 6. Bioaccumulation, remplacer les termes « dans les tissus adipeux » par « dans certains tissus » car certains métaux lourds s'accumulent dans d'autres tissus.

- Article 4.5.4., point 14. Contamination croisée – supprimer les doublons (« Il convient d'employer des procédures telles que l'aspersion, le séquençage et le nettoyage pour réduire les possibilités de contamination entre lots d'aliments destinés à l'aquaculture et de leurs ingrédients »).

- L'intitulé du point 1a) de l'article 4.5.8. « Marchandises exemptes de risques » peut être trompeur, car il ne se réfère qu'à la sécurité microbiologique et ne prend pas en compte les dangers chimiques ou physiques (par exemple, les dioxines et les PCB).

- Article 4.5.8. point 1a) ligne 3, remplacer les termes « des pratiques commerciales normales » par « de bonnes pratiques de fabrication ».

- Que la Commission des normes sanitaires pour les animaux aquatiques (ci-après dénommée sous le nom de « Commission des animaux aquatiques ») envisage les implications, en termes de salubrité des aliments, de l'utilisation de lisier et de fumier d'origine humaine dans l'alimentation destinée à l'aquaculture.

- Que la Commission des animaux aquatiques envisage de faire mention du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003) à l'article 4.5.1.

8. Antibiorésistance

Le Docteur Kazuaki Miyagishima, Chef du Service scientifique, a rejoint le Groupe de travail pour ce point de l'ordre du jour. Le Docteur Miyagishima a signalé que l'OIE participe toujours en tant qu'observateur au Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur la résistance aux antimicrobiens et considère que les chapitres du *Code terrestre* sur l'antibiorésistance ont fourni une bonne base pour les activités du Codex.

Le Docteur Bruno a signalé que le rapport de la 3e Session du Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur la résistance aux antimicrobiens (qui s'est tenue en République de Corée au mois d'octobre 2009) était disponible sur le site du Codex et que la 4 e Session du Groupe spécial se tiendrait en République de Corée en octobre/novembre 2010.

Le Groupe de travail a encouragé l'OIE à poursuivre son étroite collaboration avec la Commission du Codex, la FAO et l'OMS sur l'important dossier de la résistance antimicrobienne.

Le Docteur Sarah Kahn a également souligné que l'Assemblée mondiale des Délégués de l'OIE, lors de la 77e Session générale de l'OIE en mai 2009, avait élargi le mandat de la Commission des animaux aquatiques afin de traiter le bien-être animal et la sécurité sanitaire des aliments d'origine animal pendant la phase de production. La Commission des animaux aquatiques compte au nombre de ses priorités l'élaboration d'un nouveau texte abordant la question de l'antibiorésistance, conformément aux lignes retenues dans les chapitres 6.7., 6.8., 6.9., 6.10. et 6.11. du *Code terrestre*.

9. Biotechnologies

Le Docteur Miyagishima a rejoint le Groupe de travail pour ce point de l'ordre du jour. Le Docteur Miyagishima a signalé que le Groupe *ad hoc* de l'OIE sur les biotechnologies avait été divisé en deux groupes distincts : le premier sur les vaccins en lien avec les technologies nouvelles et émergentes, centré sur la vaccinologie, et le second sur les tests de diagnostic moléculaire.

Le Groupe *ad hoc* sur les vaccins en lien avec les technologies nouvelles et émergentes se réunira en novembre 2009. La principale tâche qui lui a été confiée consistera principalement à examiner les textes correspondants du *Manuel des tests de diagnostic et des vaccins pour les animaux terrestres* et à les mettre à jour si nécessaire. Le Groupe *ad hoc* se réunira à nouveau en janvier 2010 lors d'une journée qu'il consacrera aux implications, en termes de salubrité des aliments, de l'administration de vaccins issus des biotechnologies aux animaux. Outre les experts de l'OIE, des experts nommés par la FAO et l'OMS selon des procédures officielles participeront à la seconde réunion.

Le Groupe de travail a recommandé que l'OIE et le Groupe de travail participent à ces réunions tant que perdurent des problèmes de sécurité sanitaire des aliments liés à l'utilisation de vaccins issus des nanotechnologies chez les animaux.

10. Normes privées pour la sécurité sanitaire et le bien-être animal

Le Docteur Sarah Kahn a mis le Groupe de travail au courant du programme de travail de l'OIE sur les normes privées. En août, un questionnaire sur les normes privées pour la sécurité sanitaire et le bien-être animal (c'est-à-dire la santé animale, les zoonoses et la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production) a été adressé à tous les Membres de l'OIE. Environ 64 Membres et 6 organisations ayant passé des accords avec l'OIE ont répondu à ce questionnaire. Leurs réponses seront examinées par le Groupe *ad hoc* sur les normes privées lors de sa réunion des 9 et 10 novembre 2009.

Le Groupe *ad hoc* a été sollicité afin de recommander des actions pouvant être entreprises dans le cadre de la stratégie de l'OIE pour aider les Membres à éviter les problèmes commerciaux soulevés par les normes privées sur la sécurité sanitaire et le bien-être animal.

Le Docteur Karen Hulebak a informé les membres que la Commission du Codex avait abordé le sujet lors de sa 32e Session. Comme l'OIE, la Commission du Codex collabore avec le Groupe de travail du Comité du SPS en charge de cette question.

Le Groupe de travail a pris bonne note de ces progrès et a demandé que l'OIE l'avertisse en temps utile de tout développement.

11. Conférence 2009 sur l'identification et la traçabilité des animaux

Le Docteur Gillian Mylrea a mis le Groupe de travail au courant des recommandations de la «Conférence internationale de l'OIE sur l'identification et la traçabilité des animaux» qui s'est déroulée à Buenos Aires, du 23 au 25 mars 2009. L'OIE est en train de rassembler les contributions des différents intervenants et elle espère publier les Actes de la Conférence d'ici la mi-2010. En attendant, il est possible de consulter les résumés et les présentations au format Powerpoint sur le site Internet de l'OIE (http://www.oie.int/eng/traceability-2009/documents.html).

12. Programme de travail pour 2010

Le programme de travail du Groupe de travail pour l'année 2010 est présenté en annexe IX.

13. Prochaine réunion

Le Groupe de travail envisage de tenir sa prochaine réunion au début du mois de novembre 2010.

La préparation des points clés sera réalisée par des groupes de travail, en présence ou par voie électronique, en fonction des besoins.

_____

…/ Annexes

Annexe I

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

Paris, 3 – 5 novembre 2009

_____

Liste des participants

MEMBRES DU GROUPE DE TRAVAIL

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

Prof. Hassan Aidaros
Professor of Preventive Medicine
Faculty of Veterinary Medicine
Banha University
FAO, OIE Consultant
5 Mossadak st
12311 Dokki – Le Caire
ÉGYPTE
Tél. : (20 12) 2185166
Courriel : haidaros@netscape.net

Dr Katinka de Balogh
Senior Officer (Veterinary Public Health)
Animal Health Service
Animal Production and Health Division - FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
ITALIE
Tél. : +39-0657056110
Courriel : katinka.debalogh@fao.org

Dr Annamaria Bruno
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Vialle delle Terme di Caracalla
00153 Rome
ITALIE
Tél. : (39) 06570 56254
Fax. : (39) 96 570 54593
Courriel : Annamaria.Bruno@fao. org

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

Dr Andrew McKenzie
Chief Executive
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NOUVELLE-ZÉLANDE
Tél. : (64-4) 894 2502
Fax : (64-4) 894 2501
Courriel : andrew.mckenzie@nzfsa.govt.nz

Mr Michael Scannell
Adviser
SANCO E
Directorate General for Health and Consumers
European Commission
B-1049 - Bruxelles
BELGIQUE
Tél. : (32 2) 299.3364
Fax : (32 2) 299.8566
Courriel : Michael.Scannell@ec.europa.eu

Bernadette Abela-Ridder
Department of Food Safety and Zoonoses
Health Security and Environment
World Health Organization
Avenue Appia 20
CH-1211 Genève 27
SUISSE
Tél. : +41 22 791 2072
Fax : +41 22 791 4807
Mobile : +41 79 832 3834
Courriel : abelab@who.int

Dr Alan Randell
Via Alessandro Poerio, 59
00152 Rome
ITALIE
Tél. : (39-06) 58340676
Courriel : awrandell@gmail.com

Annexe I (suite)

Dr Robert Thwala
Principal Secretary
Ministry of Agriculture
PO Box 162
Mbabane
SWAZILAND
Tél. : (268) 404 2746
Fax : (268) 404 9802
Courriel : thwalar@gov.sz

Dr Jørgen Schlundt (excusé)
Director
Department of Food Safety, Zoonoses and Foodborne Diseases
WHO
Avenue Appia 20
CH-1211 Geneva 27
SUISSE
Tél. : (41-22) 791 3445
Fax : (41-22) 791 4807
Courriel : schlundtj@who.int
Cc: elrharbik@who.int

Selma Doyran (excusé)
Secretary, Codex Alimentarius Commission
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Nutrition and Consumer Protection Division
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italie
Fax : (39) 06 5705 4593
Courriel : Selma.Doyran@fao.org

OBSERVATEURS

Dr Karen L. Hulebak
Codex Chair Person
Food Safety and Inspection Service
United States Department of Agriculture
1400 Independence Ave., SW
Washington, DC 20250
ÉTATS-UNIS
Courriel : Karen.Hulebak@fsis.usda.gov

Dr Alexander N. Panin
All-Russian Research Institute for Control
Standardisation and Certification of Veterinary Preparations
Ministry of Agriculture
5 Zvenigorodskoye shosse
123022 Moscou
RUSSIE
Courriel : vgnki@vgnki.ru

BUREAU CENTRAL DE L'OIE

Dr 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
Courriel : OIE@oie.int

Dr Sarah Kahn
Chef
Service du commerce international
OIE
Courriel : s.kahn@oie.int

Dr Gillian Mylrea
Chargé de mission
Service du commerce international
OIE
Courriel : g.mylrea@oie.int

Dr Theo Knight-Jones
Intern OIE
Resident Veterinary Public Health,
Royal Veterinary College, London
Warden's House
Hawkshead Lane, Hatfield
Herts. AL9 7TA
ENGLAND
Courriel : tkjones@rvc.ac.uk

Annexe II

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

Paris, 3 – 5 novembre 2009

_____

Ordre du jour adopté

Accueil du Directeur général de l'OIE

Adoption de l'ordre du jour

Rapport de la précédente réunion du Groupe de travail

1. État d'avancement des activités OIE / Codex / FAO / OMS

   1.1. OIE

   1.2. Codex

   1.3. FAO

   1.4. OMS

2. Sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production : agents pathogènes d'importance prioritaire pour les activités de normalisation de l'OIE

3. Examen du mandat et du modus operandi du Groupe de travail

4. Travaux de l'OIE sur le commerce des produits d'origine animale (« marchandises »)

5. Salmonellose

6. Maîtrise des risques zoosanitaires et sanitaires associés aux aliments pour animaux de compagnie ayant subi un traitement thermique

7. Chapitres du *Code terrestre* et du *Code aquatique* sur la maîtrise des risques zoosanitaires et sanitaires associés à l'alimentation animale

8. Antibiorésistance

9. Biotechnologies

10. Normes privées pour la sécurité sanitaire et le bien-être animal

11. Conférence mondiale de l'OIE sur l'identification et la traçabilité des animaux de 2009

12. Programme de travail pour 2010

13. Prochaine réunion

Annexe III

État d'avancement des activités de l'OIE

Ci-après est présenté un bref résumé des activités de l'OIE en 2009 en relation avec la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production.

Commission des normes sanitaires pour les animaux terrestres

Lors de la 77e Session générale de l'OIE, en mai 2009, de nouveaux chapitres du *Code terrestre* ont été adoptés :

- Maîtrise des dangers zoosanitaires et sanitaires associés à l'alimentation animale (chapitre 6.3.) ;
- Prévention, détection et maîtrise des infections à *Salmonella* dans les élevages de volaille (chapitre 6.5.), et
- Introduction aux recommandations visant à prévenir les antibiorésistances (chapitre 6.7.).

La Commission s'est réunie au mois de septembre 2009 afin d'examiner les commentaires de Membres reçus après la dernière réunion du mois de mars 2009 et ceux formulés lors de la 77e Session générale, ainsi que les travaux des Groupes *ad hoc* de l'OIE portant sur les normes privées, sur l'analyse des risques à l'importation, sur la salmonellose, sur le bien-être des animaux de laboratoire, sur la consultation électronique sur le bien-être des volailles, sur le bien-être des poulets de chair et les systèmes de production animale, sur le bien-être des bovins de boucherie et les systèmes de production animale) et du Groupe de travail de l'OIE sur le bien-être animal.

La Commission a examiné et révisé les textes, ou en a proposé de nouveaux, sur les thèmes suivants, en rapport avec la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production :

- Conception et mise en œuvre de systèmes pour l'identification et la traçabilité des animaux
- Maîtrise des risques zoosanitaires et sanitaires et associés à l'alimentation animale
- Maîtrise des risques zoosanitaires et sanitaires et associés aux aliments pour animaux de compagnie ayant subi un traitement thermique
- Procédures de biosécurité dans le cadre de la production de volailles
- Prévention, détection et maîtrise des infections à *Salmonella* dans les élevages de volaille
- Introduction aux recommandations visant à prévenir les antibiorésistances
- Fièvre charbonneuse, fièvre de West Nile, encéphalopathie spongiforme bovine et tuberculose bovine.

Le Groupe *ad hoc* sur la brucellose se réunira du 24 au 26 novembre 2009 afin d'examiner les chapitres du *Code terrestre* sur la brucellose.

Réunion de la Commission des normes sanitaires pour les animaux aquatiques (septembre 2009)

Lors de la 77e Session générale, l'Assemblée mondiale de l'OIE a approuvé l'extension du mandat de la Commission des normes sanitaires pour les animaux aquatiques afin de traiter les questions de sécurité sanitaire des aliments au niveau de la production. La question de l'antibiorésistance sera le premier point examiné par la Commission.

Annexe III (suite)

La Commission des animaux aquatiques s'est réunie au mois de septembre 2009 afin d'examiner attentivement les commentaires que lui avaient adressés des Membres de l'OIE sur le *Code sanitaire pour les animaux aquatiques* et leur discussion lors de la 77e Session générale au mois de mai 2009. Les principaux textes susceptibles d'être proposés pour adoption en 2010 portent entre autres sur la sécurité sanitaire des marchandises dérivées d'animaux aquatiques, les conséquences de l'alimentation des animaux aquatiques sur la sécurité sanitaire des aliments et le bien-être des poissons d'élevage durant l'abattage pour la consommation humaine.

Le Groupe *ad hoc* sur le *Handbook on Import Risk Analysis* de l'OIE

Le Groupe *ad hoc* s'est réuni au mois d'août 2009 pour examiner le *Handbook on Import Risk Analysis for Animals and Animal Products* (Volumes I et II) de l'OIE. Il a conclu que le Volume I (Introduction et appréciation qualitative du risque) convenait tout à fait sur le fond, mais qu'il fallait le réorganiser pour le rendre plus compréhensible et en faire un support de formation plus utile. Il a recommandé que le Volume II (appréciation quantitative du risque) ne subisse aucune modification. L'ultime révision du manuscrit du Volume I est prévue pour la fin 2009 et sa publication est attendue début 2010. La version électronique de cette publication sera téléchargeable gratuitement sur le site de l'OIE, tandis que la version papier sera disponible à la vente.

Cinquième Plan stratégique de l'OIE (2011-2016)

Le Cinquième Plan stratégique de l'OIE a été débattu par le Conseil de l'OIE lors de sa réunion d'octobre 2009. Les Délégués prendront connaissance du Plan révisé en vue de son adoption lors de la 78e Session générale de l'OIE au mois de mai 2010.

