



Organisation
Mondiale
de la Santé
Animale

World
Organisation
for Animal
Health

Organización
Mundial
de Sanidad
Animal

Original : anglais
Octobre 2010

RAPPORT DE LA DIXIÈME RÉUNION DU GROUPE DE TRAVAIL DE L'OIE SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS PENDANT LA PHASE DE PRODUCTION

Paris, 2 – 4 novembre 2010

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) a tenu sa dixième réunion au Siège de l'OIE à Paris, du 2 au 4 novembre 2010.

La liste des membres du Groupe de travail et des autres experts ayant participé à la réunion est présentée à l'[annexe I](#). L'ordre du jour adopté figure à l'[annexe II](#).

Le Docteur Bernard Vallat, Directeur général de l'OIE, s'est joint au Groupe de travail pour une brève mise au point sur les récentes évolutions des activités de l'OIE intéressant le Groupe de travail. Après avoir accueilli les membres du Groupe de travail, il les a remerciés pour le soutien qu'ils apportent à l'OIE dans ce domaine essentiel. Le Docteur Vallat a rappelé qu'en mai 2010, l'Assemblée mondiale de la santé de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) avait entériné un amendement à l'Accord officiel entre l'OIE et l'OMS, qui citait la sécurité sanitaire des aliments comme un thème d'intérêt commun et l'objet potentiel d'initiatives conjointes des deux organisations, et qui fournissait un cadre juridique à la mise au point de normes communes OIE/Codex. Le Docteur Vallat a rappelé que le Comité du Codex sur les principes généraux devait examiner la proposition de mise au point de normes communes OIE/Codex lors de sa prochaine réunion en avril 2012. Il a demandé au Groupe de travail de continuer à fournir des orientations sur les domaines pour lesquels il serait souhaitable de préparer des normes communes OIE/Codex.

Le Docteur Vallat a fait observer que les Délégués avaient souhaité être informés des relations scientifiques pouvant être établies entre le bien-être animal, la santé animale et la sécurité sanitaire des aliments. Il s'agissait d'une question complexe, dans la mesure où les relations entre le bien-être animal et la sécurité sanitaire des aliments, tout en étant manifestes, n'étaient guère directes ni univoques, et exigeaient des études approfondies. Le Docteur Vallat a précisé qu'il soutiendrait la collaboration entre les deux Groupes de travail permanents de l'OIE (sur le bien-être animal et sur la sécurité sanitaire des aliments pendant la phase de production) dans ce domaine, au vu de l'utilité de ces travaux pour étayer le processus d'élaboration des normes de l'OIE relatives au bien-être animal et à la sécurité sanitaire des aliments pendant la phase de production.

Le Docteur Vallat a attiré l'attention du Groupe de travail sur les travaux du Groupe ad hoc sur les zoonoses parasitaires, en prolongement de l'avant-projet sur les agents pathogènes prioritaires dans le cadre de l'élaboration des futures normes, qui avait été préparé sous les auspices du Groupe de travail. Il a demandé au Groupe de travail de réviser ce document et, s'il approuvait la démarche du Groupe ad hoc, de transmettre ensuite le rapport à la Commission des normes sanitaires pour les animaux terrestres de l'OIE (ci-après dénommée la Commission du Code) afin que celle-ci puisse l'examiner lors de sa réunion de février 2011.

Le Docteur Vallat a fait observer que l'OIE avait commencé à travailler sur le thème de l'enseignement vétérinaire en 2009 et poursuivait ses activités dans ce domaine, à travers la constitution d'un Groupe ad hoc chargé de cette question et l'organisation d'une deuxième conférence mondiale sur l'enseignement vétérinaire qui se tiendra à Lyon dans le cadre de l'Année vétérinaire 2011. Cette Conférence consacrera une journée et demie aux travaux de l'OIE, les 13 et 14 mai 2011. Le Docteur Vallat a encouragé le Groupe de travail ainsi que la FAO à participer aux travaux de l'OIE sur l'enseignement vétérinaire, en mettant notamment l'accent sur les compétences vétérinaires en matière d'inspection alimentaire et de sécurité sanitaire des aliments.

Concernant l'importance de l'aquaculture pour la sécurité alimentaire, le Docteur Vallat a informé le Groupe de travail que l'OIE tiendrait sa première Conférence mondiale sur l'importance des programmes de santé destinés aux animaux aquatiques pour la sécurité alimentaire à Panama, du 28 au 30 juin 2011 ; à cet égard, il a invité le Groupe de travail à réfléchir aux besoins futurs en termes de normes relatives à la sécurité sanitaire des aliments applicables aux produits dérivés des animaux aquatiques durant la phase de production.

Enfin, concernant le thème du renforcement des capacités, le Docteur Vallat a rappelé les efforts actuellement déployés par l'OIE pour organiser des séminaires destinés aux points focaux nationaux de l'OIE, sous l'autorité des Délégués nationaux, dans les cinq régions de l'OIE. Les fonds réunis permettaient d'assurer la reconduction de ces séminaires, avec de nouveaux contenus, tous les deux ans. Le Docteur Vallat a également souligné l'importance des points focaux de l'OIE dans la coordination des activités nationales, notamment à travers leurs contacts avec les réseaux INFOSAN. Il a invité le Groupe de travail à faire de nouvelles propositions de contenus pour ces séminaires et à réfléchir à des mécanismes permettant d'améliorer la collaboration des points focaux avec d'autres organisations et experts travaillant dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.

Le Docteur Vallat a rappelé que des Groupes ad hoc spécifiques pouvaient être convoqués à tout moment, et que le Groupe de travail pouvait s'adresser aux Laboratoires de référence ou aux Centres collaborateurs de l'OIE, le cas échéant, pour obtenir l'appui nécessaire sur des thèmes requérant une expertise particulière.

1. Le point sur les activités de l'OIE, du Codex, de la FAO et de l'OMS

1.1. OIE

Groupe ad hoc chargé du *Handbook on Import Risk Analysis* [Manuel d'analyse du risque à l'importation]

La révision du Volume I du *Manuel d'analyse du risque à l'importation d'animaux et de produits d'origine animale* (introduction et analyse qualitative du risque) a été achevée et l'ouvrage devait être publié en décembre 2010. Le Volume II (évaluation quantitative du risque) n'a pas été révisé mais sera réimprimé tel quel. Ces publications seront disponibles en ligne, où elles pourront être téléchargées gratuitement à partir du site de l'OIE. La version papier sera également mise en vente sur le site.