_____

Annexe IV

État d'avancement des activités de la Commission du Codex Alimentarius

SESSIONS DU CODEX DEPUIS LA DERNIÈRE RÉUNION DU GROUPE DE TRAVAIL DE L'OIE SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE PENDANT LA PHASE DE PRODUCTION (4-6 NOVEMBRE 2008)

- 30e session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (Le Cap, Afrique du Sud, 3 – 7 novembre 2008)
- 16e session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie (Denpasar, Indonésie, 17 – 21 novembre 2008)
- 17e session du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (Cebu, Philippines, 24 – 28 novembre 2008)
- 40e session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (Guatemala, Guatemala, 1 – 5 décembre 2008)
- 5e session du Comité de coordination FAO/OMS pour le Proche-Orient (Tunis, Tunisie, 26 – 29 janvier 2009)
- 21e session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (Kota Kinabalu, Malaisie, 16 – 20 février 2009)
- 18e session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Afrique (Accra, Ghana, 24 – 27 février 2009)
- 30e session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (Balatonalmádi, Hongrie, 9–13 mars 2009)
- 41e session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (Shanghai, Chine, 16 – 20 mars 2009)
- 3e session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (Rotterdam, Pays-Bas, 23 – 27 mars 2009)
- 25e session du Comité du Codex sur les principes généraux (Paris, France, 30 mars – 3 avril 2009)
- 41e session du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (Pékin, Chine, 20 – 25 avril 2009)
- 37e session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (Calgary, Canada, 4 – 8 mai 2009)
- 18e session du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (Natal, Brésil, 11 – 15 mai 2009)
- 62e session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (Rome, Italie, 23 – 26 juin 2009)
- 32e session de la Commission du Codex Alimentarius (Rome, Italie 29 juin – 4 juillet 2009)
- 30e session de la Commission du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (Agadir, Maroc, 28 septembre – 2 octobre 2009)
- 3e session du Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur la résistance aux antimicrobiens (Jeju, République de Corée, 12 – 16 octobre 2009)

Annexe IV (suite)

- 15e session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (Mexico, Mexique, 19 – 23 octobre 2009)

Le Groupe de travail de l'OIE sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production peut notamment vouloir prendre acte des points suivants :

La 32e session de la **Commission du Codex Alimentarius**[2] a, entre autres, :

- adopté 28 normes du Codex, nouvelles ou révisées, ou des textes apparentés (cf. **annexe I**) ;
- approuvé un certain nombre de nouvelles propositions de travail (cf. **annexe II**) ;
- pris acte du Plan stratégique 2008-2013 pour la Commission du Codex Alimentarius ;
- convenu d'un certain nombre de recommandations visant à améliorer la participation des pays en voie de développement, notamment au niveau du renforcement des capacités et du Fonds fiduciaire du Codex;
- soutenu une coopération suivie avec les organisations gouvernementales et non gouvernementales internationales, ainsi que la coordination des efforts.

Débat de la 32e session de la Commission sur les futurs travaux sur l'alimentation animale

La Commission a examiné le rapport du Groupe de travail électronique (e-WG), rédigé lors de sa 31e session, qui a axé les futures activités sur les six points suivants :

i) Examen des principes d'analyse des risques du Codex quant à leur possible application à l'alimentation animale ;

ii) Examen des textes du Codex sur les situations d'urgence et les échanges d'informations sur les rejets de denrées alimentaires quant à leur possible application à l'alimentation animale (CAC/GL 25-1997 et CAC/GL 19-1995) ;

iii) Examen du *Code d'usages concernant les mesures prises à la source pour réduire la contamination chimique des aliments* (CAC/RCP 49-2001) du Codex quant à sa possible application à l'alimentation animale ;

iv) Élaboration de lignes directrices à l'adresse des gouvernements sur l'application de méthodes et outils d'appréciation du risque aux différents types de dangers liés aux polluants ou aux déchets dans les ingrédients alimentaires ;

v) Élaboration d'une liste prioritaire de risques dans l'alimentation et les ingrédients alimentaires à l'adresse des gouvernements ;

vi) Établissement de critères pour identifier et signaler, à l'échelle mondiale, les situations d'urgence liées à l'alimentation animale.

La Commission a apporté tout son soutien aux futurs travaux du Codex sur l'alimentation animale et a créé un Groupe de travail électronique, hébergé par le Danemark et co-présidé par les États-Unis, pour :

i) Examiner les principes d'analyse des risques du Codex quant à leur possible application à l'alimentation animale ;

[2] Le rapport de la réunion est disponible, dans son intégralité, à l'adresse : http://www.codexalimentarius.net ou ftp://ftp.fao.org/codex/Alinorm09/al32REPe.pdf.

ii) Examiner les textes du Codex sur les situations d'urgence et les échanges d'informations sur les rejets de denrées alimentaires quant à leur possible application à l'alimentation animale (CAC/GL 25-1997 et CAC/GL 19-1995) ;

iii) Examiner le *Code d'usages concernant les mesures prises à la source pour réduire la contamination chimique des aliments* (CAC/RCP 49-2001) du Codex quant à sa possible application à l'alimentation animale ;

iv) Proposer des dispositifs appropriés pour traiter les trois autres questions.

Le rapport du Groupe de travail, censé être achevé d'ici janvier 2010, sera examiné lors de la 33e session de la Commission (Genève, Suisse, 5 – 9 juillet 2010).

La 17e session du **Comité du Codex sur l'inspection et les systèmes de certification des importations et des exportations** a achevé ses travaux sur le Modèle générique de certificat officiel (annexe des *Directives pour la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation des certificats officiels génériques* - CAC/GL 38-2001) et a recommandé à la Commission de demander au Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche et au Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers d'envisager la révision du *Modèle de certificat pour les poissons et les produits de la pêche* (CAC/GL 48-2004) et du *Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers* (CAC/GL 67-2008) afin d'assurer la cohérence du Modèle générique de certificat officiel. Il a été convenu de transmettre à la 32e session de la Commission un descriptif de projet sur l'élaboration de principes et de directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments et de suspendre l'examen du document de travail sur l'élaboration de directives sur la traçabilité/le traçage des produits et de directives sur la prévention de la contamination intentionnelle des denrées alimentaires.

La 40e session du **Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire** a exprimé sa gratitude à l'OIE pour sa contribution aux travaux du Comité, et a souligné la nécessité d'une collaboration étroite dans les domaines d'intérêt commun. Le Comité a achevé ses travaux sur l'avant-projet de critères microbiologiques relatifs à la présence de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer. Il a convenu de poursuivre ses activités sur l'avant-projet de directives relatives à la maîtrise de *Campylobacter* et de *Salmonella* spp. dans la chair de poulet et sur l'avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour *Vibrio* spp. dans les fruits de mer. Il a également convenu de transmettre à la 32e session de la Commission un descriptif de projet sur l'élaboration d'un Code d'usages en matière d'hygiène pour la maîtrise des virus dans les aliments.

La 25e session du **Comité du Codex sur les principes généraux** a convenu que le Secrétariat du Codex se rapprocherait du Secrétariat de l'OIE et préparerait un document de travail sur l'élaboration éventuelle de normes conjointes Codex/OIE, abordant toutes les questions importantes en matière de procédures ou autres, ainsi que leurs conséquences, pour examen lors de sa prochaine session.

La 18e session du **Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments** a adressé pour adoption à la 32e session de la Commission le projet de LMR pour sept médicaments vétérinaires (avilamycine, dexaméthasone, acétate de mélengestrol, monensine, narasine, triclabendazole et tylosine) pour différentes espèces animales ou tissus, ainsi que le projet de directives pour la conception et la mise en œuvre d'un programme national de réglementation d'assurance de la sécurité alimentaire concernant les risques liés à l'utilisation de médicaments vétérinaires sur des animaux dont la chair ou les produits sont destinés à la consommation humaine. Il a aussi été convenu de préparer un document de réflexion, qui passera en revue tous les facteurs pris en compte lors de l'établissement de la DJA ainsi que le processus d'élaboration de recommandations pour les LMR, et d'examiner les futurs travaux sur les recommandations en matière de gestion des risques pour les médicaments vétérinaires sans DJA/LMR.

La 30e session du **Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche** a convenu de transmettre à la Commission pour adoption finale le projet de Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (homards et crabes et définitions correspondantes), un amendement de la définition d'« eau propre » dans la section 2.1. Définitions générales du *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* et le projet de norme pour le caviar d'esturgeon. Le Comité a aussi convenu de transmettre à la Commission l'avant-projet de norme pour le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et la poisson fumé-séché et l'avant-projet de norme pour la sauce de poisson, pour adoption puis nouvel examen lors de la prochaine session du Comité.

Annexe IV (suite)

Le Comité a également convenu de poursuivre les débats lors de sa prochaine session sur a) l'avant-projet d'amendement de la section 3.4.5.1 Eau du *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche ;* b) l'avant-projet de norme pour la chair du muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques et de pétoncles surgelée ; c) l'avant-projet de révision de la procédure d'ajout de nouvelles espèces dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche ; d) le projet de liste de méthodes pour la détermination de biotoxines dans la norme pour les mollusques bivalves vivants et crus ; e) l'avant-projet de Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (autres sections, y compris le poisson fumé) ; f) l'avant-projet de norme pour les ormeaux frais/vivants et congelés (*Haliotis* spp.) et g) l'avant-projet d'amendement de *la norme du Codex pour les bâtonnets de poisson surgelés* (facteurs d'azote).

La 3e session du **Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur la résistance aux antimicrobiens** a transmis l'avant-projet de directives pour l'analyse des risques liés à la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire à la Commission pour adoption et rédaction définitive lors de sa prochaine session en 2010, étant donné que le Groupe tiendra sa dernière réunion et achèvera ses travaux en 2010.

Annexe IV (suite)

PROCHAINES REUNIONS DU CODEX (attenantes aux activités du Groupe de travail de l'OIE sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production)

- 41e session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (San Diego, États-Unis, 16 – 20 novembre 2009)

- 63e session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (Genève, Suisse, 8 – 11 décembre 2009)

- 9e session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (Auckland, Nouvelle-Zélande, 1 – 5 février 2010)

- 18e session du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (Surfers Paradise, Australie, 1 – 5 mars 2010)

- 26e session du Comité du Codex sur les principes généraux (Paris, France, 12 – 16 avril 2010)

- 33e session de la Commission du Codex Alimentarius (Genève, Suisse, 5 – 9 juillet 2010)

- 19e session de la Commission du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (30 août – 3 septembre 2010)

La 41e session du **Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire** examinera les avant-projets suivants : directives relatives à la maîtrise de *Campylobacter* et *Salmonella* spp. dans la chair de poulet ; annexe sur les légumes feuilles, y compris les herbes feuilles, du Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légume frais ; Code d'usages en matière d'hygiène pour *Vibrio* spp. dans les fruits de mer et annexe relative à la maîtrise de *Vibrio parahaemolyticus* et *Vibrio vulnificus* dans les crustacés mollusques et Code d'usages en matière d'hygiène pour la maîtrise des virus dans les denrées alimentaires.

La 9e session du **Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers** examinera les projets de norme sur les produits fromagers et la cohérence du *Modèle de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers* (CAC/GL 67-2008) avec le *Modèle générique de certificat officiel* (*annexe des directives pour la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation de certificats officiels)*.

La 18e session du **Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires** examinera les avant-projets suivants : principes et directives concernant la réalisation d'audits et d'inspections sur site à l'étranger et principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments. Les organisations internationales, y compris l'OIE, sont invitées à présenter des travaux pertinents au Comité.

Annexe IV (suite)

LISTES DE NORMES ET DE TEXTES APPARENTÉS ADOPTÉS PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS LORS DE SA TRENTE-DEUXIÈME SESSION

Partie 1 – Normes et textes apparentés adoptés à l'étape 8

Normes et textes apparentés	Référence	Statut
Norme régionale pour le Gochujang	ALINORM 09/32/15 Annexe II	Adopté avec amendement (cf. point 5 de l'ordre du jour)
Norme régionale pour les produits à base de ginseng	ALINORM 09/32/15 Annexe III	Adopté avec amendement (cf. point 5 de l'ordre du jour)
Code d'usages pour la diminution de l'acrylamide dans les aliments	ALINORM 09/32/41 Annexe IV	Adopté
Code d'usages pour la réduction de la contamination des aliments par les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) issus des processus de fumage et de séchage direct	ALINORM 09/32/41 Annexe V	Adopté
Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA)	ALINORM 09/32/12 Annexe IV	Adopté (excepté l'érythrosine) (cf. point 5 de l'ordre du jour)
Amendement à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique : inclusion de l'huile de son de riz	ALINORM 09/32/17 Annexe II	Adopté
Directives pour régler les litiges concernant les résultats analytiques (tests)	ALINORM 09/32/23 Annexe II	Adopté
Directives sur la terminologie analytique	ALINORM 09/32/23 Annexe III	Adopté
Tableau des conditions à la teneur en éléments nutritifs (Partie B : Dispositions sur les fibres alimentaires) : *Directives relatives aux allégations nutritionnelles et à la santé* (CAC/GL 23-1997):	ALINORM 09/32/26 Annexe II	Adopté
Dispositions relatives à la gomme arabique (gomme acacia) (Section D : Liste consultative des additifs alimentaires pour des formes spéciales d'éléments nutritifs) : *Listes consultatives d'éléments nutritifs utilisables dans les aliments diététiques et de régime destinés aux nourrissons et enfants en bas âge* (CAC/GL 10-1997)	ALINORM 09/32/26 Annexe III	Adopté (comme agent de charge) (cf. point 5 de l'ordre du jour)
Principes d'analyse des risques nutritionnels et directives pour application aux travaux du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime	ALINORM 09/32/26 Annexe IV	Adopté
Normes du Codex pour les confitures, gelées et marmelades	ALINORM 09/32/27 Annexe II	Adopté avec amendement (cf. point 5 de l'ordre du jour)
Norme du Codex pour certains légumes en conserve (dispositions générales)	ALINORM 09/32/27 Annexe III	Adopté
Limites maximales de résidus de pesticides	ALINORM 09/32/24 Annexe II	Adopté
Limites maximales de résidus pour les médicaments vétérinaires	ALINORM 09/32/31 Annexes II	Adopté

Annexe IV (suite)

Normes et textes apparentés	Référence	Statut
Directives pour la conception et la mise en œuvre de programmes nationaux de réglementation de l'assurance de la sécurité sanitaire des aliments concernant l'utilisation de médicaments vétérinaires chez des animaux producteurs d'aliments destinés à la consommation humaine	ALINORM 09/32/31 Annexe V	Adopté

Partie 2 – Normes et textes apparentés adoptés à l'étape 5/8 (avec omission des étapes 6 et 7)

Normes et textes apparentés	Référence	Statut
Norme régionale pour la pâte de soja fermentée	ALINORM 09/32/15 Annexe IV	Adopté avec amendement (cf. point 5 de l'ordre du jour)
Révision du préambule de la NGCTA	ALINORM 09/32/41 Annexe III	Adopté
Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l'ochratoxine A du café	ALINORM 09/32/41 Annexe VI	Adopté
Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA)	ALINORM 09/32/12 Annexe IV	Adopté (excepté l'érythrosine) (cf. point 5 de l'ordre du jour)
Amendements du système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires	ALINORM 09/32/12 Annexe VII	Adopté
Spécifications d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la 69e réunion de la JECFA	ALINORM 09/32/12 Annexe VIII	Adopté
Critères microbiologiques relatifs à la présence de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer (Annexe II des Directives pour l'application de principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise du *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer (CAC/GL 61-2007)	ALINORM 09/32/13 Annexe II	Adopté avec amendement (cf. point 5 de l'ordre du jour)
Critères microbiologiques pour les préparations de suite en poudre et les préparations pour enfants en bas âge données à des fins médicales spéciales (Appendice II au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les préparations en poudre destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge* (CAC/RCP 66-2008))	ALINORM 09/32/13 Annexe III	Adopté avec amendement (cf. point 5 de l'ordre du jour)
Modèle générique de certificat sanitaire (Annexe aux *Directives pour la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation de certificats officiels génériques* (CAC/GL 38-2001)	ALINORM 09/32/30 Annexe II	Adopté
Recommandations sur les fondements scientifiques des allégations relatives à la santé (Annexe aux *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* - CAC/GL 23-1997)	ALINORM 09/32/26 Annexe V	Adopté

Annexe IV (suite)

Normes et textes apparentés	Référence	Statut
Dispositions pour les milieux de couverture de certains légumes en conserve : Section 3.1.3 (pour inclusion dans la norme pour certains légumes en conserve)	ALINORM 09/32/27 Annexe IV	Adopté
Appendices spécifiques à certains légumes en conserve (pour inclusion dans la norme pour certains légumes en conserve)	ALINORM 09/32/27 Annexe V	Adopté
Limites maximales de résidus pour les médicaments vétérinaires	ALINORM 09/32/24 Annexe III	Adopté avec amendement (cf. point 5 de l'ordre du jour)
Limites maximales de résidus pour les médicaments vétérinaires	ALINORM 09/32/31 Annexe III	Adopté

Partie 3 – Normes et textes apparentés adoptés à l'étape 5 de la procédure accélérée

Normes et textes apparentés	Référence	Statut
Amendement aux *Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique :* Annexe 2 (roténone)	ALINORM 09/32/22 Annexe V	Adopté

Partie 4 – Autres normes et textes apparentés pour adoption

Normes et textes apparentés	Référence	Statut
Amendements au paragraphe 10, préparation de l'échantillon dans les plans d'échantillonnage pour la contamination par l'aflatoxine dans les fruits à coque prêts à consommer et les fruits à coque destinés à un traitement ultérieur : amandes, noisettes et pistaches	ALINORM 09/32/41 Annexe II	Adopté
Amendement à l'appendice du tableau 3 de la NGAA	ALINORM 09/32/12 par. 9	Adopté
Amendement des noms et descripteurs dans le système de classement des aliments 01.2.1.1, 15.1 et 15.2 de la NGAA	ALINORM 09/32/12 Annexe IX	Adopté
Amendement à la norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique : remplacer la section sur les contaminants par le langage normalisé utilisé dans le *Plan de présentation des Normes Codex de produits*	ALINORM 09/32/17	Adopté
Dispositions relatives aux additifs dans la *Norme pour les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables* et dans d'autres normes pour les graisses et huiles	ALINORM 09/32/17 Annexe VII ALINORM 09/32/12 Annexe III	Adopté
Méthodes d'analyse incluses dans des normes Codex à différentes étapes	ALINORM 09/32/23 Annexe IV	Adopté

ANNEXE II

LISTE DES PROJETS DE NORMES ET TEXTES APPARENTÉS APPROUVÉS EN TANT QUE NOUVEAUX TRAVAUX PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS À SA TRENTE-DEUXIÈME SESSION

Comité responsable	Normes et textes apparentés	Référence	Code de travail
CCPR	Liste provisoire des pesticides à évaluer et réévaluer en priorité par la JMPR	ALINORM 09/32/24, par. 186-206 et annexe XI	En cours
CCRVDF	Liste prioritaire de médicaments vétérinaires pour évaluation ou réévaluation par le JECFA	ALINORM 09/32/31, par. 138 et annexe VI	En cours
CCPFV	Révision de la *Norme pour les pousses de bambou en conserve* (CODEX STAN 241-2003) et de la *Norme pour les champignons de couche en conserve* (CODEX STAN 55-1981) en annexe au projet de norme pour certains légumes en conserve	ALINORM 09/32/27, par. 109	N01-2009
CCPFV	Révision de la Norme pour les olives de table (CODEX STAN 66-1981)	ALINORM 09/32/27, par. 109	N02-2009
CCPFV	Révision de la Norme pour la noix de coco râpée desséchée (CODEX STAN 177-1991)	ALINORM 09/32/27, par. 109	N03-2009
CCLAC	Norme régionale pour la coriandre du Mexique	ALINORM 09/32/36, par. 72	N04-2009
CCLAC	Norme régionale pour la lucuma	ALINORM 09/32/36, par. 76	N05-2009
CCFICS	Principes et directives pour les systèmes nationaux de contrôle des aliments	ALINORM 09/32/30, par. 71 et annexe III	N06-2009
CCFH	Code d'usages en matière d'hygiène pour la maîtrise des virus dans les aliments	ALINORM 09/32/13, par. 138 et annexe V	N07-2009
CCNEA	Norme régionale pour la harissa (purée de piment rouge piquant)	ALINORM 09/32/40, par. 41	N08-2009
CCNEA	Norme régionale pour le halva avec tahiné (halwa shamia)	ALINORM 09/32/40, par. 44	N09-2009
CCCF	Niveaux maximaux pour les fumosines dans le maïs et les produits dérivés du maïs et les plans d'échantillonnage associés	ALINORM 09/32/41, par. 100 et annexe VII	N10-2009
CCCF	Code d'usages pour la réduction du carbamate d'éthyle dans les eaux-de-vie de fruits à noyaux	ALINORM 09/32/41, par. 114 et annexe VIII	N11-2009
CCCF	Révision du Code d'usages pour la prévention et la réduction des aflatoxines dans les fruits à coque (CAC/RCP 59-2005) : mesures supplémentaires pour les noix de Brésil	ALINORM 09/32/41, par. 122 et annexe IX	N12-2009
CCCF	Niveaux maximum pour la mélamine dans l'alimentation humaine et animale	ALINORM 09/32/41, par. 125 et annexe X	N13-2009

Annexe V

État d'avancement des activités de la FAO

La FAO, à travers les projets du Centre d'urgence pour la lutte contre les maladies animales transfrontalières (ECTAD), participe activement à la promotion de la biosécurité dans les fermes et le long de la chaîne de distribution. Ses activités, au cours des 12 derniers mois, comprennent :

Élevage de volaille

1. Une série de quatre ateliers sous-régionaux sur la biosécurité dans les fermes en Afrique de l'Ouest et du Centre, auxquels ont pris part plus de 50 personnes venues de 5 à 8 pays, vient de se terminer. Les ateliers, auxquels ont participé des producteurs, des représentants de coopératives de petits cultivateurs, des représentants des autorités locales en charge de la gestion des marchés et des représentants des services vétérinaires, étaient organisés en collaboration avec l'USAID (programme STOP-AI).

2. La rédaction d'un manuel pour formateurs et producteurs en Afrique de l'Est intitulé *Good Practices in Small Scale Poultry Production* (Bonnes pratiques dans les petits élevages avicoles) et de sa version illustrée, élaborée plus spécifiquement pour les agriculteurs illettrés. La mise en œuvre de mesures de sécurité biologique dans les fermes fait partie d'une série de dispositifs destinés à accroître la productivité et à réduire les pertes de production. Le contenu du manuel a reçu l'aval d'experts techniques dans trois pays différents d'Afrique de l'Est (ateliers) et il est à présent distribué dans la région. Une version révisée, avec des changements minimes sur le fond, mais importants dans la forme, est prévue.

3. Le renforcement des capacités afin d'approfondir les connaissances techniques sur la biosécurité des producteurs et des services vétérinaires publics au Bangladesh et en Indonésie. Ces activités sont mises en œuvre dans le cadre du projet de la FAO « *Developing and maintaining Public-Private Partnership for the Prevention and Control of Highly Pathogenic Avian Influenza H5N1 and other Emerging Infectious Animal Diseases* » (Développement de partenariats privé/public pour la prévention et la maîtrise de la grippe aviaire H5N1 hautement pathogène et de nouvelles maladies animales infectieuses) (Projet PPP) qui vise à renforcer la collaboration et la communication entre les secteurs public et privé en Égypte, en Indonésie et au Bangladesh.

4. L'expérimentation de méthodes innovantes pour promouvoir la biosécurité et évaluer l'adoption de mesures de biosécurité par les petits producteurs de volaille en Égypte, au Niger, en Indonésie et au Bangladesh. Ces activités sont mises en œuvre dans le cadre du projet « *Improved biosecurity and hygiene at production, collection points and live bird markets (LBM), including decontamination* » (Renforcement des mesures de biosécurité et amélioration de l'hygiène au niveau de la production, de la collecte et sur les marchés d'oiseaux vivants, y compris la désinfection).

Élevage porcin

La FAO est chargée d'élaborer un document conjoint FAO/OIE/BM intitulé « Bonnes pratiques de biosécurité dans la filière porcine - Questions et options dans les pays en voie de développement et en transition ». Sa rédaction est bientôt terminée. La FAO vise à mettre en œuvre un projet sur la biosécurité dans les petits élevages de porcs de village et en claustration au cours des trois prochaines années.

Abattoir

La Service de la production animale (AGAP) à Rome et le Groupe de travail sur l'élevage du Bureau régional de la FAO pour l'Asie et le Pacifique (RAPG) sont en train de rédiger un recueil de prescriptions techniques pour les petits et moyens abattoirs. Cette publication concernera la conception d'abattoirs avicoles, porcins et bovins. Une version papier et une version électronique, téléchargeable sur le site de la FAO, sont prévues. Cette publication devrait être disponible dès le début de l'année prochaine. L'AGAP participe aussi au projet TCP/MON/3105 « *Improved meat hygiene and commercial meat processing* » (Amélioration de l'hygiène de la viande et de sa transformation) en Mongolie.

Annexe V (suite)

Activités liées à *Salmonella* et à *Campylobacter*

L'avant-projet de directives sur la maîtrise de *Salmonella* spp. et de *Campylobacter* sera débattu lors de la prochaine session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire au mois de novembre 2009. ftp://ftp.fao.org/codex/ccfh41/fh41_04e.pdf

Les consultations mixtes FAO/OMS d'experts de l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA) ont rendu l'avis scientifique pour la préparation de ces directives et sont en train de développer un outil sur internet pour promouvoir leur mise en œuvre. Le prototype sera présenté au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. Cet outil devrait être disponible au cours du premier semestre 2010. L'OIE a reçu le projet de rapport de la réunion des JEMRA utilisé dans le cadre de leurs travaux sur le *Code terrestre* sur *Salmonella* de l'OIE. Le représentant de l'OIE et l'un de ses spécialistes ont aussi participé à la réunion des JEMRA.

Alimentation animale

1. Au cours des 10 dernières années, la FAO a accru ses activités en matière de sécurité sanitaire des aliments. Elles se sont traduites par deux réunions d'experts (rapports disponibles en ligne à l'adresse : http://www.fao.org/ag/againfo/resources/en/pubs_food.html), une série de publications et du matériel d'appui au renforcement des capacités disponibles à la même adresse.

2. La FAO et l'Association internationale d'alimentation animale (IFIF) ont élaboré un Manuel de bonnes pratiques pour les industries de l'alimentation animale (*Manual of Good Practices for the Feed Industry*) qui est dans sa phase finale de rédaction et qui devrait être imprimé au mois de novembre et traduit dans toutes les langues officielles de la FAO. Ce manuel contribuera à l'application du Code d'usages pour une bonne alimentation animale et fournit, à cette fin, des indications concrètes et détaillées. En fonction des fonds disponibles, la FAO prépare également une série d'activités liées au renforcement des capacités afin de diffuser les informations contenues dans le manuel.

3. La FAO, toujours en collaboration avec l'IFIF, est en train d'organiser le troisième congrès mondial sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires (*Feed and Food Congress*), qui se tiendra au Mexique au mois d'avril 2010.

4. La FAO promeut le dialogue et la collaboration entre des acteurs importants. Elle est ainsi en train d'organiser la 3e rencontre internationale des organismes de réglementation, qui se tiendra à Atlanta, aux Etats-Unis d'Amérique, au mois de janvier 2010 et qui rassemblera des autoritésde réglementation du monde entier, ainsi que des représentants de l'industrie de la production d'aliments pour animaux, pour échanger des informations et des points de vue sur leurs efforts pour garantir la sécurité sanitaire des aliments destinés aux animaux.

5. La FAO, en collaboration avec l'OMS, a intégré la sécurité sanitaire des aliments dans les documents et les activités du Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN).

6. Les services techniques de la FAO, en collaboration avec le département juridique de l'organisation, apportent un appui aux pays membres qui souhaitent élaborer et/ou mettre à jour la législation nationale en matière de sécurité sanitaire des aliments pour animaux.

7. Enfin, la FAO, en collaboration avec les partenaires concernés, est en train de développer un portail dédié à une alimentation animale durable, saine et adaptée. Point d'accès unique pour un grand nombre d'informations, plateforme participative, ce site internet permettra d'informer, de s'informer ou de participer à des discussions thématiques et des projets développés en commun. Il centralisera des informations sur la législation, des statistiques, des documents techniques et scientifiques, des publications, des codes d'usages et des normes, des projets, des informations sur les fonds disponibles, mais aussi un annuaire de professionnels, de centres de formation et de recherche, etc. Comme pour le portail sur le bien-être animal, l'OIE pourra, si elle le souhaite, devenir partenaire.

Les futurs travaux de l'OIE sur la sécurité sanitaire des aliments devront donc tenir compte des activités programmées ou en cours de la FAO, et les souhaits exprimés de collaboration. La participation de la FAO au Groupe de travail de l'OIE sur l'alimentation animale (ou la sécurité sanitaire des aliments) serait, bien sûr, la meilleure façon de garantir la bonne coordination des deux organisations. Étant entendu que le collègue du Secrétariat du Codex prenant part aux travaux du Groupe représente le Codex et pas la FAO.

Annexe V (suite)

Antibiorésistance

Le Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires (AGNS) et le Service de la santé animale (AGAH) attendent des propositions de la part du nouveau groupe conjoint créé pour traiter ce sujet. Des fonds supplémentaires seront toutefois nécessaires pour promouvoir toute activité liée.

Biotechnologies

La Division de la production végétale et de la protection des plantes (AGP) organise une grande conférence sur la question et la Division de la nutrition et de la protection des consommateurs (AGN) est chargée d'organiser un débat sur la biosécurité au Mexique en 2010 (mars ?).

Normes privées

La FAO met actuellement en œuvre un programme de soutien à l'élaboration de procédures certifiant une qualité particulière liée à l'origine et contribuant au développement rural (qualité liée à la dénomination géographique) :

http://www.foodquality-origin.org/eng/index.html

http://www.foodquality-origin.org/guide/guide.pdf

Le Président du Codex a demandé à la FAO et à l'OMS de rédiger un document sur les conséquences des normes privées sur la sécurité sanitaire des aliments dans les pays en voie de développement et d'organiser une session sur ce sujet avant la prochaine session de la Commission du Codex au mois de juillet 2010.

Conférence 2009 sur l'identification et la traçabilité des animaux

Le Groupe de travail avait conseillé à la FAO de participer à la conférence, mais celle-ci n'a pas été autorisée à co-organiser la Conférence bien qu'elle ait pu y contribuer à la hauteur de 50 000 dollars.