Brucellose

La réunion du Groupe ad hoc sur la brucellose, qui devait se tenir en 2010 pour réviser les chapitres du *Code sanitaire de l'OIE pour les animaux terrestres* (ci-après dénommé *Code terrestre*) dédiés à la brucellose, a été reportée au début 2011.

Concept « Une seule santé »

Le Groupe de travail a rapidement examiné la note de principe tripartite OIE/FAO/OMS qui exposait les besoins et les mécanismes de collaboration entre les trois organisations à l'interface entre la faune sauvage, les animaux d'élevage, la santé publique et l'environnement. Le Groupe de travail a pris acte du fait que la sécurité sanitaire des aliments faisait partie des sujets couverts par ce cadre de collaboration ; n'ayant rien à ajouter dans l'immédiat, le Groupe de travail a indiqué qu'il gardait cette question à l'étude.

Aliments destinés aux animaux de compagnie

Le Groupe de travail a pris acte de la modification apportée au mandat spécifique du Groupe ad hoc chargé des aliments destinés aux animaux de compagnie, limitant les travaux du Groupe ad hoc aux seules maladies figurant sur la liste de l'OIE. Ce Groupe ad hoc n'étant plus chargé des questions de sécurité sanitaire des aliments, le Groupe de travail a retiré ce point de l'ordre du jour.

La sécurité sanitaire des aliments et les produits dérivés des animaux aquatiques

Le Groupe de travail a rapidement examiné le document de travail sur les « Agents infectieux potentiellement importants pour la santé publique en aquaculture », qui avait été préparé par des membres de la Commission des normes sanitaires pour les animaux aquatiques. Le Groupe de travail a constaté que ce document était axé sur les risques professionnels pour la santé, et que le nombre de bactéries ou de virus présents chez les animaux aquatiques et responsables de toxi-infections alimentaires systématiques chez l'homme était très réduit.

Le Docteur Bruno a informé le Groupe de travail que la Commission du Codex Alimentarius (CCA) avait adopté en juillet 2010 un Code de bonnes pratiques sur les *Vibrio* spp. pathogènes dans les fruits de mer ainsi qu'une annexe sur les mesures de lutte contre *Vibrio parahaemolyticus* et *Vibrio vulnificus* chez les mollusques ; d'autre part, le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche devait examiner, lors de sa prochaine session, une liste de méthodes en vue de la détermination des biotoxines, destinée à la norme sur les mollusques bivalves vivants et crus.

Le Groupe de travail a estimé qu'une révision des normes relatives à la sécurité sanitaire des aliments pour les produits dérivés des animaux aquatiques n'était pas nécessaire dans l'immédiat ; le Groupe suivra néanmoins de près les évolutions dans ce domaine.

1.2. Codex

Le Docteur Bruno a fait le point sur les travaux du Codex. Des informations détaillées sur ce point figurent à l'annexe III.

1.3. FAO

N'ayant pu assister à la réunion, la Docteure de Balogh a adressé au Groupe de travail un document faisant le point sur les activités de la FAO ; ce document figure à l'annexe IV.

1.4. OMS

Le Docteur Magnino a fait le point sur les activités de l'OMS. Des informations détaillées sur ce point figurent à l'annexe V.

Le Groupe de travail a exhorté le Directeur général à continuer de soutenir la communication et la collaboration entre les secrétariats de l'OIE et de la CCA, d'une part, et les unités pertinentes de la FAO et de l'OMS, afin de veiller à ce que les travaux de ces organisations fassent l'objet d'une étroite coordination.

2. Agents pathogènes à examiner en priorité dans le cadre des futurs travaux normatifs de l'OIE

Le Groupe de travail a examiné les commentaires émanant des Membres de l'OIE et de la Commission du Code concernant le document de travail sur les agents pathogènes à examiner en priorité dans le cadre des futurs travaux normatifs de l'OIE.

Le Groupe de travail a considéré la nécessité et la faisabilité pour l'OIE de préparer des orientations sur la maîtrise des *Salmonella* spp. chez les animaux dont la chair ou les produits sont destinés à la consommation humaine en dehors des volailles (autrement dit, chez les porcs, les bovins et les petits ruminants) ainsi que des *Escherichia coli* producteurs de Shiga-toxines (STEC), également dénommées vérotoxines, chez les animaux dont la chair ou les produits sont destinés à la consommation humaine, avec pour objectif de réduire l'incidence des toxi-infections alimentaires humaines. À cet égard, le Groupe de travail a demandé à l'OIE de réaliser un examen de la littérature scientifique consacrée à ces pathogènes. Les termes de référence de cette étude sont présentés à l'annexe VI.

Le Groupe de travail analysera les résultats de cette étude pendant sa réunion de 2011, afin de se prononcer sur la nécessité et la faisabilité pour l'OIE d'élaborer des normes relatives aux agents pathogènes susmentionnés.

3. Groupe ad hoc sur les zoonoses parasitaires

Le Groupe de travail a examiné le rapport élaboré par le Groupe ad hoc sur les zoonoses parasitaires et entériné les projets de chapitres ainsi que les orientations proposées.

Le Groupe de travail a estimé que la Commission du Code devrait examiner à son tour les recommandations formulées par le Groupe ad hoc lors de sa réunion de février 2011.

4. Chapitres du Code sanitaire de l'OIE pour les animaux terrestres sur la salmonellose et les procédures de biosécurité dans les élevages de volailles

La Docteure Mylrea, chargée de mission au sein du Service du commerce international, a fait le point pour le Groupe de travail sur les travaux en cours relatifs au chapitre 6.5 du *Code terrestre* sur la prévention, la détection et la maîtrise des infections à *Salmonella* dans les élevages de volailles et au chapitre 6.4 sur les procédures de biosécurité dans les élevages de volailles. Après avoir été révisés par le Groupe ad hoc sur la salmonellose, ces textes avaient été distribués aux Membres de l'OIE avec le rapport de la réunion de septembre 2010 de la Commission du Code.

L'annexe III contient des informations sur les travaux en cours du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire concernant *Campylobacter* et *Salmonella* dans la viande de volaille.

Ayant pris note avec satisfaction de ces travaux, le Groupe de travail a félicité le Groupe ad hoc.