Le Service de la production animale de la FAO préside un groupe de travail (en collaboration avec l'ICAR – l'*International Committee for Animal Recording*) sur l'identification et la traçabilité des animaux et l'enregistrement des performances dans les pays en voie de développement (avec des représentants de l'ASIE, des pays latino-américains et des Caraïbes, de la Communauté pour le développement de l'Afrique australe, du Moyen-Orient et de l'Afrique du Nord, de l'Europe). Le but à court terme est de renforcer les capacités et d'élaborer des directives. Deux ateliers de formation ont été organisés en Europe de l'Est et au Moyen-Orient et en Afrique du Nord en collaboration avec les bureaux régionaux de la FAO. Le 2 novembre, un atelier sur le même sujet a été organisé à Gaborone par la FAO et la Commission technique d'élevage du SADC. Cinquante personnes de 14 pays différents étaient attendues.

_____

Annexe VI

ÉTAT D'AVANCEMENT DES ACTIVITÉS DE L'OMS

Activités de l'OMS

Réseau mondial sur les infections d'origine alimentaire - anciennement Global Salm-Surv de l'OMS

Le programme de formation de l'OMS Global Salm-Surv (WHO GSS), dont les activités se concentraient à l'origine sur les diagnostics et l'épidémiologie de *Salmonella*, a évolué vers une plateforme pour le renforcement des capacités traitant une variété d'agents pathogènes d'origine alimentaire et d'autres maladies entériques d'importance dans différentes régions. Afin de refléter ce champ d'application plus vaste, le réseau WHO GSS porte désormais le nom suivant : **Réseau mondial des infections d'origine alimentaire (GFN)** – « Un réseau de l'OMS de renforcement des capacités pour détecter, maîtriser et prévenir les infections d'origine alimentaire et autres infections entériques de la ferme à la table ».

Créé en 2000, le réseau compte aujourd'hui plus de 1 200 membres dans 158 pays. Au cœur du GFN, neuf instituts de renommée internationale et des réseaux de surveillance dispensent des conseils et des formations aux États membres. Le GFN fonde son activité sur cinq points-clés : formations internationales, système de surveillance passive de *Salmonella*, système externe d'assurance qualité annuel, projets nationaux et régionaux ciblés et services de tests par référence.

À ce jour, le GFN a dispensé plus de 65 formations internationales en chinois, en anglais, en français, en portugais, en espagnol et en russe pour des microbiologistes et des épidémiologistes originaires de plus de 120 pays. Plus de 80 pays ont alimenté la base de données par pays, riche de plus de 1,5 million d'isolats humains et près de 360 000 isolats d'origine non humaine, afin d'offrir une vision mondiale de l'épidémiologie de *Salmonella*. Le Système externe d'assurance qualité du GFN est l'un des plus importants essais d'aptitude annuels au monde avec la participation de plus de 150 laboratoires du monde entier.

La direction stratégique du GFN encourage l'application du Règlement sanitaire international (2005) par le renforcement des capacités des pays en matière de surveillance et d'action et par la pleine mobilisation des pays face aux urgences zoonotiques et alimentaires internationales à travers le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) et le Système mondial d'alerte rapide pour les maladies animales, y compris les zoonoses (GLEWS).

Pour plus de renseignements : www.who.int/salmsurv

Groupe consultatif de l'OMS sur la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens (AGISAR)

Le Groupe consultatif de l'OMS sur la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens (AGISAR) a été créé au mois de décembre 2008 pour conseiller l'OMS sur l'opportunité d'un réseau mondial en faveur de l'harmonisation et du partage de données entre les pays membres de l'OMS sur la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens dans une optique multidisciplinaire touchant à la santé animale, à l'alimentation et à la santé humaine).

Le mandat du groupe est le suivant :

1. élaborer des plans harmonisés pour contrôler la résistance antimicrobienne des bactéries entériques et zoonotiques, y compris par échantillonnage ;

2. apporter un appui technique aux activités de renforcement des capacités via le GFN ;

3. promouvoir le partage d'informations entre les secteurs vétérinaire, alimentaire et de la santé publique ;

4. apporter une expertise à l'OMS dans le domaine de l'endiguement de la résistance aux antimicrobiens ;

5. apporter un appui technique à l'OMS et la conseiller dans l'identification de sites sentinelles et la conception de projets pilotes ;

Annexe VI (suite)

6. apporter un appui technique au renforcement des capacités dans le contrôle de l'utilisation d'antimicrobiens.

L'OIE et la FAO sont invitées à prendre part aux activités du Groupe consultatif. Un représentant de l'OIE a participé à la première réunion du Groupe consultatif de l'OMS sur la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens (AGISAR) au mois de juin 2009 à Copenhague, au Danemark.

Approche stratégique des risques associés aux zoonoses pour la santé publique

Parmi les résultats importants et opportuns issus du récent cadre stratégique « One world monde, one health »™ (OWOH) visant à réduire les risques de maladies infectieuses à l'interface entre les animaux et les humains et les écosystèmes dans lesquels ils vivent (http://un-influenza.org/files/OWOH_14Oct08.pdf), figure l'élément suivant : l'Organisation mondiale de la santé (OMS) a entrepris de développer une approche stratégique d'ensemble des risques – complexes, multidisciplinaires et multisectoriels – qu'entraînent les zoonoses pour la santé publique.

L'objectif de l'OMS est de proposer aux États membres une méthode pour gérer les risques associés aux zoonoses pour la santé publique, servant également de base pour l'élaboration d'un cadre stratégique plus détaillé et d'un plan d'action.

Élaboration de bonnes pratiques dans le cadre du Système mondial d'alerte rapide pour les maladies animales, y compris les zoonoses (GLEWS)

L'OMS est la première organisation à monter une proposition visant à rédiger de meilleures pratiques pour réduire le risque de maladies infectieuses à l'interface entre les animaux et les humains dans le cadre du GLEWS. Ce point inscrit au calendrier des travaux arrêtés a reçu l'approbation du Comité de gestion du GLEWS. A été effectuée une analyse de terrain complète dont l'objet était d'identifier un besoin de rédaction de lignes directrices pour aborder la question de la réduction du risque de maladies infectieuses encouru par l'homme à l'interface entre les humains et les animaux. Il en ressort qu'il existe bien un besoin en termes de lignes directrices transversales qui devront couvrir non seulement le continuum de la ferme à la table, mais aussi l'interface entre l'homme et l'animal.

Le processus de création de ces meilleurs pratiques entraînera une interaction entre partenaires régionaux et nationaux et différents experts et acteurs. Les travaux se concentreront sur :

- l'identification des meilleures pratiques afin de réduire la transmission d'infections zoonotiques chez l'homme quand ce dernier interagit avec les animaux, les produits d'origine animale et leur environnement, à travers une approche internationale, intertidisciplinaire et intersectorielle de la réduction des risques de maladies humaines au niveau de la prévention, du suivi et de la surveillance des maladies, et ce dans le respect des considérations environnementales ;

- la prévention et l'intervention proactive face à un foyer de maladie infectieuse, nouvelle ou émergente, qui recommandent l'application d'une mesure de réduction des risques immédiate dans un contexte plus large et d'un point de vue très pratique et à un niveau applicable génériquement afin qu'une proportion plus large de l'interface entre l'animal et l'homme soit davantage couverte ; les recommandations, en cours d'élaboration ou déjà disponibles, sur les aspects épidémiologiques de maladies particulières seront toujours nécessaires ;

- la rédaction de la définition de l'expression « interface entre l'animal et l'homme ».

Réunion d'experts de la FAO et de l'OMS sur les risques de *Salmonella* et *Campylobacter* dans la chair de poulet, 4 – 8 mai 2009

La salmonellose et la campylobactériose comptent parmi les maladies d'origine alimentaire qui sont le plus fréquemment signalées dans le monde. Il existe de nombreuses voies de transmission possibles pour ces organismes, mais la viande de poulets d'élevages commerciaux a été identifiée comme une des plus importantes. Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) élabore des directives sur la maîtrise de *Salmonella* et de *Campylobacter* chez les volailles, et elle a demandé à la FAO et à l'OMS de fournir les avis scientifiques nécessaires à la poursuite de ces travaux. En réponse, la FAO et l'OMS ont décidé de convoquer une réunion d'experts du 4 au 8 mai 2009 à Rome, en Italie. Au cours de cette réunion technique, les experts ont exécuté une évaluation indépendante et examiné les données scientifiques disponibles sur la maîtrise de *Salmonella* et de *Campylobacter* aux étapes pertinentes de la chaîne d'approvisionnement en poulets de chair. Le rapport final de cette réunion technique sera bientôt disponible sur nos sites.

Annexe VI (suite)

Groupe de travail de référence sur l'épidémiologie des maladies d'origine alimentaire (FERG)

Du 26 au 30 octobre 2009, l'OMS a organisé à Genève la troisième réunion officielle du Groupe de travail de référence sur l'épidémiologie des maladies d'origine alimentaire (FERG) et la troisième réunion des parties prenantes au projet sur l'estimation de la charge mondiale des maladies d'origine alimentaire. Pour la première fois, FERG a revu les résultats préliminaires des causes entériques, parasitaires et chimiques des maladies d'origine alimentaire. Plus précisément, FERG a débattu des résultats intermédiaires de morbidité et de mortalité des épisodes diarrhéiques chez des personnes de plus de cinq ans, ainsi que de la charge des maladies provoquées par des vers provenant de porcs et de chiens, ainsi que l'allergène de l'arachide. Les résultats ont été présentés aux parties prenantes durant une réunion d'une journée (mentionné sur PLoS Medicine: http://speakingofmedicine.plos.org/2009/11/02/counting-the-global-burden-of-foodborne-disease/). Ces parties prenantes se sont réunies une deuxième journée pour voir comment les estimations peuvent être utilisées pour informer les responsables politiques de la sécurité sanitaire des aliments. L'OMS prépare actuellement les rapports qui seront mis à disposition du public en temps voulu. Pour obtenir de plus amples informations, veuillez vous rendre sur la page suivante : foodsafety@who.int.

Groupe de travail de référence sur l'épidémiologie de la leptospirose (LERG)

À l'heure actuelle, l'OMS encourage l'estimation de la charge mondiale de la leptospirose chez l'homme. Les données ainsi recueillies, fiables et basées sur des preuves empiriques, aideront les pays à trouver les mesures les meilleures et les plus rentables pour réduire les risques de leptospirose et à investir dans l'amélioration de la sécurité sanitaire grâce à la charge de maladie évitée. Bien que n'étant pas à proprement parler une maladie d'origine alimentaire, le département « Sécurité sanitaire des aliments, zoonoses et maladies d'origine alimentaire » (FOS) gère cette initiative et invite la FAO et l'OIE à participer à la première réunion qui aura lieu du 2 au 4 décembre 2009 afin que la perspective animale influence les conclusions de cette initiative.

Annexe VII

SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE PENDANT LA PHASE DE PRODUCTION : AGENTS PATHOGÈNES D'IMPORTANCE PRIORITAIRE POUR LES ACTIVITÉS DE NORMALISATION DE L'OIE

Theo Knight-Jones
(octobre 2009)

Résumé

Les mesures prises pendant et après la récolte ne suffisent pas toujours à maîtriser les agents pathogènes transmis par les aliments. Des dispositifs sont également nécessaires avant la récolte (à la ferme). L'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) traite cette question en publiant, entre autres, des normes et des recommandations destinées à orienter les Pays membres dans la mise en œuvre de dispositifs de contrôle au niveau de l'exploitation. Dans la présente étude, a été sollicité l'avis d'experts et a été passée en revue la littérature scientifique en la matière dans le but d'identifier les agents pathogènes auxquels la priorité devrait être accordée dans ce processus normatif. L'établissement de priorités s'est basée sur la répercussion des agents pathogènes sur la santé humaine et les possibilités de contrôle des dispositifs mis en place à la ferme. Ce rapport ne prend pas en compte les agents pathogènes pour lesquels l'OIE a élaboré ou est train d'élaborer des normes. Étant donné que le mandat de l'OIE comprend la lutte contre la pauvreté mondiale, l'étude s'est concentré sur les pays en voie de développement et les pays en transition.

Les régions considérées ont été l'Europe de l'Est, l'Asie (sans le Moyen-Orient), le Moyen-Orient, l'Afrique et l'Amérique du Sud. Il a été possible de recueillir l'avis d'un ou de deux experts par région grâce à un questionnaire envoyé par la poste. *Salmonella* spp. dans les volailles n'a pas été pris en compte puisqu'il est déjà couvert par l'OIE. *Salmonella*, d'origine non aviaire, a été considéré comme une priorité par les experts de quatre des cinq régions étudiées, et les souches pathogènes d'*E. coli* par les experts de trois régions. *Brucella* spp. et *Staphylococcus aureus* ont également été mentionnés par les experts de trois régions.

Certains pays sont parvenus à maîtriser la salmonellose chez des espèces autres que les volailles. L'application de mesures d'hygiène satisfaisantes couplées à d'autres mesures à caractère général dans les exploitations a contribué à maîtriser les souches pathogènes d'*E. coli*. Dans le *Code terrestre pour la santé animale* (le *Code terrestre*) de l'OIE ne figure aucune norme détaillée sur la maîtrise à la ferme de ces deux agents pathogènes en termes de sécurité sanitaire des aliments. Ces derniers devraient être considérés comme prioritaires pour les futures activités de normalisation. En ce qui concerne *Brucella* spp., qui a des conséquences importantes sur la santé humaine, il a été montré que l'application de mesures de contrôle au sein des exploitations est réalisable existent et sont efficaces. Il conviendrait de soulever ce point lors d'un examen du chapitre du *Code terrestre* sur la brucellose.

On estime que *E. granulosus*, l'agent à l'origine de l'hydatidose, est le plus nocif de tous les agents pathogènes d'origine alimentaire en Afrique. Il a également été signalé au Moyen-Orient et les deux experts sud-américains jugent son pouvoir pathogène important. L'hydatidose n'est pas toujours considérée comme une maladie d'origine alimentaire par les experts. *Taenia saginata* est une espèce largement présente en Amérique du Sud, en Afrique et, selon un expert, au Moyen-Orient. Bien que les signes cliniques soient relativement bénins chez les personnes infectées, les conséquences de la maladie sont plus importantes pour l'industrie de la viande bovine en raison des pertes de production. L'OMS, la FAO et l'OIE ont publié des recommandations sur la maîtrise d'*Echinococcus*, de *Trichinella spiralis* et de *Taenia solium*. Il conviendrait toutefois de consulter les Membres de l'OIE sur l'opportunité de publier de nouvelles normes dans le *Code terrestre*.

Introduction

L'incidence mondiale des maladies d'origine alimentaire est très importante. On estime que les maladies diarrhéiques, dont un grand nombre sont transmises par les aliments, provoquent la mort d'environ 2,2 millions de personnes chaque année [54]. Bien que la mortalité soit particulièrement élevée dans les pays en voie de développement, les maladies d'origine alimentaire ont également des conséquences considérables dans les pays développés. Mead et al. [33] estiment que les maladies d'origine alimentaire sont à l'origine de 76 millions de maladies, 325 000 hospitalisations et 5 000 décès aux États-Unis chaque année.

Annexe VII (suite)

De nombreux cas de maladies d'origine alimentaire présentent des signes cliniques relativement bénins qui nécessitent tout de même un traitement médical ou affectent l'aptitude au travail du patient. La mortalité est ainsi le « sommet de l'iceberg » du véritable coût que ces maladies supposent pour la société. L'évaluation de la charge mondiale liée aux maladies transmises par les aliments constitue une initiative majeure, mise en œuvre par le Groupe de référence pour l'épidémiologie et la charge des maladies d'origine alimentaire (FERG) [48] de l'Organisation mondiale de la santé.