5. Antibiorésistance

La Docteure Erlacher-Vindel, adjointe du chef du Service scientifique et technique, s'est jointe au Groupe de travail pour l'examen de cette question. La Docteure Erlacher-Vindel a fait le point sur les activités entreprises par l'OIE dans le domaine de la résistance aux agents antimicrobiens chez les animaux terrestres. L'OIE avait chargé un Groupe ad hoc de mettre à jour les normes de l'OIE relatives à l'antibiorésistance (dans le *Code terrestre* et le *Manuel terrestre*) ainsi que la liste de l'OIE des antimicrobiens à usage vétérinaire d'importance cruciale. Le Groupe ad hoc a tenu sa première réunion du 2 au 4 novembre 2010 avec la participation de l'OMS et de la FAO. L'objet de la réunion était de réviser le chapitre 6.8 du *Code terrestre* sur le contrôle des quantités d'antimicrobiens utilisées en production animale. Si possible, le Groupe devait également mettre à jour le chapitre 6.7 sur l'harmonisation des programmes nationaux de suivi et de surveillance de l'antibiorésistance. Le Groupe ad hoc soumettra son rapport à la Commission scientifique pour les maladies animales et à la Commission du Code pour examen lors de leurs réunions de février 2011. L'OIE a veillé à assurer une bonne coordination entre les travaux de ce Groupe ad hoc et ceux du Groupe ad hoc chargé de préparer le texte sur l'utilisation prudente des antimicrobiens chez les animaux aquatiques.

Le Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur la résistance aux antimicrobiens a finalisé la rédaction de l'avant-projet de Lignes directrices pour l'analyse des risques liés à la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire, qui sera présenté pour adoption lors de la 34^e Session de la CCA en 2011 (voir annexe III).

La Docteure Ehrlicher-Vindel a indiqué que des séminaires étaient actuellement organisés par l'OIE à l'intention des points focaux nationaux sur les produits vétérinaires dans les cinq régions de l'OIE.

La Docteure Kahn, Chef du Service du commerce international de l'OIE, a fait le point pour le Groupe de travail sur les activités liées à la résistance aux antimicrobiens chez les animaux aquatiques. Lors de sa seconde réunion, tenue du 4 au 6 octobre 2010, le Groupe ad hoc sur l'utilisation responsable des antimicrobiens chez les animaux aquatiques a examiné les commentaires émanant des Membres concernant le chapitre 6.3 du *Code sanitaire pour les animaux aquatiques* de l'OIE (ci-après dénommé *Code aquatique*) sur l'utilisation responsable et prudente des agents antimicrobiens en médecine vétérinaire. Ce chapitre, qui a été diffusé avec le rapport d'octobre 2010 de la Commission des animaux aquatiques afin de recueillir les commentaires des Membres, sera présenté pour adoption lors de la 79^e Session générale de l'OIE en mai 2011. Le Groupe ad hoc a également entrepris de rédiger un nouveau projet de chapitre 6.X pour le *Code aquatique* sur le contrôle des quantités d'agents antimicrobiens utilisés chez les animaux aquatiques.

Après avoir entériné les travaux de l'OIE sur la résistance aux antimicrobiens, le Groupe de travail a encouragé l'OIE à poursuivre sa collaboration avec la CCA, la FAO et l'OMS sur cette importante question.

6. Biotechnologie

La Docteure Erlacher-Vindel, qui s'était jointe au Groupe de travail pour l'examen de cette question, a brièvement présenté les activités relatives à la biotechnologie. La mise à jour du chapitre 1.1.7A du *Manuel terrestre* sur l'application des biotechnologies dans le développement des vaccins vétérinaires a été adoptée lors de la 78^e Session générale de l'OIE en mai 2010. Lors de sa réunion d'octobre 2010, la Commission des normes biologiques avait réfléchi à la nécessité de préparer un nouveau chapitre sur les tests de diagnostic et les technologies nouvelles et émergentes. La Commission se prononcera définitivement sur la nécessité de convoquer un Groupe ad hoc pour réaliser ce travail lors de sa prochaine réunion en 2011.

7. Ateliers de formation régionaux de l'OIE destinés aux points focaux nationaux pour la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production

La Docteure Kahn a informé le Groupe de travail que l'OIE avait organisé plusieurs ateliers en 2009 et 2010 à l'intention des points focaux nationaux pour la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production : en Europe, du 22 au 24 avril 2009 à Sofia, Bulgarie ; en Afrique, du 24 au 26 septembre 2009 à Yaoundé, Cameroun ; au Moyen-Orient, du 2 au 4 février 2010 à Kuwait City, Koweït ; dans les Amériques, du 9 au 11 mars 2010 à Buenos Aires, Argentine ; et dans la région Asie-Pacifique, du 12 au 14 octobre 2010 à Singapour.

Après avoir remercié le Docteur Slorach pour sa participation à ces séminaires, la Docteure Kahn a indiqué que l'OIE avait réuni les ressources nécessaires pour lancer un deuxième cycle de formations destinées aux points focaux nationaux de l'OIE.

Le Groupe de travail s'est réjoui de cette initiative ; il a entériné les termes de référence des points focaux nationaux pour la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production.

Le Groupe de travail a fait les recommandations suivantes :

- i) les Membres de l'OIE qui n'ont pas encore désigné un point focal national pour la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production sont invités à le faire le plus rapidement possible, afin de faciliter la participation active aux travaux de l'OIE ;
- ii) les Membres de l'OIE devraient participer davantage à l'élaboration de nouvelles normes et à la mise à jour des normes existantes, en commentant les projets de textes relatifs à la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production que les Commissions spécialisées leur adressent à cette fin ; les points focaux pour la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production devraient aider les Délégués à s'acquitter de cette tâche ;
- iii) les points focaux nationaux pour la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production devraient travailler en liaison avec le point de contact du Codex dans leur pays et les autres interlocuteurs référents en matière de sécurité sanitaire des aliments et de mesures sanitaires et phytosanitaires, afin d'améliorer la coordination des activités d'élaboration des normes de l'OIE et de la CCA au niveau national ;
- iv) l'OIE devrait adresser aux points focaux nationaux pour la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production une copie de tous les documents d'information qu'elle distribue aux Délégués sur ces questions.

8. Activités de l'OIE en matière de normes privées

La Docteure Kahn a fait le point pour le Groupe de travail sur les résultats des deux réunions du Groupe ad hoc sur les normes privées (tenues respectivement le 16 février et le 10 septembre 2010) ainsi que sur la Résolution 26 adoptée durant la 78^e Session générale de l'OIE en mai 2010 sur la question des normes privées.

Le Docteur Messuti s'est félicité de la réussite de la réunion de suivi de cette Résolution, tenue en septembre 2010, à laquelle ont participé l'OIE et un certain nombre d'organisations importantes parmi celles qui s'occupent d'élaborer des normes privées ; la réunion avait pour but de réfléchir aux moyens de s'assurer du référencement par ces organisations des normes internationales établies par l'OIE dans le domaine de la santé animale.