Les animaux jouent un rôle très important dans les maladies d'origine alimentaire. En effet, ils peuvent constituer des sources d'agents pathogènes dans les denrées alimentaires d'origine animale et à travers également la contamination fécale des aliments d'origine végétale destinés à la consommation humaine ou de l'eau [11]. Afin de réduire au minimum le risque d'incidence des maladies d'origine alimentaire, les mesures de contrôle devraient non seulement s'appliquer à la récolte, mais aussi aux étapes suivantes de la production alimentaire, c'est-à-dire « de la ferme à la table ». Dans de nombreux cas, les contrôles pratiqués au sein des exploitations pourraient être plus rentables [45, 50] et avoir des retombées plus importantes que les mesures appliquées ailleurs [13].

Un des objectifs de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) est de garantir une meilleure sécurité des aliments d'origine animale. L'OIE a créé le Groupe de travail sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production en 2002. Le rôle de ce Groupe est de travailler de concert avec les autres organisations concernées, notamment la Commission du Codex Alimentarius (CCA) et les organes apparentés (l'Organisation mondiale de la santé [OMS] et l'Organisation pour l'agriculture et l'alimentation [FAO]), afin de réduire les risques qu'implique pour la santé publique la transmission par les aliments d'agents pathogènes provenant des animaux [47]. Le programme de normalisation du Groupe de travail relatif à la sécurité sanitaire des aliments va des étapes initiales de la production jusqu'à la première transformation des produits d'origine animale, avec une attention particulière pour les mesures prises à la ferme. Un grand nombre des agents pathogènes concernés ne provoquent normalement pas de maladie chez les animaux.

Le titre dédié à la « Santé publique vétérinaire » du *Code terrestre* [38] contient déjà certaines normes générales relatives à la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production, y compris des recommandations spécifiques sur *Salmonella* dans les élevages de volaille. Certains chapitres consacrés à des maladies particulières, telles que la tuberculose bovine, abordent les questions que suscitent, en termes de sécurité sanitaire des aliments, certains agents pathogènes qui sont également responsables de maladies chez les animaux.

Toutefois, il existe de nombreux agents pathogènes pour lesquels le *Code Terrestre* ne prévoit, à l'heure actuelle, aucune mesure applicable au niveau de l'exploitation pour prévenir les maladies transmises par les aliments. Les normes de la Commission du Codex Alimentarius dans leur majorité ne comprennent que des références générales à la production primaire au niveau de l'exploitation [10]. Historiquement, le rôle premier des vétérinaires (et de l'OIE) a consisté à maîtriser les maladies animales [14]. L'attention prêtée à l'élaboration de normes internationales sur les mesures à prendre pour prévenir les maladies transmises par les aliments au niveau des exploitations est relativement récente. En intégrant le thème de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production à son mandat, l'OIE a fait un pas important vers le comblement des lacunes normatives en la matière. Les actions nécessaires, y compris la coordination avec la Commission du Codex, sont planifiées par le Groupe de travail.

Objectifs

L'objectif du présent travail était d'identifier les agents pathogènes (virus, bactéries, parasites et prions) d'importance prioritaire dans le cadre des activités de normalisation de l'OIE en matière de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production. Il est évident que les pays développés et les pays en voie de développement peuvent nourrir des préoccupations différentes en lien avec la sécurité sanitaire des denrées alimentaires d'origine alimentaire. Étant donné que plus des deux tiers des Membres de l'OIE sont des pays en voie de développement ou en transition, et que le mandat de l'OIE comprend la lutte contre la pauvreté mondiale, les besoins des pays en voie de développement ont constitué l'axe central de ce travail.

Cette évaluation a été réalisée d'une façon qualitative et discursive, en mettant l'accent sur l'identification des principaux agents pathogènes et des principales questions connexes. En raison des délais impartis, il n'a pas été possible d'apprécier dans le détail l'importance relative de chaque agent pathogène. Seuls les agents pathogènes identifiés comme les plus importants, susceptibles d'être maîtrisés à la ferme, ont été abordés.

Méthodes

Les agents pathogènes d'importance prioritaire ont été identifiés à partir de la charge de maladies d'origine alimentaire qu'ils représentent pour l'être humain, des possibilités de les maîtriser au niveau des exploitations au moyen de mesures particulières, de leur degré de couverture par les normes existantes de l'OIE (et de la Commission du Codex) et, si besoin, de leur importance pour le commerce international et pour tout autre intérêt manifesté par les Membres de l'OIE.

Ont été pris en compte les agents pathogènes responsables de maladies animales qu'elles fussent inscrites ou non sur la liste de l'OIE de même que ceux qui ne sont pas à l'origine de maladies animales. Dans les situations où la maîtrise des agents pathogènes au niveau des exploitations n'est pour l'instant ni envisageable ni rentable d'un point de vue pratique, ceux-ci n'ont pas été considérés comme d'importance prioritaire par l'OIE. Les agents pathogènes non infectieux n'ont pas été examinés dans le cadre de cette étude.

Approche

Avis d'experts

Des experts ont été désignés pour chacune des régions suivantes :

- Europe de l'Est
- Asie (sans le Moyen-Orient)
- Moyen-Orient
- Afrique
- Amérique du Sud

L'avis d'un ou de deux experts a été recueilli pour chaque région concernée.

Choix des experts

Des correspondants de l'OIE ont été sollicités, dans chacune des régions concernées, pour désigner des experts en maladies transmises par les aliments. Ce fut donc sur cette base que deux consultants privés, quatre universitaires, un agent des services vétérinaires nationaux et un agent de l'OIE, tous ayant une expérience en la matière au niveau régional, ont rendu une expertise.

Questionnaire

Les experts ont été invités à remplir un bref questionnaire qu'ils avaient reçu par la poste. Il consistait à dresser la liste des agents pathogènes dont la transmission se fait à travers les aliments et ayant la plus forte incidence sur la santé humaine dans leur région et à indiquer les sources alimentaires à travers lesquelles les personnes étaient le plus exposées à chaque agent pathogène. Les experts devaient identifier au moins trois agents pathogènes, déterminer s'il était possible de les maîtriser à la ferme et, en cas de réponse affirmative, de proposer des mesures de contrôle. Enfin, les experts devaient déclarer s'il existait des agents pathogènes dont la transmission se faisait à travers les aliments ou des agents pathogènes zoonotiques différents de ceux mentionnés précédemment auxquels une plus haute priorité devrait être accordée dans le cadre des futurs travaux de normalisation de l'OIE en raison, notamment, de l'existence d'effets autres que leur répercussion sur la santé humaine ou des conséquences de zoonoses non provoquées par transmission alimentaire.

La salmonellose chez la volaille, la fièvre charbonneuse (*Bacillus anthracis*) et l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) ont été écartées du champ de la présente étude, car elles ont déjà fait, ou font, l'objet d'un examen par l'OIE dans le cadre de la révision des normes existantes.

Élargissement de la consultation

Plus d'une quarantaine de personnes ayant quelque intérêt et des connaissances dans le domaine des maladies transmises par les aliments, ont été contactées, dont une vingtaine ont répondu. Il s'agissait de représentants d'agences gouvernementales, d'organisations intergouvernementales et de centres universitaires.

Annexe VII (suite)

Les résultats de ce questionnaire ont été examinés conjointement avec la littérature scientifique pertinente et avec le travail accompli par d'autres organisations concernées par les maladies transmises par les aliments.

Les recommandations émises dans le présent rapport seront examinées par le Groupe de travail sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production et la Commission des normes sanitaires pour les animaux terrestres, avant d'être présentées aux Membres de l'OIE pour recueillir leurs observations en relation avec les priorités des futures activités de normalisation de l'OIE en matière de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production.

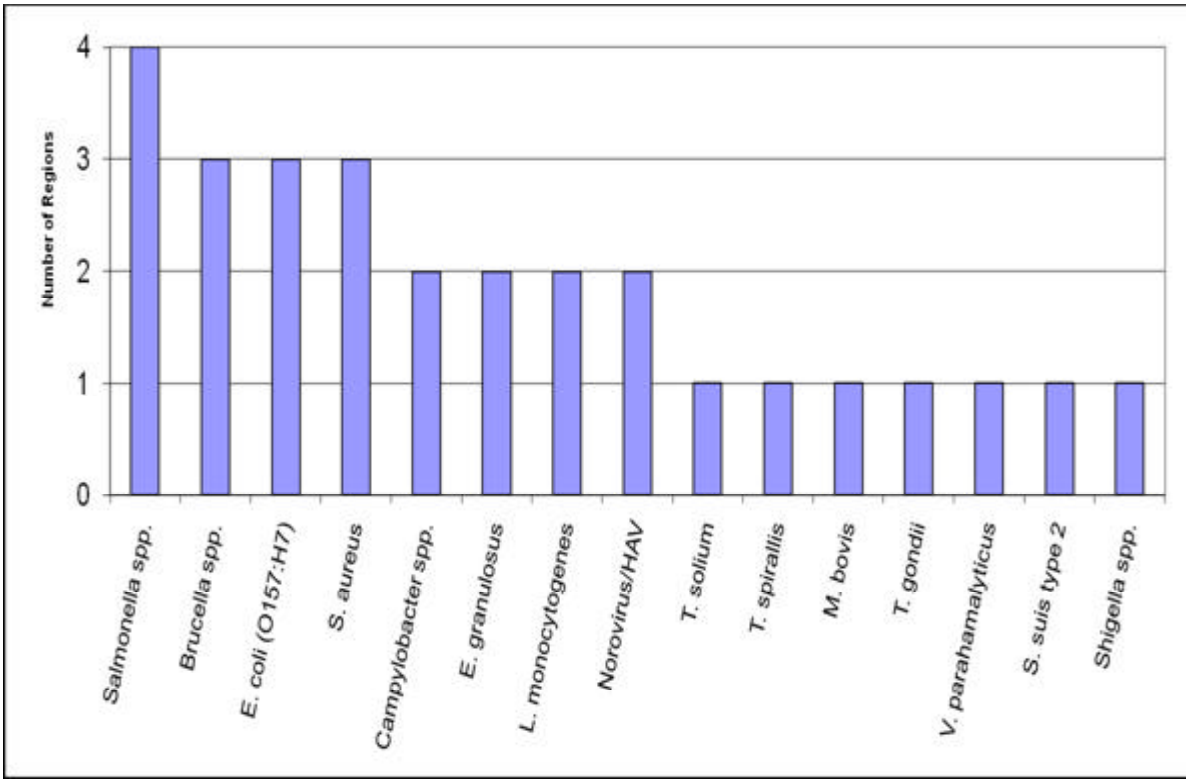
Résultats

Avis d'experts

Les réponses provenant des cinq régions et les agents pathogènes ayant la plus grande incidence sur la santé humaine sont illustrés dans la figure 1 et le tableau 1.

Note : *Salmonella* spp. représente *Salmonella* spp. d'origine non aviaire.

Figure 1 : Nombre de régions comprenant un agent pathogène d'origine alimentaire d'importance prioritaire pour son incidence sur la santé humaine, basé sur l'avis d'un expert. (HAV = virus de l'hépatite A)



Un certain nombre d'agents pathogènes, que les experts jugent d'importance prioritaire bien qu'ils ne soient ni liés à la santé humaine ni d'origine alimentaire, sont également mentionnés dans le tableau 1.

Annexe VII (suite)

Tableau 1 : Avis d'experts sur les agents pathogènes d'origine alimentaire ayant la plus grande incidence sur la santé humaine.

Note 1 : Les agents pathogènes que les experts jugent d'importance prioritaire pour les activités de normalisation de l'OIE, mais qui ne sont ni liés à la santé humaine ni d'origine alimentaire sont illustrés au bas du tableau.
Note 2 : ? indique un avis incertain.

RÉGION	AMÉRIQUE DU SUD		AFRIQUE	ASIE		EUROPE DE L'EST	MOYEN-ORIENT	
EXPERT	Expert A	Expert B	Expert A	Expert A	Expert B	Expert A	Expert A	Expert B
Incidence majeure	*Escherichia coli O157:H7*	*E.coli O157:H7*	*E. granulosus*	*Salmonella* spp.	*S. enteriditis &* *S. typhimurium*	*Salmonella* spp.	*Salmonella* spp.	*E. coli O157:H7*
↓	*Salmonella* spp.	*Salmonella* spp.	*B. mellitensis & B. abortus*	*T. spiralis*	*Vibrio paraharmolyticus*	*Souches d'E. coli pathogène*	*Campylobacter* spp.	*S. aureus*
	Listeria. monocytogenes	*L. monocytogenes*		*T. solium*	*Streptococcus suis type 2*	*Virus*	*B. melitensis*	*Shigella* spp.
	Staphylococcus aureus	*Brucella* spp.		*Mycobacterium bovis*	*Norovirus (HAV?)*	*Toxoplasma gondii*	*E. granulosus*	*Campylobacter jejuni*
Incidence mineure					*S. aureus*	*Campylobacter* spp.		
						L. monocytogenes		

Annexe VII (suite)

RÉGION	AMÉRIQUE DU SUD		AFRIQUE	ASIE		EUROPE DE L'EST	MOYEN-ORIENT	
EXPERT	**Expert A**	**Expert B**	**Expert A**	**Expert A**	**Expert B**	**Expert A**	**Expert A**	**Expert B**
Autres agents pathogènes	***La priorité des agents pathogènes indiqués en BLEU est moins importante que celle des agents pathogènes énumérés ci-dessus, celle des agents pathogènes indiqués en ROUGE est plus importante et celle des agents pathogènes indiqués en NOIR est aussi importante.***							
	E. granulosus ***Trichinella spiralis*** ***Taenia saginata &*** ***T. solium***	***Coxiella burnetti*** ***E. granulosus*** ***T. saginata***	***T. saginata***	***HPAI H5N1*** ***Nipah virus***			***T. saginata*** ***M. bovis*** ***T. gondii***	

Sources importantes

Les sources alimentaires les plus importantes de chaque agent pathogène n'ont pas toujours été renseignées, mais comprennent :

- ***Salmonella spp*** : viande fraîche de différentes sources (porc pour l'Asie)
- ***E. coli* pathogène** (y compris O157:H7) : bœuf et autre viande
- ***Listeria monocytogenes*** : viande fraîche, produits prêts à consommer et produits laitiers
- ***Staphylococcus aureus*** : produits carnés (porc fermenté pour l'Asie) et produits laitiers
- ***Brucella* spp.** : lait et produits laitiers (produits à base de chèvre pour l'Asie)
- ***Echinococcus granulosus****:* inhalation de poussière (Afrique) et légumes pollués (Moyen-Orient).

Mesures de contrôle

Les mesures de contrôle ont été renseignées avec divers degrés de détail.

Les mesures de contrôle identifiées sont énumérées ci-après.

- **Générales** : mesures de contrôle sanitaire, mise en œuvre des Bonnes pratiques d'élevage, biosécurité et contrôle de la faune sauvage.

- ***Salmonella* spp.** : hygiène et surveillance à la ferme, mise en œuvre de mesures de contrôle pertinentes définies par la législation européenne.

- ***Trichinella spiralis* et *Taenia solium*** : confinement du bétail, utilisation de sols en béton et garantie que les aliments destinés aux animaux sont sains.

- ***M. bovis* et *Brucella* spp.** : surveillance des maladies, pasteurisation des produits laitiers, vaccination contre *Brucella* spp.

- ***B. anthracis*** : vaccination, surveillance, identification des zones à haut risque.

- ***Echinococcus granulosus*** : traitement des chiens, inspection de la viande, destruction des kystes hydatiques dans la viande.

- ***Taenia saginata*** : inspection de la viande, traitement des carcasses, hygiène humaine.

- ***E. coli*** : les tests et la réforme semblent inefficaces ; le fait d'éviter la croissance d'*E. coli* dans les aliments humides et purifier l'eau des abreuvoirs est probablement efficace.

- ***Listeria monocytogenes*** : précautions d'hygiène lors de la traite.