Le Docteur Bruno a informé le Groupe de travail qu'un document sur les normes privées avait été présenté par la FAO lors de la 33^e session de la CCA en 2010 ; ce texte est disponible à l'adresse suivante : ftp://ftp.fao.org/codex/cac/cac33/cac33_13f.pdf.

Le Groupe de travail a pris acte de cette information et demandé à l'OIE de continuer à réunir des informations actualisées sur cette question.

9. Données scientifiques sur la relation entre le bien-être animal et la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production

Le Docteur Slorach a indiqué aux membres du Groupe de travail qu'il s'était entretenu sur ces questions avec le Président du Groupe de travail de l'OIE sur le bien-être animal ; or, la sécurité sanitaire des aliments n'entraîne pas dans le mandat de ce Groupe de travail, qui était essentiellement axé sur l'élaboration des normes et des recommandations de l'OIE en matière de bien-être animal.

Le Groupe de travail a réfléchi à la démarche à suivre dans ce domaine et à la portée des activités qu'il pourrait entreprendre. Il a proposé de définir avec le Groupe de travail sur le bien-être animal les termes de référence d'une étude bibliographique visant à faire le point sur les informations scientifiques disponibles concernant l'existence éventuelle d'un lien entre le bien-être des animaux dont la chair ou les produits sont destinés à la consommation humaine et la sécurité sanitaire des aliments. Cette information permettrait d'étayer l'élaboration des normes de l'OIE dans les domaines du bien-être animal et de la sécurité sanitaire des aliments.

Le Groupe de travail a proposé de procéder à une évaluation de cette étude bibliographique avec le Groupe de travail sur le bien-être animal, afin de décider ensemble des suites à donner à ces travaux.

10. Importance de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production pour la sécurité de l'approvisionnement alimentaire

Après un examen attentif de cette question, le Groupe de travail a conclu que les mesures en faveur de la sécurité sanitaire des aliments avaient un impact positif sur l'amélioration de la productivité. En effet, en plus de satisfaire aux exigences d'innocuité et de qualité nutritionnelle, la mise en œuvre de mesures appropriées améliore l'efficacité de la production, contribuant ainsi à améliorer la sécurité de l'approvisionnement alimentaire.

Le Groupe de travail a pris acte des travaux entrepris par la FAO et d'autres organisations compétentes dans ce domaine (<http://www.fao.org/docrep/x0262e/x0262e14.htm#TopOfPage>, en anglais).

Le Groupe de travail a estimé que l'examen de cette question devait être poursuivi.

11. Prise en compte de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production dans les programmes d'enseignement vétérinaire

La Docteure Kahn a fait le point pour le Groupe de travail sur les activités du Groupe ad hoc sur l'enseignement vétérinaire. Suite à la Première Conférence mondiale de l'OIE sur l'enseignement vétérinaire, tenue avec succès en décembre 2009 à Paris, l'OIE a réuni un Groupe ad hoc constitué de doyens de facultés vétérinaires représentant les cinq régions de l'OIE, du Président de l'Association mondiale vétérinaire et de représentants des principaux bailleurs de fonds (la Commission européenne et la Banque mondiale). Le rapport de la première réunion du Groupe, tenue en juin 2010, a été entériné par la Commission du Code lors de sa réunion de septembre 2010. Le Groupe ad hoc a fait des recommandations sur les compétences fondamentales qu'un vétérinaire diplômé doit posséder dès son entrée en exercice, en tenant compte des préconisations de l'OIE en matière de performances des Services vétérinaires. Le Groupe ad hoc se réunira de nouveau en décembre 2010 afin d'examiner les commentaires émanant des Membres.

Le rapport du Groupe ad hoc figure à l'annexe XXXVI du rapport de septembre 2010 de la Commission du Code, lequel peut être consulté en ligne à l'adresse suivante : http://www.oie.int/fileadmin/Home/eng/International_Standard_Setting/docs/pdf/F_SCAD_sept2010.pdf.

Après avoir brièvement examiné les recommandations du Groupe ad hoc, le Groupe de travail en a entériné les principes généraux.

Le Professeur Aidaros et le Docteur Thwala ont félicité l'OIE pour les travaux entrepris dans le domaine de l'enseignement vétérinaire et l'ont encouragé à élaborer des recommandations sur les compétences minimales devant figurer dans les programmes de formation initiale vétérinaire, de manière à améliorer le niveau de formation dans certains pays en développement.

Dans ses commentaires introductifs, le Docteur Vallat avait invité le Groupe de travail et la FAO à participer aux activités futures de l'OIE sur l'enseignement vétérinaire.

Le Groupe de travail a proposé de contribuer à ces activités en réfléchissant aux compétences spécifiques requises en matière de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production. Le Groupe suivra avec intérêt les évolutions dans ce domaine.

12. Programme d'activités pour 2011

Le programme d'activités du Groupe de travail pour 2011 figure à l'annexe VII.

13. Date de la prochaine réunion

Le Groupe de travail prévoit de tenir sa prochaine réunion au début du mois de novembre 2011.

.../ Annexes

**DIXIÈME RÉUNION
DU GROUPE DE TRAVAIL DE L'OIE SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS
PENDANT LA PHASE DE PRODUCTION**

Paris, 2 – 4 novembre 2010

Liste des participants

MEMBRES DU GROUPE DE TRAVAIL

**Dr Stuart Slorach
(Président)**
Stubbångsvägen 9A
SE-12553
ÄLVSJÖ
SUÈDE
Tél. : (46) 8646.9597
Fax : (46) 8646.9597
stuart.slorach@gmail.com

Prof. Hassan Aidaros
Professeur d'hygiène et de médecine
préventive
Faculté de médecine vétérinaire
Banha University
Consultant FAO, OIE
5 Mossadak Street
12311 Dokki – Le Caire
ÉGYPTE
Tél. : (20 12) 2185166
Fax : (20 2) 3760 7055
haidaros@netscape.net

**Dre Katinka de Balogh
(excusée)**
Senior Officer Agriculture and Consumer
Protection Department
Division Production et santé animales
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
ITALIE
Tél. : +39-0657056110
katinka.debalogh@fao.org

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

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

Dr Andrew McKenzie
Director, Andrew McKenzie &
Associates Limited
74 Montys Lane, Woodside Road,
Greytown
South Wairarapa
NOUVELLE-ZÉLANDE
Tél. : 64 21 502 283
andrew@andrewmckenzie.co.nz

Mr Michael Scannell
Directeur
SANCO F – Office alimentaire et
vétérinaire
Direction générale Santé et protection
des consommateurs
Commission européenne
Tél. : 353-46-9061892
Michael.Scannell@ec.europa.eu

**Dr Danilo Lo Fo Wong
(excusé)**
Directeur par intérim
Département Sécurité sanitaire des
aliments, zoonoses et maladies d'origine
alimentaire
OMS
20, avenue Appia
CH-1211 Genève 27
SUISSE
Tél. : (41-22) 791 38 82
Fax : (41-22) 791 4807
lofowongd@who.int

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

Dr Robert Thwala
Principal Secretary
Ministry of Agriculture
P.O. Box 162
Mbabane
SWAZILAND
Tél. : (268) 404 2746
Fax : (268) 404 7433
sd-fangr@realnet.co.sz
thwalero@gov.sz
robertthwala@yahoo.com

Annexe I (suite)**AUTRES PARTICIPANTS**

Dre Annamaria Bruno

Chargée des normes alimentaires
Programme mixte FAO/OMS sur les
normes alimentaires
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
ITALIE
Tél. : (39) 06570 56254
Fax : (39) 96 570 54593
Annamaria.Bruno@fao.org

Dre Karen L. Hulebak (excusée)

Présidente du Codex
Food Safety and Inspection Service
United States Department of Agriculture
1400 Independence Ave., SW
Washington, DC 20250
ÉTATS-UNIS
Karen.Hulebak@fsis.usda.gov

Dre Simone Magnino

Chercheur
Département Sécurité sanitaire des aliments, zoonoses
et maladies d'origine alimentaire
Organisation mondiale de la santé
Pièce L221
20, avenue Appia
CH-1211 Genève 27
SUISSE
Tél. : +41 22 791 27 43
Portable : +41 79 321 93 55
Fax : +41 22 791 48 07
magninos@who.int

OBSERVATEURS

Dre Karen L. Hulebak (excusée)

Présidente du Codex
Food Safety and Inspection Service
United States Department of Agriculture
1400 Independence Ave., SW
Washington, DC 20250
ÉTATS-UNIS
Karen.Hulebak@fsis.usda.gov

SIÈGE 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
oie@oie.int

Dre Sarah Kahn

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

Dre Gillian Mylrea

Chargée de missions
Service du commerce international
OIE
g.mylrea@oie.int

**DIXIÈME RÉUNION
DU GROUPE DE TRAVAIL DE L'OIE SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS
PENDANT LA PHASE DE PRODUCTION**

Paris, 2 – 4 novembre 2010

Ordre du jour adopté

Accueil des participants par le Directeur général

Adoption de l'ordre du jour

Examen du rapport de la précédente réunion du Groupe de travail

1. Le point sur les activités de l'OIE, du Codex, de la FAO et de l'OMS
 - 1.1. OIE
 - 1.2. Codex
 - 1.3. FAO
 - 1.4. OMS
2. Agents pathogènes à examiner en priorité dans le cadre des futurs travaux normatifs de l'OIE
3. Groupe ad hoc sur les zoonoses parasitaires
4. Chapitres du *Code sanitaire* de l'OIE *pour les animaux terrestres* sur la salmonellose et les procédures de biosécurité dans les élevages de volailles
5. Antibiorésistance
6. Biotechnologie
7. Ateliers de formation régionaux de l'OIE destinés aux points focaux nationaux pour la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production
8. Activités de l'OIE en matière de normes privées
9. Données scientifiques sur la relation entre le bien-être animal et la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production
10. Importance de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production pour la sécurité de l'approvisionnement alimentaire
11. Prise en compte de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production dans les programmes d'enseignement vétérinaire
12. Programme d'activités pour 2011
13. Date de la prochaine réunion

ACTIVITÉS DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

SESSIONS DU CODEX DEPUIS LA DERNIERE REUNION DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS PENDANT LA PHASE DE PRODUCTION (3 – 5 NOVEMBRE 2009)

- 31^e Session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (Düsseldorf, Allemagne, 2-6 novembre 2009)¹
- 31^e Session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (San Diego, États-Unis d'Amérique, 16-20 novembre 2009)²
- 63^e Session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (Genève, Suisse, 8-11 décembre 2011)³
- 11^e Session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (Auckland, Nouvelle-Zélande, 1-5 février 2010)⁴
- 18^e session du Comité du Codex Alimentarius sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (Surfers Paradise, Australie, 1-5 mars 2010)⁵
- 31^e Session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (Budapest, Hongrie, 8-12 mars 2010)⁶
- 42^e Session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (Pékin, Chine, 15-19 mars 2010)⁷
- 26^e Session Comité du Codex sur les principes généraux (Paris, France, 12-16 avril 2010)⁸
- 42^e Session du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (Xian, Chine, 19-24 avril 2010)⁹
- 4^e Session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (Izmir, Turquie, 26-30 avril 2010)¹⁰
- 38^e Session du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (Québec, Canada, 3-7 mai 2010)¹¹
- 64^e Session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (Genève, Suisse, 29 juin – 2 juillet 2010)¹²
- 33^e Session de la Commission du Codex Alimentarius (Genève, Suisse, 5-9 juillet 2010)¹³
- 19^e Session du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (Burlington, États-Unis, 30 août – 3 septembre 2010)¹⁴
- 11^e Session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest (Nuku'alofa, Tonga, 28 septembre – 1^{er} octobre 2010)¹⁵

1 http://www.codexalimentarius.net/download/report/732/al33_26f.pdf
 2 http://www.codexalimentarius.net/download/report/734/al33_13f.pdf
 3 http://www.codexalimentarius.net/download/report/735/al33_03f.pdf
 4 http://www.codexalimentarius.net/download/report/736/al33_11f.pdf
 5 http://www.codexalimentarius.net/download/report/733/al33_30f.pdf
 6 http://www.codexalimentarius.net/download/report/738/al33_23f.pdf
 7 http://www.codexalimentarius.net/download/report/737/al33_12f.pdf
 8 http://www.codexalimentarius.net/download/report/740/al33_33f.pdf
 9 http://www.codexalimentarius.net/download/report/741/al33_24f.pdf
 10 http://www.codexalimentarius.net/download/report/739/al33_41f.pdf
 11 http://www.codexalimentarius.net/download/report/742/al33_22f.pdf
 12 http://www.codexalimentarius.net/download/report/743/al33_03Af.pdf
 13 <http://www.codexalimentarius.net/download/report/744/al33REPf.pdf>
 14 http://www.codexalimentarius.net/download/report/761/REP11_RVf.pdf
 15 http://www.codexalimentarius.net/download/report/745/REP11_NAf.pdf

Annexe III (suite)

- 11^e Session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Europe (Varsovie, Pologne, 5 – 8 octobre 2010)
- 4^e Session du Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur la résistance aux antimicrobiens (Muju, République de Corée, 18 – 22 octobre 2010)
- 25^e Session du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (Bali, Indonésie, 19 – 25 – 29 octobre 2010).