- ***Toxoplasma gondii*** : éviter la contamination des aliments destinés aux animaux, de l'eau et de l'environnement ; éviter la consommation de porcs et de rongeurs morts par d'autres animaux; tests sérologiques lors de l'abattage ; système de confinement des cochons.

- **Pour l'aquaculture** : qualité de l'eau et facteurs de gestion non définis.

Couverture des agents pathogènes transmis par les aliments par l'OIE

Les normes et/ou les recommandations relatives à plusieurs agents pathogènes responsables de maladies d'origine alimentaire sont détaillées dans le *Code terrestre* et d'autres publications (Tableau 2).

Annexe VII (suite)

Tableau 2 : Couverture par le *Code terrestre* [38] ou autres lignes directrices publiées par l'OIE de la maîtrise des agents pathogènes responsables de maladies transmises par les aliments au niveau des exploitations

Agent pathogène	Couverture	Détails dans le *Code*
Salmonella dans les élevages de volailles	*Code terrestre*	Prévoit des dispositions relatives aux bandes de volailles reproductrices et aux couvoirs
Brucella abortus et *B. melitensis*	*Code terrestre* (maladie listée par l'OIE)	Prévoit des mesures détaillées à adopter à la ferme pour être reconnu indemne de maladie ; il ne s'agit pas de mesures de santé publique spécifiques (la convocation d'un groupe *ad hoc* est prévue à ce sujet)
Trichinella spiralis	*Code terrestre* (maladie listée par l'OIE)	Prévoit des dispositions relatives à l'établissement de la preuve d'absence de la maladie et à l'importation de viande fraîche (nécessité de fournir plus de détails sur les mesures au niveau des exploitations)
	Directives de l'OIE, de la FAO et de l'OMS[21]	Prévention de l'infection chez les porcs domestiques
ESB	*Code terrestre* (maladie listée par l'OIE)	Prévoit des dispositions relatives à la maîtrise de la maladie au niveau des exploitations
Mycobacterium bovis	*Code terrestre* (maladie listée par l'OIE)	Prévoit des dispositions relatives à l'établissement de la preuve d'absence de la maladie mais ne recommande aucune mesure de biosécurité à la ferme
Taenia saginata	*Code terrestre* (maladie non listée par l'OIE)	Peu de détails
Taenia solium	*Code terrestre* (maladie listée par l'OIE)	Aucun détail
	Directives de l'OIE, de l'OMS et de la FAO [55]	Allusion au contrôle à la ferme
Echinococcus spp.	*Code terrestre* (maladie listée par l'OIE)	Peu de détails
	Directives de l'OIE et de l'OMS [56]	Allusion au contrôle à la ferme
Coxiella burnetii	*Code terrestre* (maladie listée par l'OIE)	Aucun détail
Bacillus anthracis	*Code terrestre* (maladie listée par l'OIE)	Mentionne quelques mesures au niveau des animaux mais sans entrer dans le détail (en cours d'examen)

Discussion

Justification de la méthodologie

De nombreuses organisations ont déjà tenté de dresser ouvertement et objectivement, en vue de leur exploitation ultérieure, des listes d'agents pathogènes transmis par les aliments d'importance prioritaire [8, 26, 42, 49]. Pour ce faire, elles utilisent fréquemment un système de notation, au moyen duquel chaque maladie est notée d'après plusieurs critères. Ces notes sont ensuite rassemblées pour donner une mesure semi-quantitative d'ensemble.

Dans la présente étude, plusieurs critères ont été retenus pour chaque agent pathogène, mais aucun système de notation n'a été utilisé en raison du niveau de complexité et d'incertitude.

Les données publiées sur les maladies d'origine alimentaire et la maîtrise des agents pathogènes qui en sont responsables ne sont pas nombreuses, notamment dans la plupart des pays en voie de développement. La véritable incidence des maladies transmises par les aliments est probablement sous-estimée dans les données de surveillance de routine des maladies et les agents pathogènes qui en sont la cause peuvent ne pas être définitivement identifiés. L'attribution d'un cas de maladie à une source d'origine alimentaire ajoute un niveau supplémentaire d'incertitude. De plus, la détermination de mesures efficaces et adéquates au niveau des exploitations nécessite un apport de preuves empiriques qui font souvent défaut.

En raison des points mentionnés ci-dessus, de l'absence d'un besoin réel de mesures quantitatives précises et des requêtes formulées par le Groupe de travail sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production en vue d'obtenir avec célérité des orientations sur les exigences en matière de normalisation, l'opinion des experts est considérée comme une façon adéquate et opportune d'aborder ce sujet. Un questionnaire ouvert a été utilisé pour permettre aux experts de mettre en avant des points qui auraient été autrement négligés.

Limites et partis pris

La méthode employée pour sélectionner les experts n'a pas été systématique. Le parcours professionnel et l'intérêt de chacun d'entre eux varient, ce qui se reflète sur les avis. Le questionnaire et les instructions qui l'accompagnaient étaient brefs afin de maximiser le taux de réponse. Ce qui signifie qu'il était aussi possible d'interpréter différemment les questions. Par exemple, un expert peut avoir évalué l'« incidence sur la santé humaine » du point de vue de la mortalité, de la morbidité, du coût induit pour les services sanitaires ou de toute autre mesures ou combinaison de mesures. Le fait que les experts d'une même région donnent souvent des réponses différentes est en partie dû à ce phénomène d'interprétation et en partie à l'incertitude sur l'importance relative des agents pathogènes.

Une étude plus longue avec un panel d'experts répondant à chaque question (comme dans les études Delphi) n'a pas été réalisée faute de temps et de ressources, d'autant que l'étape la plus importante de la validation du rapport requiert la contribution des Membres de l'OIE, pour vérifier non seulement les informations factuelles, mais aussi l'avis des vétérinaires officiels chargés de la gestion de la santé animale et de la prévention des maladies transmises par les aliments. L'approche choisie dans cette étude dépend beaucoup du choix des experts régionaux ainsi que de l'expérience et des connaissances de chacun des experts sélectionnés [51].

Certains agents pathogènes sont fréquemment sous-mentionnés et les cas reportés tendent à être les plus sévères. Le questionnaire n'a pas explicitement tenu compte de la façon dont les experts justifient ce phénomène et d'autres complexités.

L'utilisation d'un indicateur standard d'incidence d'une maladie (comme, par exemple, les années de vie corrigées par l'incapacité [AVCI] [4]), comme celui employé par le FERG, constitue une méthode valide pour évaluer les répercussions d'une maladie mais à laquelle il n'a pas pu être fait appel à cause du délai imparti.

Une autre question primordiale pour l'établissement des priorités consiste à déterminer la façon d'évaluer l'importance relative des régions dans l'identification du ou des agents pathogènes les plus importants à l'échelle mondiale. La taille de la population ou le nombre de pays présents dans la région constituaient deux méthodes possibles. Mais, la présente étude ne cherche pas à s'enfoncer dans des comparaisons aussi précises ; elle a simplement mis en lumière les agents pathogènes qui sont considérés comme importants aux niveaux mondial et régional.

Annexe VII (suite)

Agents pathogènes recensés comme prioritaires par les experts

Salmonella spp. d'origine non aviaire a été identifié par les experts comme un agent pathogène auquel l'OIE devrait accorder la priorité à l'heure d'élaborer des normes afférentes à la sécurité sanitaire des aliments à la ferme, dans toutes les régions mis à part l'Afrique. Différentes viandes fraîches ont été désignées comme la principale source alimentaire à l'origine de ces infections à *Salmonella*. Les souches pathogènes d'*E. coli* (en particulier *E. coli* O157:H7) sont considérées comme une priorité absolue en Amérique du Sud, au Moyen-Orient et en Europe de l'Est. La viande de bœuf et autres viandes ont été désignées comme la source principale d'infection. Ces deux agents pathogènes sont analysés plus en détail dans les parties ci-après du présent rapport. Les avis sur les autres agents pathogènes ont été moins circonstanciés. Bien que trois régions aient mentionné *Brucella* spp. et *S. aureus* comme des agents pathogènes d'importance prioritaire, ces agents n'ont jamais été mentionnés par plus d'un expert dans une même région, ce qui peut réfléter une certaine incertitude sur l'importance relative de ces agents pathogènes par rapport à d'autres dans les maladies transmises par les aliments.

S. aureus d'origine humaine est plus significatif que les souches d'origine animale dans les maladies d'origine alimentaire [31]. Le rôle que les animaux jouent dans l'apparition d'agents pathogènes résistants aux antimicrobiens, tels que *S. aureus* résistant à la méthicilline (SARM) [30], est toutefois très préoccupant. À cet égard, le *Code terrestre* [38] prévoit des recommandations sur les mesures à prendre au niveau des exploitations afin d'éviter la progression de la résistance aux antimicrobiens.

La brucellose est une des zoonoses les plus répandues [53]. Elle est à la fois responsable de maladies humaines et de pertes de production [58]. Les méthodes de contrôle de *Brucella* spp. sont bien connues et ont été appliquées avec succès dans de nombreux pays. Bien que *Brucella* spp. soit largement couvert par les publications de l'OIE [37-38], il manque des recommandations officielles sur les mesures à prendre au niveau des exploitations. La FAO a émis des conseils dans le domaine la surveillance [41] et les bureaux régionaux de la FAO et de l'OIE ont abordé le sujet [19].

Des disparités régionales importantes ont été observées au niveau de l'incidence de certains agents pathogènes. L'exemple les plus frappant est l'Afrique où *Salmonella* spp., *E. coli* et *Staph. aureus* n'ont pas identifiés comme des agents pathogènes d'importance prioritaire, le reflet, peut-être, de l'absence d'études détaillées sur les maladies d'origine alimentaire dans cette région.

E. granulosus, agent caucal de l'hydatidose, est considéré comme l'agent pathogène transmis par les aliments le plus virulent en Afrique. Il est aussi recensé au Moyen-Orient et les deux experts sud-américains consultés jugent également son pouvoir pathogène important. L'avis des experts sur l'hydatidose ne concorde pas toujours : tous ne la considèrent pas comme une maladie d'origine alimentaire. Les chiens sont en effet les hôtes définitifs habituels d'*E. granulosus*, les ongulés comme les moutons les hôtes intermédiaires. L'homme peut être infecté par contact avec des chiens ou en ingérant de la nourriture contaminée par des œufs parasites [32]. L'inhalation de poussière est une autre route possible de transmission [46].

La présence de *Taenia saginata* est importante en Amérique du Sud, en Afrique et, selon un expert, au Moyen-Orient. Cette maladie d'origine alimentaire présente des signes cliniques relativement bénins [27]. Elle est surtout responsable de pertes de production dans l'industrie de la viande de bœuf, de l'interdiction du bœuf et de pertes à l'exportation en raison des restrictions imposées aux pays qui ne parviennent pas à la maîtriser [27]. L'incidence limitée de *Taenia saginata* sur la santé humaine constitue peut être un motif de ne pas le considérer comme d'importance prioritaire pour le Groupe de travail, étant donné le mandat de ce rapport.

Vu que l'OIE, la FAO et l'OMS ont publié des recommandations sur la maîtrise d'*Echinococcus*, de *Trichinella spiralis* et de *Taenia solium* [21, 38, 55-56], il n'est pas fondamental de considérer ces agents pathogènes comme prioritaires pour les futures activités de normalisation de l'OIE. Les Membres de l'OIE devraient toutefois être consultés sur cette question.

Salmonella spp. non aviaire

La salmonellose est probablement la maladie d'origine alimentaire la plus commune dans le monde [39]. De tous les isolats humains signalés à l'OMS Global Salm-Surv entre 2000-2002, *Salmonella enterica* serovar Enteritidis et *Salmonella enterica* serovar Typhimurium sont les isolats les plus fréquemment mentionnés dans toutes les régions. Mis à part les œufs contaminés, la contamination des carcasses par des déjections animales est considérée comme la principale source d'exposition humaine. La contamination de légumes par des déjections animales est une autre source d'infection [39].

Bien que les œufs de poule et la viande de poulets de chair soient responsables de la majorité des cas de salmonellose chez l'homme [20], d'autres animaux ont aussi leur importance. Dans une étude internationale portant sur la détection de 4 093 foyers de transmission par le biais des aliments, les œufs étaient la source de 43,4 % de cas de *Salmonella* Enteritidis, et la viande de poulet de 9,9 % de cas. Les 46,7 % restants ont été attribués à un vaste éventail d'aliments tant d'origine animale que de provenance autre qu'animale [24]. Dans la même étude, 18,2 % des cas de *Salmonella* Typhimurium ont été attribués à des œufs, et 10,4 % à de la viande de poulet. De nouveau, les 71,4 % restants ont été attribués à des produits d'origine animale ou non. Bien qu'intéressante, la pertinence de cette étude reste incertaine car les foyers étudiés ne représentent qu'une partie du poids des maladies et que les pays non développés étaient pauvrement représentés. Cela témoigne combien les évaluations de l'importance des agents pathogènes restent imparfaites. Dans un examen de la forme invasive des infections à *Salmonella* non-Typhi en Afrique, Morpeth *et al.* ont déclaré que *Salmonella* non-Typhi était une cause majeure d'infection du système sanguin et que *Salmonella* Enteriditis et *Salmonella* Typhimurium étaient les sérotypes les plus communément isolés en Afrique sub-saharienne [34]. L'apparition d'une résistance aux antimicrobiens dans certaines souches de *Salmonella* [45] est une cause d'inquiétude supplémentaire.

Des dispositifs de contrôle efficaces de *Salmonella* chez les porcs ont été mis en œuvre avec succès dans les fermes au Danemark [52] et dans d'autres pays. Le programme de l'Union européenne de diminution de l'infection à *Salmonella* des porcs à l'abattoir prévoit des interventions (comprenant des mesures de contrôle appliquées au niveau des exploitations) que les Pays membres doivent mettre en œuvre [17]. L'alimentation, la gestion et les pratiques d'hygiène ont été utilisées comme mesures de contrôle de *Salmonella* à la ferme. Étant donné qu'aucune mesure ne peut contenir à elle seule la maladie, plusieurs mesures sont nécessaires pour obtenir des résultats. Bien qu'un programme de contrôle et de surveillance de *Salmonella* de type danois ne puisse être mis en œuvre dans de nombreux pays, certains des dispositifs de contrôle utilisés avec succès forment une base appropriée pour émettre des recommandations sur les mesures applicables au niveau des exploitations.

Il n'existe pas, en matière de sécurité sanitaire des aliments, de références particulières à la maîtrise de *Salmonella* au sein des exploitations pour les espèces non aviaires dans le *Code terrestre* [38] ou les publications du Codex.

Souches pathogènes d'*E. coli*

E. coli est une bactérie commensale commune, et normalement inoffensive, de la microflore intestinale de la plupart des espèces à sang chaud. Toutefois, des maladies entériques peuvent survenir si des personnes sont infectées par certaines souches pathogènes d'*E. coli* [35].

Certains *E. coli* producteurs de Shiga-toxines (STEC), également dénommées vérotoxines, sont un vrai sujet de préoccupation. Chez les animaux domestiques et sauvages, les infections à STEC semblent assez communes, mais ne sont responsables que de peu de maladies [7]. Chez les humains, ces infections sont rares, mais se traduisent généralement par une diarrhée aqueuse, une colite hémorragique ou un syndrome hémolytique et urémique (SHU), notamment chez les enfants et les sujets plus âgés. La plupart des cas humains sont dus à la consommation d'aliments contaminés par des STEC zoonotiques d'origine animale [18].

Annexe VII (suite)

Les *E. coli* entérohémorragiques (EHEC) constituent un sous-genre de sérotypes STEC communément associés à une diarrhée sanglante et à un SHU. Bien que plusieurs sérotypes EHEC puissent infecter les humains, O157:H7 est le plus commun [7]. Le bétail est le plus gros réservoir de STEC zoonotiques, y compris les *E. coli* entérohémorragiques O157:H7 [18]. Les aliments contaminés d'origine bovine (notamment le bœuf haché) sont la principale source d'infection, due à une contamination durant la préparation de l'aliment. La contamination des fruits et des légumes par la matière fécale est une autre source importante d'infection. Des aliments divers sont liés aux flambées épidémiques, y compris les hamburgers (pas assez cuits), le lait, le jus de pomme non pasteurisé, les germes et la salade [24, 45].

En 1999, Mead *et al.* ont estimé que *E. coli* O157:H7 était responsable de plus de 60 000 maladies aux États-Unis par an, de 0,5 % des maladies d'origine alimentaire et de 2,9 % des décès imputés aux maladies d'origine alimentaire. Greig *et al.* ont constaté qu'*E. coli* était responsable de 9,5 % des cas déclarés de maladies d'origine alimentaire dans une étude internationale. On estime que jusqu'à 10 % des patients infectés par l'EHEC ont développé ou développeront un SHU pour un taux de mortalité situé entre 2 et 7%, mais pouvant atteindre 50 % dans le cas des sujets les plus âgés [57]. Les flambées épidémiques peuvent être très importantes. Environ 9 000 enfants d'âge scolaire furent infectés au Japon lors d'une épidémie d'EHEC O157 [57]. Les EHEC sont des agents pathogènes très présents en Europe, au Japon et en Amérique du Nord, mais aussi en Australie, au Chili, en Argentine et en Afrique du Sud [35], même si le sérotype 0157 est parfois moins présent que les autres dans ces pays. Dans les pays en voie de développement, les *E. coli* pathogènes d'origine alimentaire qui ne sont pas des EHEC semblent être plus nombreux [35]. De nombreux cas d'infections à *E. coli* non imputées aux EHEC, bien que d'origine alimentaire, sont dus à une mauvaise gestion de l'hygiène et ne sont pas liés à un réservoir animal [40]. Bien que les STEC zoonotiques soient souvent responsables de maladies dans les pays en voie de développement [18], les limites dans la surveillance empêche de connaître avec précision leur incidence dans les maladies d'origine alimentaire [45].

Certains pays considèrent la viande de bœuf hachée, crue, comme « falsifiée » dès qu'elle contient *E. coli* O157:H7. D'où des rappels de viande de bœuf hachée très onéreux [9]. La mise en œuvre de cette politique est un obstacle potentiel au commerce international et constitue un vrai sujet de préoccupation pour les pays qui exportent de la viande de bœuf.

La maîtrise d'*E. coli* pathogène d'origine animale nécessite la mise en œuvre de mesures à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, y compris à la ferme. Les mesures au niveau des exploitations devraient viser à réduire la colonisation intestinale, à limiter la diffusion et la persistance des bactéries impliquées dans l'environnement de la ferme [18]. Ces mesures devraient aussi réduire l'infection humaine due à un contact direct avec les animaux [6].

La vaccination, les probiotiques et les bactériophages ont été envisagés comme des mesures spécifiques pour réduire la teneur en EHEC O157:H7 des excrétions du bétail. La culture du *Lactobacillus acidophilus* semble efficace et on l'utilise largement aux États-Unis. Cependant, les avantages d'autres mesures particulières ne sont pas garantis pour l'instant [29, 43]. Un expert pense qu'analyser et abattre les porteurs de EHEC O157:H7 pourrait être inefficace même si l'approche est logique [18]. Les données publiées en la matière font toutefois défaut. Il ne faut pas oublier que les mesures particulières à certains agents pathogènes peuvent être inefficaces et favoriser l'apparition d'autres agents pathogènes.

En ce qui concerne les mesures générales, la gestion du fumier et de la boue est importante. De bonnes pratiques consiste à garantir la propreté des abreuvoirs et des cases, à maîtriser l'ensilage et à éviter la surpopulation animale [16]. Étant donné que la contamination fécale des peaux est la principale source d'infection à *E. coli* de la viande [28], il est important de s'assurer que le bétail est propre lorsqu'on l'envoie à l'abattoir.

Les mesures de contrôle de EHEC O157:H7, appliquées tout au long de la chaîne alimentaire, ont eu un effet positif aux États-Unis [28]. Que certaines personnes pensent que la maîtrise de EHEC O157:H7 doive avoir lieu pendant et après la récolte [28] pour la viande et pendant et après la récolte pour les légumes-feuilles ne signifie pas que le contrôle avant l'abattage et avant la récolte n'est pas important. Cependant, les possibilités de contamination croisée pendant le transport et la transformation souligne la nécessité d'une bonne maîtrise de l'hygiène après la récolte en plus des mesures appliquées à la ferme.

Le *Code terrestre* ne prévoit aucune mesure pour contrôler les souches pathogènes *E. coli* [38] bien que l'OIE et la FAO aient publié des directives sur les bonnes pratiques d'élevage [23, 36].

Pays développés

Un nombre important de travaux a été réalisé sur la charge des maladies d'origine alimentaire dans les pays développés [1-2, 5, 15, 22, 33]. *Campylobacter* spp. et *Salmonella* spp. sont souvent considérés comme ayant la plus forte incidence. Toutefois, les pays en voie de développement ont une vision différente de l'importance relative d'agents pathogènes spécifiques. Ces derniers sont généralement moins préoccupés par les maladies parasitaires ou d'autres maladies maîtrisées avec succès à l'aide de programmes nationaux, que les mesures soient appliquées à la ferme (comme, par exemple, dans le cas de la tuberculose et de la brucellose bovine) ou par la suite (comme, par exemple, avec la pasteurisation) [44, 53].

Agents pathogènes que les experts ne considèrent pas comme d'importance prioritaire

Campylobacter spp. est une cause importante de maladies d'origine alimentaire dans le monde entier [1, 5, 12, 15]. La campylobactériose provoque des diarrhées accompagnées de fièvre et de malaises. Des complications peuvent parfois survenir, mais rares sont les décès. La viande de volaille est considérée comme une source majeure d'infection et, en 2007, la Commission du Codex a élaboré des directives pour que la maîtrise de *Campylobacter* dans la volaille devienne une priorité. Ces directives comprennent des mesures de contrôle à la ferme qui complètent le texte sur les procédures d'hygiène et de biosécurité dans la production de volaille élaboré pour être intégré au *Code terrestre* [38]. Comme cet agent pathogène a été examiné par la Commission du Codex et, d'une manière générale, par l'OIE, il n'est pas urgent de le recenser comme prioritaire pour les activités de normalisation de l'OIE. Peut-être plus important, il existe très peu de preuves sur l'efficacité des mesures de contrôle de *Campylobacter* spp. à la ferme. De mauvaises pratiques de biosécurité peuvent favoriser le transport d'agents pathogènes dans les poulaillers par la faune sauvage et les humains. On a constaté que limiter la densité animale, en « éclaircissant » la taille des troupeaux de volaille pendant la production, pourrait augmenter les risques de contamination [3]. Restreindre l'accès des mouches et autres insectes peut aussi concourir à limiter l'infection des troupeaux [25].

De quelle façon les normes et les lignes directrices de l'OIE contribuent-elles positivement à la santé publique ?

Les normes et les lignes directrices OIE contribuent à protéger la santé publique de deux façons. Les normes contenues dans les textes adoptés par les Membres de l'OIE (intégrées dans les *Codes* et les *Manuels* par exemple) sont reconnues comme des références légales par l'Accord de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) régissant l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (accord SPS) et peuvent être utilisées par les Membres de l'OMC pour déterminer les mesures applicables aux animaux et aux produits d'origine animale faisant l'objet de transactions commerciales internationales (et régionales). Ces normes, lorsqu'elles définissent les mesures à prendre à la ferme afin de limiter les risques qu'entraîne le commerce international d'animaux vivants et de leurs produits dérivés pour la sécurité sanitaire des aliments destinés à la consommation humaine, peuvent avoir de l'impact. De plus, les recommandations de l'OIE peuvent être utilisées par les Membres pour orienter l'élaboration et la mise en œuvre de programmes régionaux et nationaux dans le but d'améliorer la santé animale et la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production.

Il est évident que les maladies d'origine alimentaire ont des conséquences importantes sur les populations démunies, même si la contribution spécifique et l'importance relative de différents agents pathogènes peuvent ne pas être clairement définies. En l'absence de services vétérinaires puissants et d'une bonne gouvernance, l'adoption de programmes de contrôle officiels basés sur les normes de l'OIE peut n'avoir que peu d'effet comme, par exemple, là où l'abattage et le commerce de produits d'origine animale ont lieu en dehors de tout cadre sanitaire officiel. Dans ces cas-là, les interventions au niveau de la communauté peuvent être plus efficaces que la législation pour réduire l'incidence des maladies d'origine alimentaire à court terme. À long terme, le renforcement des services vétérinaires et de leur infrastructure grâce à l'intervention de donateurs internationaux travaillant en collaboration avec l'OIE est une approche valable et une priorité pour l'OIE.

Annexe VII (suite)

Conclusions

Les données nécessaires pour recenser les agents pathogènes d'importance prioritaire dans le cadre des activités de normalisation de l'OIE relatives aux maladies d'origine alimentaire font défaut, notamment pour les pays en voie de développement. L'approche consistant à consulter des experts régionaux est une bonne méthode pour photographier la situation, mais les résultats devront être discutés au sein de l'OIE et présentés aux Membres de l'OIE, pour avis.

Conformément à l'avis des experts consultés, *Salmonella* spp. d'origine non aviaire et les souches pathogènes *E. coli* (notamment *E. coli* O157:H7) devraient être considérés comme prioritaires. La littérature scientifique et d'autres facteurs, comme les possibilités de maîtrise à la ferme et l'absence de couverture par les normes actuelles du Codex et de l'OIE, le confirment. On dispose de davantage d'information sur le contrôle effectif de *Salmonella* spp. d'origine non aviaire au niveau de l'exploitation que sur celle de *E. coli* O157:H7, ce qui laisse sous-entendre que *Salmonella* spp. d'origine non aviaire est probablement plus indiqué.

Des méthodes éprouvées pour la maîtrise de *Brucella* spp. à la ferme existent. Toutefois, des travaux sont en cours à l'OIE pour examiner le chapitre du *Code terrestre* sur la brucellose. Aucune recommandation n'est donc nécessaire.

On estime que *E. granulosus* a, de tous les agents pathogènes en Afrique, l'incidence la plus importante. Il fait partie de la liste pour le Moyen-Orient et les deux experts sud-américains consultés le jugent important. Les experts ne considèrent cependant pas toujours l'hydatidose comme une maladie d'origine alimentaire. Le pouvoir pathogène de *Taenia saginata* a été considéré comme important en Amérique du Sud, en Afrique et par un expert au Moyen-Orient. Il est responsable de symptômes relativement bénins chez les humains, mais peut avoir des conséquences bien plus importantes pour l'industrie de la viande bovine.

Vu que l'OMS, la FAO et l'OIE ont publié conjointement des recommandations sur la maîtrise d'*Echinococcus*, de *Trichinella spiralis* et de *Taenia solium*, il se peut qu'il y ait moins de raisons de considérer ces agents pathogènes comme prioriaires pour les futures activités de normalisation de l'OIE. Les Membres de l'OIE devraient toutefois être consultés à ce sujet.

Remerciements

Nous tenons à remercier pour leur contribution le Dr. Héctor J. Lazaneo, le Dr Cristina López, le Dr Peter Roeder, le Dr Ronello Abila, le Dr Suphachai Nuanualsuwan, le Prof Dr Jacek Szczawinski, le Dr Pavlos Economides et le Prof Hassan Aidaros. Nous remercions également tous les membres du Service du commerce international de l'OIE et le Département des maladies d'origine alimentaire, des zoonoses et de la sécurité sanitaire des aliments de l'OMS.

Bibliographie

[1] Adak G.K., Long S.M., O'Brien S.J., Trends in indigenous foodborne disease and deaths, England and Wales: 1992 to 2000, Gut. (2002) 51:832-841.

[2] Adak G.K., Meakins S.M., Yip H., Lopman B.A., O'Brien S.J., Disease risks from foods, England and Wales, 1996-2000, *Emerg. Infect. Dis.* (2005) 11:365-372.

[3] Allen V.M., Bull S.A., Corry J.E.L., Domingue G., Jørgensen F., Frost J.A., Whyte R., Gonzalez A., Elviss N., Humphrey T.J., Campylobacter spp. contamination of chicken carcasses during processing in relation to flock colonisation, *International Journal of Food Microbiology*. (2007) 113:54-61.

[4] Anand S., Hanson K., Disability-adjusted life years: a critical review, *J. Health Econ.* (1997) 16:685-702.

[5] Batz M.B., Hoffmann S.A., Krupnick A.J., Morris G.J., Sherman D.M., Taylor M.R.T.J.S., Identifying the Most Significant Microbiological Foodborne hazards To Public Health: A New Risk-Ranking Model., in: Consortium F.S.R. (Ed.), Food Safety Research Consortium Discussion paper number 1., Washington D.C., 2004.

[6] BBC, Eight more cases of farm E.coli in: News [on line] (2009) http://news.bbc.co.uk/1/hi/england/8265154.stm

[7] Caprioli A., Morabito S., Brugere H., Oswald E., Enterohaemorrhagic Escherichia coli: emerging issues on virulence and modes of transmission, *Vet. Res.* (2005) 36:289-311.

[8] Cardoen S., Van Huffel X., Berkvens D., Quoilin S., Ducoffre G., Saegerman C., Speybroeck N., Imberechts H., Herman L., Ducatelle R., Dierick K., Evidence-Based Semiquantitative Methodology for Prioritization of Foodborne Zoonoses, *Foodborne Pathog. Dis.* (2009).

[9] Centers_for_Disease_Control_and_Prevention, Investigation of Multistate Outbreak of E. coli O157:H7 Infections [on line] (2008) http://www.cdc.gov/ecoli/june2008outbreak/ [consulted July 18, 2008].

[10] Codex_alimentarius_Commission, Recommended International Code of Practice : General principles of food hygiene (Ref no CAC/RCP 1-1969), Food and Agriculture Organization, Rome, 1969.

[11] Codex_Alimentarius_Commission, CODE OF HYGIENIC PRACTICE FOR FRESH FRUITS AND VEGETABLES, in: FAO/WHO (Ed.), 2003, pp. 1-26.

[12] Coker A.O., Isokpehi R.D., Thomas B.N., Amisu K.O., Obi C.L., Human campylobacteriosis in developing countries, *Emerg. Infect. Dis.* (2002) 8:237-244.

[13] Collins J.D., Wall P.G., Food safety and animal production systems: controlling zoonoses at farm level, *Rev. Sci. Tech.* (2004) 23:685-700.

[14] Droppers W.F., OIE philosophy, policy and procedures for the development of food safety standards, *Rev. Sci. Tech.* (2006) 25:805-812.

[15] EFSA, The Community Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses and Zoonotic Agents in the European Union in 2007, The EFSA Journal. (2009) 223.

[16] Ellis-Iversen J., Watson E., A 7-point Plan for Control of VTEC O157, Campylobacter jejuni/coli and Salmonella serovars in Young Cattle, Cattle Practice. (2008) 6:1-5.

Annexe VII (suite)

[17] EUROPEAN_UNION, REGULATION (EC) No 2160/2003 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 17 November 2003 on the control of salmonella and other specified food-borne zoonotic agents, in: UNION T.E.P.A.T.C.O.T.E. (Ed.), Official Journal of the European Union, 2003, pp. 1-15.