Les éléments suivants sont susceptibles d'intéresser le Groupe de travail de l'OIE sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production :

Lors de sa 33^e Session, la Commission du Codex Alimentarius :

- a adopté 25 normes du Codex nouvelles ou révisées, des textes apparentés ou des amendements à ces textes et un grand nombre de dispositions nouvelles ou révisées concernant les additifs et les LMR pour les pesticides ;
- est convenue d'examiner plus en détail les LMR pour la ractopamine à sa prochaine session ;
- a approuvé plusieurs propositions relatives au lancement de nouveaux travaux ou à la cessation d'activités et a révoqué plusieurs normes et textes connexes ;
- est convenue d'établir un Groupe spécial sur l'alimentation animale et a formulé d'autres recommandations concernant des questions relatives à l'alimentation animale ;
- a noté l'état d'avancement de la mise en œuvre du Plan stratégique 2008 – 2013 de la Commission du Codex Alimentarius ;
- a examiné l'impact des normes privées et est convenue de transmettre cette question aux Comités de coordination régionaux ;
- a confirmé les gouvernements hôtes des organes subsidiaires du Codex et a ajourné *sine die* le Comité sur le lait et les produits laitiers.

Les paragraphes suivants résument les principaux résultats du travail et des délibérations des Comités et Groupes spéciaux du Codex susceptibles d'intéresser le Groupe de travail de l'OIE sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production.

La 41^e Session du **Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire** a remercié l'OIE pour les informations fournies et pour sa participation aux travaux du Comité, et souligné l'impératif de poursuivre la collaboration avec l'OIE dans les domaines d'intérêt mutuel. Le Comité a finalisé les travaux relatifs au Code d'usages en matière d'hygiène pour *Vibrio* spp. dans les fruits de mer ; à l'annexe sur les mesures de maîtrise de *Vibrio parahaemolyticus* et de *Vibrio vulnificus* dans les crustacés mollusques ; et aux principes et procédures en matière d'analyse de risque appliqués par le Comité. Le Comité a décidé de continuer la préparation de l'avant-projet de directrices pour la maîtrise de *Campylobacter* et de *Salmonella* spp. dans la chair de poulet et de demander à la Commission d'approuver de nouveaux travaux pour la mise à jour du *Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour le captage, l'exploitation et la commercialisation des eaux minérales naturelles* (CAC/RCP 33–1995) ainsi que des Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21–1997).

Les travaux finalisés lors de la 11^e Session du **Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers** relatifs au projet d'amendement de la *Norme pour les laits fermentés* (CODEX STAN 243–2003) concernant les boissons à base de lait fermenté et au *Modèle révisé de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers* (CAC/GL 67–2008) seront transmis à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption lors de sa 33^e Session. Le Comité est convenu d'abandonner les travaux sur l'Avant-projet de norme pour le fromage fondu et d'ajourner le Comité *sine die* jusqu'à ce que la Commission décide d'entreprendre de nouveaux travaux.

La 18^e Session du **Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires** a finalisé ses travaux sur les Principes et directives concernant la réalisation d'évaluations de systèmes officiels étrangers d'inspection et de certification (Annexe des *Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 26–1997)) et décidé de poursuivre les travaux sur les Principes et directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments.

Annexe III (suite)

La 26^e Session du **Comité du Codex sur les principes généraux** a finalisé ses travaux relatifs à la révision du *Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires y compris dans le cadre de transactions à des conditions préférentielles et d'opérations d'aide alimentaire* ainsi qu'aux amendements aux *Lignes directrices destinées aux présidents de comités du Codex ou de groupes intergouvernementaux spéciaux* et aux *Lignes directrices à l'usage des gouvernements hôtes de comités du Codex et de groupes intergouvernementaux spéciaux*. Le Comité a décidé qu'il n'était pas judicieux de disposer d'une définition générale de l'expression « autorité compétente » et est convenu de distribuer le document de travail sur l'élaboration de normes conjointes Codex/OIE pour recueillir les commentaires des gouvernements et des membres en vue de leur examen à la prochaine session.

La 4^e Session du **Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments** a finalisé, entre autres, ses travaux sur le niveau maximal pour la mélamine dans les aliments de consommation humaine et animale (*préparation pour nourrissons en poudre et aliments autres que les préparations en poudre*) et sur les aliments de consommation animale.

La 19^e Session du **Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments** a achevé ses travaux sur les LMR pour la narasine dans les tissus de porc et pour la tilmicosine dans les tissus de poules/poulets et de dindons et décidé de reporter l'examen des LMR proposées pour la narasine dans les tissus de bovin à sa prochaine session. Le Comité a préconisé d'élaborer une politique pour l'extrapolation des LMR à d'autres espèces et à d'autres tissus ; de réviser les *Principes d'analyse des risques appliqués par le Comité* et la *Politique d'évaluation des risques pour la fixation de limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires* en concentrant les efforts sur la révision de la section 3.2 « Évaluation des options de gestion des risques » ; et d'élaborer des recommandations pour la gestion des risques et la communication des risques dans le cas des médicaments vétérinaires pour lesquels aucune DJA et/ou LMR n'a été recommandée. Le Comité a également décidé de commencer à élaborer des recommandations en matière de gestion des risques pour les médicaments vétérinaires pour lesquels aucune DJA et/ou LMR n'a été recommandée par le JECFA en raison de préoccupations spécifiques liées à la santé de l'homme et à élaborer une politique pour l'établissement de LMR ou d'autres limites dans le miel.

La 4^e Session du **Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur la résistance aux antimicrobiens** a finalisé la rédaction de l'avant-projet de Lignes directrices pour l'analyse des risques liés à la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire, qui a été présenté pour adoption lors de la 34^e Session de la Commission du Codex Alimentarius. Avec la finalisation de ces travaux, le Groupe spécial a rempli le mandat qui lui avait été assigné par la Commission. Le Groupe spécial a pris acte des informations fournies relatives aux activités récentes de la FAO, de l'OMS et de l'OIE concernant la résistance aux antimicrobiens.