[18] Fairbrother J.M., Nadeau E., Escherichia coli: on-farm contamination of animals, *Rev. Sci. Tech.* (2006) 25:555-569.

[19] FAO-APHCA/OIE, FAO-APHCA/OIE Regional Workshop on Brucellosis Control and Diagnosis (with an emphasis on B. melitensis), Chiang Mai and Lampang, Thailand, 20-23 October 2008. [on line] (2008) http://www.aphca.org/workshops/Bru08/bru08.html

[20] FAO/WHO, Risk assessments of Salmonella in eggs and broiler chickens, FAO/WHO, Rome, Geneva, 2002.

[21] FAO/WHO/OIE, FAO/WHO/OIE guidelines for the surveillance, management, prevention and control of trichinellosis, in: Dupouy-Camet J., Murrell K.D. (Eds.), FAO/WHO/OIE, Paris, 2007.

[22] Flint J.A., Van Duynhoven Y.T., Angulo F.J., DeLong S.M., Braun P., Kirk M., Scallan E., Fitzgerald M., Adak G.K., Sockett P., Ellis A., Hall G., Gargouri N., Walke H., Braam P., Estimating the burden of acute gastroenteritis, foodborne disease, and pathogens commonly transmitted by food: an international review, *Clin. Infect. Dis. (*2005) 41:698-704.

[23] Food, Agriculture Organization of the United N., Codex alimentarius Commission. Recommended International Code of Practice : General principles of food hygiene (Ref no CAC/RCP 1-1969), Food and Agriculture Organization, Rome, 1969.

[24] Greig J.D., Ravel A., Analysis of foodborne outbreak data reported internationally for source attribution, *International Journal of Food Microbiology*. (2009) 130:77-87.

[25] Hald B., Sommer H.M., Skovgard H., Use of fly screens to reduce Campylobacter spp. introduction in broiler houses, *Emerg. Infect. Dis.* (2007) 13:1951-1953.

[26] Havelaar A., Priority Setting for Foodborne and Zoonotic Pathogens Report no. 07-001, in: Zoonoses N.f.t.P.a.C.o. (Ed.), 2007.

[27] Hoberg E.P., Taenia tapeworms: their biology, evolution and socioeconomic significance, *Microbes and Infection*. (2002) 4:859-866.

[28] Koohmaraie M., Arthur T.M., Bosilevac J.M., Brichta-Harhay D.M., Kalchayanand N., Shackelford S.D., Wheeler T.L., Interventions to reduce/eliminate Escherichia coli O157:H7 in ground beef, *Meat Science*. (2007) 77:90-96.

[29] LeJeune J.T., Wetzel A.N., Preharvest control of Escherichia coli O157 in cattle, *J. Anim. Sci.* (2007) 85:E73-80.

[30] Leonard F.C., Markey B.K., Meticillin-resistant Staphylococcus aureus in animals: A review, The Veterinary Journal. (2008) 175:27-36.

[31] Lund B.M., Baird-Parker A.C., Gould G.W., The microbiological safety and quality of food, Aspen Publishers, Gaithersburg, Md., 2000.

[32] McManus D.P., Zhang W., Li J., Bartley P.B., Echinococcosis, *The Lancet*. (2003) 362:1295-1304.

[33] Mead P.S., Slutsker L., Dietz V., McCaig L.F., Bresee J.S., Shapiro C., Griffin P.M., Tauxe R.V., Food-related illness and death in the United States, *Emerg. Infect. Dis.* (1999) 5:607-625.

[34] Morpeth S.C., Ramadhani H.O., Crump J.A., Invasive non-Typhi Salmonella disease in Africa, *Clin. Infect. Dis.* (2009) 49:606-611.

[35] Nataro J.P., Kaper J.B., Diarrheagenic Escherichia coli, *Clin. Microbiol. Rev.* (1998) 11:142-201.

[36] OIE, Guide to good farming practices for animal production food safety, *Rev. Sci. Tech.* (2006) 25:823-836.

[37] OIE, Manual of Diagnostic Tests and Vaccines for Terrestrial Animals 2009, World Organisation for Animal Health, Paris, 2009.

[38] OIE, Terrestrial animal health code, Office international des épizooties, Paris, 2009.

[39] Plym Forshell L., Wierup M., Salmonella contamination: a significant challenge to the global marketing of animal food products, *Rev. Sci. Tech.* (2006) 25:541-554.

[40] Qadri F., Svennerholm A.M., Faruque A.S., Sack R.B., Enterotoxigenic Escherichia coli in developing countries: epidemiology, microbiology, clinical features, treatment, and prevention, *Clin. Microbiol. Rev.* (2005) 18:465-483.

[41] Robinson A., Guidelines for coordinated human and animal brucellosis surveillance, FAO, Rome, 2003.

[42] Ross T., Sumner J., A simple, spreadsheet-based, food safety risk assessment tool, *Int. J. Food Microbiol.* (2002). 77:39-53.

[43] Sargeant J.M., Amezcua M.R., Rajic A., Waddell L., Pre-harvest interventions to reduce the shedding of E. coli O157 in the faeces of weaned domestic ruminants: a systematic review, *Zoonoses Public Health*. (2007). 54:260-277.

[44] Schelling E., Diguimbaye C., Daoud S., Nicolet J., Boerlin P., Tanner M., Zinsstag J., Brucellosis and Q-fever seroprevalences of nomadic pastoralists and their livestock in Chad, *Prev. Vet. Med.* (2003). 61:279-293.

[45] Schlundt J., Toyofuku H., Jansen J., Herbst S.A., Emerging food-borne zoonoses, *Rev. Sci. Tech.* (2004) 23:513-533.

[46] Shaikenov B.S., Rysmukhambetova A.T., Massenov B., Deplazes P., Mathis A., Torgerson P.R., Short report: the use of a polymerase chain reaction to detect Echinococcus granulosus (G1 strain) eggs in soil samples, *Am. J. Trop. Med. Hyg.* (2004) 71:441-443.

[47] Slorach S.A., Assuring food safety: the complementary tasks and standards of the World Organisation for Animal Health and the Codex Alimentarius Commission, *Rev. Sci. Tech.* (2006) 25:813-821.

[48] Stein C., Kuchenmuller T., Hendrickx S., Pruss-Ustun A., Wolfson L., Engels D., Schlundt J., The Global Burden of Disease Assessments -WHO Is Responsible?, PLoS Negl Trop Dis. (2007) 1:e161.

[49] Sumner J., Ross T., A semi-quantitative seafood safety risk assessment, *Int. J. Food Microbiol*. (2002) 77:55-59.

[50] van der Gaag M.A., Saatkamp H.W., Backus G.B.C., van Beek P., Huirne R.B.M., Cost-effectiveness of controlling Salmonella in the pork chain, *Food Control*. (2004) 15:173-180.

Annexe VII (suite)

[51] Vose D., Risk analysis : a quantitative guide, Wiley ; Chichester : John Wiley [distributor], Hoboken, N.J., 2008.

[52] Wegener H.C., Hald T., Lo Fo Wong D., Madsen M., Korsgaard H., Bager F., Gerner-Smidt P., Molbak K., Salmonella control programs in Denmark, *Emerg. Infect. Dis.* (2003) 9:774-780.

[53] WHO, The Control of Neglected Zoonotic Diseases: A route to poverty alleviation, in: WHO (Ed.), Report of a joint WHO/DFID-AHP Meeting, 20/21 Sept 2005, with the participation of FAO and OIE, Geneva, 2005.

[54] WHO, THe Global Burden of Disease - 2004 update, in: WHO (Ed.), Geneva, 2008.

[55] WHO/FAO/OIE, WHO/FAO/OIE Guidelines for the Surveillance, Prevention and Control of Taeniosis/Cysticercosis, OIE, Paris, 2005.

[56] WHO/OIE, WHO/OIE manual on Echinococcosis in humans and animals: a public health problem of global concern, OIE, 2001.

[57] World_Health_Organisation_(WHO), Prevention and control of enterohaemorrhagic *Escherichia coli* (EHEC) infections. Report of a WHO consultation, in: WHO (Ed.), Geneva, 1997, pp. 43.

[58] Zinsstag J., Schelling E., Roth F., Bonfoh B., de Savigny D., Tanner M., Human benefits of animal interventions for zoonosis control, *Emerg. Infect. Dis.* (2007) 13:527-531.

———————

Annexe VIII

MANDAT ET *MODUS OPERANDI*

DU GROUPE DE TRAVAIL ~~PERMANENT~~ DE L'OIE SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE PENDANT LA PHASE DE PRODUCTION

MANDAT

1. ~~Conformément à la Résolution n° XV de la 70e Session générale de l'OIE, l~~Le Groupe de travail sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production a pour mandat :

a) d'examiner tous les dangers d'origine alimentaire provenant des animaux avant l'abattage ;

b) de donner la priorité aux mesures mises en œuvre au niveau de la ferme pour garantir la sécurité sanitaire des aliments ;

c) d'examiner les mesures en faveur de la sécurité sanitaire des aliments applicables à un autre stade, par exemple pendant le transport des animaux et l'abattage des animaux sauvages à des fins alimentaires ;

d) de définir des critères et des priorités qui prennent en compte les principaux aspects liés à la sécurité sanitaire des aliments et les programmes de travail en cours des organisations internationales compétentes, notamment la CCA, la FAO et l'OMS ;

e) de prendre en compte les normes de sécurité sanitaire des aliments mises au point et en cours d'élaboration par les organisations internationales compétentes, notamment la CCA ;

f) de soutenir les travaux des Commissions spécialisées de l'OIE sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production avant l'abattage ;

g) de conseiller le Directeur général de l'OIE sur toutes les questions ~~la mise en œuvre de la stratégie de l'OIE dans les domaines suivants~~ relatives à la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production, y compris, mais s'y limiter, :

i) la création de groupes *ad hoc* pour l'accomplissement des tâches spécifiques ;

ii) les liens au niveau opérationnel avec la CCA, la FAO et l'OMS ;

iii) la garantie que la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production avant l'abattage des animaux est intégrée dans les activités des Commissions spécialisées et des groupes *ad hoc* ;

v) la participation technique, ~~si nécessaire, à l'examen des critères~~ aux travaux des Commissions spécialisées en relation avec la notification des maladies transmises par les aliments qui sont listées par l'OIE ou avec la reconnaissance officielle par l'OIE du statut des maladies concernées ;

e) le renforcement de la communication, de l'échange d'information et de la consultation~~.~~ ;

f) les questions relatives à la bonne gouvernance, y compris l'enseignement vétérinaire.

Annexe VIII (suite)

MODUS OPERANDI

~~2.~~ Dans le cadre ~~de ce~~ du mandat défini ci-dessus, le Groupe de travail définit son rôle comme suit :

1. conseiller le Directeur général de l'OIE sur les questions politiques et stratégiques liées aux actions en matière de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production dont l'objectif est « la réduction des risques d'origine alimentaire pour la santé humaine par la prévention, l'élimination ou la maîtrise des dangers inhérents aux animaux en amont de la transformation primaire des animaux et des produits d'origine animale ».

   Les priorités sont :

   ~~i~~a) identifier les lacunes, contradictions, domaines à harmoniser et doublons dans les travaux de l'OIE et des autres organisations internationales ou intergouvernementales participant à l'élaboration de normes sur la sécurité sanitaire des aliments (notamment ~~le~~a CCA~~odex~~) ~~impliquées dans les normes sur la sécurité sanitaire des aliments~~ et prendre les mesures correspondantes ;

   ~~ii~~b) renforcer les relations avec les autres organisations à vocation normative et scientifique œuvrant dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale (notamment ~~le~~a CCA~~odex~~, la FAO et l'OMS), en multipliant les échanges d'informations ;

   ~~iii~~c) améliorer la coordination nationale et régionale entre les autorités compétentes ayant des responsabilités en matière de sécurité sanitaire des aliments et de santé animale ;

   ~~iv~~d) recommander un programme de travail répondant à la mission de l'OIE en matière de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production ;

2. ~~b)~~ agir en tant que groupe de pilotage sur demande du Directeur général de l'OIE pour les travaux des groupes d'experts de l'OIE :

   ~~i~~a) en conseillant le Directeur général sur la composition, le champ d'action et la mission des groupes d'experts ;

   ~~ii~~b) en examinant les textes émanant des groupes d'experts afin de les soumettre aux Commissions spécialisées concernées.

~~3.~~Les contributions suivantes sont préparées pour le Directeur général de l'OIE et les Commissions spécialisées concernées :

   a) ~~documents de discussion~~ conseils en matière de politique ;

   b) ~~documents d'orientation~~ documents de discussion ;

   c) rapports ;

   d) commentaires sur la révision des projets de texte.

———————

Annexe IX

PROGRAMME DE TRAVAIL PRÉVISIONNEL POUR 2010

Le Groupe de travail a convenu que son programme de travail pour 2010 porterait sur :

1. Questions horizontales

   a) Antibiorésistance – le Groupe de travail contrôlera les développements au sein de l'OIE, de l'OMS, de la FAO et du Codex (Groupe intergourvernemental spécial sur la résistance antimicrobienne).

   b) Aliments pour animaux de compagnie – Le Groupe de travail doit rester informé de évolution des travaux entrepris sur cette question ayant rapport avec la sécurité sanitaire des aliments.

   c) Le Groupe *ad hoc* sur les vaccins et les nouvelles technologies – animaux et produits d'origine animale issus d'interventions biotechnologiques – examine les textes concernant les conséquences éventuelles des vaccins issus des biotechnologies sur la sécurité sanitaire des aliments à l'heure où est rédigé le présent rapport. Se tenir informé de l'évolution des aspects relatifs à la nanotechnologie pouvant être pertinents pour le Groupe de travail sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production.

   d) *Handbook on Import Risk Analysis* de l'OIE – réviser le projet de texte.

   e) Prendre en compte les preuves scientifiques du rapport entre bien-être animal et sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production.

   f) Sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production dans l'enseignement vétérinaire suite aux recommandations de la Conférence de l'OIE « Un enseignement vétérinaire qui bouge pour un monde plus sûr » qui s'est tenue au mois d'octobre 2009.

   g) Déclaration de politique sur l'importance de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production pour la sécurité alimentaire.

   h) Questions de sécurité alimentaire soulevées par les activités en cours sur les nouvelles zoonoses au niveau de l'interface homme, animal et écosystème (« Un monde, une santé »).

   i) Certification, notamment électronique – suivi des progrès de la CCA, de la CIPV et de l'OIE.

2. Textes spécifiques de l'OIE sur certaines maladies

   a) Chapitres du *Code sanitaire pour les animaux terrestres* de l'OIE sur la brucellose. Une réunion supplémentaire du Groupe *ad hoc* se tiendra au mois de novembre 2009.

   b) Zoonoses d'origine alimentaire

      – futurs travaux sur la salmonellose et la campylobactériose chez les volailles – prendre en compte les progrès accomplis par le Codex;

      – suivi du rapport sur les agents pathogènes d'importance prioritaire pour les activités de normalisation dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production.

3. Renforcement des relations entre l'OIE et le Codex en :

   a) Encourageant la participation de l'OIE lors de l'élaboration de textes par le Codex et vice-versa.

   b) Encourageant la poursuite d'une collaboration étroite entre le Secrétariat du Codex et le siège de l'OIE.

———————

© Organisation mondiale de la santé animale (OIE), 2009

Le présent document a été préparé par des spécialistes réunis par l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE). En attendant son adoption par le Comité international de l'OIE, 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 revues, 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 le contenu de cette publication n'impliquent pas l'expression d'une opinion quelle qu'elle soit de la part de l'OIE concernant le statut légal d'un pays, d'un territoire, d'une ville ou d'une région, concernant leurs autorités ou portant sur la délimitation de 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 mentionnés.