PROCHAINES RÉUNIONS DU CODEX (présentant un intérêt pour les activités du Groupe de travail de l'OIE sur la sécurité sanitaire des aliments pendant la phase de production)

- 42^e Session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (Kampala, Ouganda, 29 novembre – 3 décembre 2010)
- 5^e Session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (La Haye, Pays-Bas, 21 – 25 mars 2011)
- 31^e Session du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (Tromsø, Norvège, 11 – 16 avril 2011)
- 34^e Session de la Commission du Codex Alimentarius (Genève, Suisse, 4 – 9 juillet 2011)
- 19^e session du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (Australie, 17 – 21 octobre 2011)

La 42^e Session du **Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire** examinera les avant-projets suivants : Directives pour la maîtrise de *Campylobacter* et de *Salmonella* spp. dans la chair de poulet ; Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments ; révision des principes pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments. Les organisations internationales, dont l'OIE, ont été invitées à présenter leurs travaux pouvant intéresser les activités du Comité.

Annexe III (suite)

La 31^e Session du **Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche** poursuivra ses travaux relatifs au *Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche* (CAC/RCP 52–2003) et à diverses normes applicables aux poissons et aux produits de la pêche, dont : la sauce de poisson ; le poisson fumé, le poisson aromatisé à la fumée et le poisson séché fumé ; la chair de muscle adducteur de coquilles Saint-Jacques ou de pétoncles surgelée ; les ormeaux frais/vivants et congelés (*Haliotis* spp.). Les points suivants seront également examinés par le Comité : révision, le cas échéant, du *Modèle de certificat sanitaire pour le poisson et les produits de la pêche* (CAC/GL 48–2004) en vue de son harmonisation avec le *Modèle de certificat générique officiel* (CAC/GL 28–2001) ; liste de méthodes pour la détermination des biotoxines dans la *Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus* (CODEX STAN 292–2008) ; Code d'usages pour la transformation de la chair de coquilles Saint-Jacques et pétoncles ; révision de la Procédure pour l'ajout de nouvelles espèces dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche.

La 18^e Session du **Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires** poursuivra ses travaux sur les Principes et directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments. Les organisations internationales, dont l'OIE, ont été invitées à présenter leurs travaux pouvant intéresser les activités du Comité.

**LISTE DES NORMES ET TEXTES APPARENTÉS ADOPTÉS
PAR LA TRENTE-DEUXIÈME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

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

Normes et textes apparentés	Référence
Norme pour le manioc amer	ALINORM 08/31/REP, Para. 38
Section 6 « Marquage ou étiquetage » (Norme pour le manioc amer)	ALINORM 10/33/35 Annexe II
Norme pour les pommes	ALINORM 10/33/35 Annexe III
Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (section sur le homard et le crabe et définitions pertinentes)	ALINORM 10/33/18 Annexe II
Norme pour le caviar d'esturgeon	ALINORM 10/33/18 Annexe V
Liste de méthodes pour les fibres alimentaires	ALINORM 10/33/26 Annexe II
Amendement à la <i>Norme du Codex pour les laits fermentés</i> (CODEX STAN 243–2003) concernant les boissons à base de lait fermenté	ALINORM 10/33/11 Annexe II
Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (NGAA)	ALINORM 10/33/12 Annexe III
Révision du <i>Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires</i> (CAC/RCP 20–1985), y compris les donations et l'aide alimentaire	ALINORM 10/33/33 Annexe II
Limites maximales de résidus de pesticides	ALINORM 10/33/24 Annexe II

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

Normes et textes apparentés	Référence
Annexe sur les légumes feuilles frais, au <i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais</i> (CAC/RCP 53–2003)	ALINORM 10/33/13 Annexe II
Code d'usages en matière d'hygiène pour <i>Vibrio</i> spp. dans les fruits de mer	ALINORM 10/33/13 Annexe III
Annexe sur les mesures de maîtrise de <i>Vibrio parahemolyticus</i> et de <i>Vibrio vulnificus</i> dans les crustacés mollusques	ALINORM 10/33/13 Annexe IV
Principes et directives concernant la réalisation d'évaluations de systèmes officiels étrangers d'inspection et de certification (Annexe des <i>Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires</i> [CAC/GL 26–1997])	ALINORM 10/33/30 Annexe II

Annexe III (suite)

Normes et textes apparentés	Référence
Lignes directrices relatives aux critères de performance et à la validation des méthodes de détection, d'identification et de quantification de séquences d'ADN spécifiques et de protéines spécifiques contenues dans les aliments	ALINORM 10/33/23 Annexe III
Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i> (NGAA)	ALINORM 10/33/12 Annexe III
Directives pour les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques	ALINORM 10/33/12 Annexe VIII
Amendements du <i>Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires</i> (CAC/GL 36–2009)	ALINORM 10/33/12 Annexe IX
Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la 71 ^e réunion du JECFA	ALINORM 10/33/12 Annexe X
Limites maximales de résidus de pesticides	ALINORM 10/33/24 Annexe III
Teneurs maximales pour la mélanine dans les aliments (<i>préparation en poudre pour nourrissons et aliments autres que les préparations pour nourrissons</i>) et les aliments pour animaux	ALINORM 10/33/41 Annexe IV
Concentrations maximales pour les aflatoxines totales dans les noix du Brésil écalées, prêtes à consommer et dans les noix du Brésil écalées, destinées à une transformation ultérieure	ALINORM 10/33/41 Annexe V
Révision du Code d'usage pour la prévention et la réduction de l'aflatoxine dans les fruits à coque (mesures additionnelles pour les noix du Brésil)	ALINORM 10/33/41 Annexe VI
Principes et critères concernant la lisibilité de l'étiquetage nutritionnel	ALINORM 10/33/22 Annexe III
Partie 3 – Autres normes et textes apparentés présentés pour adoption	
Normes et textes apparentés	Référence
Listes révisées d'additifs alimentaires figurant dans les normes pour le lait et les produits laitiers	ALINORM 10/33/11 Annexe IV
Modèle révisé de certificat d'exportation pour le lait et les produits laitiers (CAC/GL 67–2008)	ALINORM 10/33/11 Annexe V
Section révisée sur les contaminants dans les normes pour le lait et les produits laitiers	ALINORM 10/33/11 Para. 105
Méthodes d'analyse figurant dans les normes du Codex à différentes étapes, y compris les méthodes d'analyse pour les eaux minérales naturelles	ALINORM 10/33/23 Annexe II
Amendement du nom et des descripteurs des catégories d'aliments 06.0, 06.2 et 06.2.1 de la NGAA	ALINORM 10/33/12 Para. 16
Suppression de la note 180 « Exprimé en tant que bêta-carotène » dans toutes les dispositions adoptées et proposées pour les caroténoïdes (SIN 160a i), iii), e, f) et le carotène, bêta- (légume) (SIN 160a ii) de la NGAA	ALINORM 10/33/12 Para. 61

Annexe III (suite)

Normes et textes apparentés	Référence
Amendement de la disposition relative aux esters d'ascorbyle (SIN 304, 305) dans la catégorie d'aliments 13.2 « Aliments complémentaires pour enfants et nourrissons en bas âge » de la NGAA	ALINORM 10/33/12 Para. 90
Amendement des notes 130 et 131 aux dispositions relatives aux antioxydants phénoliques, à savoir l'hydroxyanisole butylé (BHA, SIN 320), l'hydroxytoluène butylé (BHT, SIN 321); le gallate de propyle (SIN 310) et le butylhydroquinone tertiaire (TBHQ, SIN 319) de la NGAA	ALINORM 10/33/12 Para. 91
Amendement de l'énoncé de la note 136 de la NGAA	ALINORM 10/33/12 Para. 92
Amendement de la section 2 « Tableau des catégories fonctionnelles, définitions et fonctions technologiques » du CAC/GL 36-1989	ALINORM 10/33/12 Para. 129
Amendement de la section 2.1. Définitions générales du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche	ALINORM 10/33/18 Annexe III
Limite maximale pour l'étain dans les fruits et légumes en conserve, dans la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale	ALINORM 10/33/41 Annexe II
Suppression de la section 8 et du texte apparenté dans les <i>Directives concernant la production, la transformation, l'étiquetage et la commercialisation des aliments issus de l'agriculture biologique</i> (CAC/GL 32-1999).	ALINORM 10/33/22 Annexe IX
Harmonisation de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985) avec le système international de numérotation du Codex inscrit dans CAC/GL 36-1989	ALINORM 10/33/22 Annexe XI

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

Comité responsable	Norme et textes apparentés	Référence	Code de travail
CCFFV	Norme pour les grenades	ALINORM 10/33/35 Annexe VIII	N01-2010
CCNFSDU	Modification des Principes généraux du Codex régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments (CAC/GL 9-1987)	ALINORM 10/33/26 Annexe V	N02-2010
CCNFSDU	Révision des Lignes directrices du Codex pour la mise au point des préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge (CAC/GL 8-1991)	ALINORM 10/33/26 Annexe VI	N03-2010
CCNFSDU	Établissement de valeurs VNR pour les éléments nutritifs associés au risque de maladies non transmissibles liées au régime alimentaire pour la population générale (modification des <i>Lignes directrices du Codex concernant l'étiquetage nutritionnel</i> (CAC/GL 2-1985))	ALINORM 10/33/26 Annexe VII	N04-2010
CCFH	Révision du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour le captage, l'exploitation et la commercialisation des eaux minérales naturelles (CAC/RCP 33-1985)	ALINORM 10/33/13 Annexe V	N05-2010

Annexe III (suite)

Comité responsable	Norme et textes apparentés	Référence	Code de travail
CCFH	Révision des Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997)	ALINORM 10/33/13 Annexe VI	N06-2010
CCFA	Révision des catégories d'aliments de la <i>Norme générale pour les additifs alimentaires</i>	ALINORM 10/33/12 Annexe VII	N07-2010
CCFA	Révision de la <i>Norme pour le sel de qualité alimentaire</i> (CODEX STAN 150-1985)	ALINORM 10/33/12 Annexe XII	N08-2010
CCPR	Liste prioritaire des produits chimiques à évaluer et réévaluer par la JMPR	ALINORM 10/33/24 Annexe XII	en cours
CCPR	Projet pilote pour lequel la JMPR effectuerait une révision indépendante en parallèle avec l'équipe mixte mondiale de révision et recommande des LMR avant que les gouvernements nationaux n'établissent des LMR en 2011	ALINORM 10/33/24 Para. 202	N09-2010
CCCF	Limites maximales de déoxynivalénol (DON) et ses dérivés acétylés dans les céréales et les produits à base de céréales	ALINORM 10/33/41 Para. 110	N10-2010
CCCF	Limites maximales d'aflatoxines totales présentes dans les figues sèches	ALINORM 10/33/41 Annexe IX	N11-2010
CCFL	Établissement d'allégations relatives aux sucres, sel/sodium et aux acides gras trans	ALINORM 10/33/22 Annexe V	N12-2010
CCFL	Aquaculture biologique	ALINORM 10/33/22 Annexe XIII	N13-2010
CCFL	Établissement d'une définition des valeurs nutritionnelles de référence	ALINORM 10/33/22 Annexe XII	N14-2010

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

La FAO accorde une grande priorité au renforcement des systèmes de sécurité sanitaire des aliments. Les quatre éléments déterminants de la stratégie en la matière sont axés sur les domaines suivants :

- a) communication à la Commission du Codex Alimentarius et aux pays membres de la FAO d'avis scientifiques destinés à soutenir la révision et l'élaboration de normes relatives à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments ;
- b) soutien au renforcement des cadres institutionnels, politiques et législatifs de la gestion de la sécurité sanitaire des aliments et à la mise en place d'une démarche axée sur l'intégralité de la chaîne alimentaire ;
- c) conseils et assistance en vue de promouvoir l'application de l'analyse du risque au niveau national, y compris à travers le renforcement des services de laboratoires ;
- d) promotion des systèmes de gestion préventive de la sécurité sanitaire des aliments et de leur mise en œuvre par les acteurs de la production de denrées alimentaires tout au long de la chaîne alimentaire, et soutien au développement des appellations d'origine et des productions traditionnelles.

La protection de la sécurité sanitaire des aliments passe par des mesures visant à maîtriser les dangers traditionnels (d'ordre microbien et chimique), ainsi qu'à répondre aux dangers émergents potentiels, qui ont pour origine des souches pathogènes plus virulentes, des changements dans les techniques de transformation ou des pratiques frauduleuses. En plus d'accueillir le secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius (CCA), la FAO a établi et mis en œuvre un programme de renforcement des capacités dans les pays en développement, visant à améliorer la qualité et la sécurité sanitaire des aliments et à fournir aux individus les compétences et les connaissances nécessaires dans ce domaine. En outre, la FAO met en œuvre un nouveau programme de grande ampleur, le Système de prévention et de réponse rapide pour la sécurité sanitaire des aliments (EMPRES sécurité sanitaire des aliments). Il s'agit d'un système d'alerte précoce face aux urgences liées à la sécurité sanitaire des aliments aux niveaux mondial, régional et local, qui décèle les menaces potentielles et imminentes pour la santé humaine et fournit aux pays des avis sur les stratégies de préparation aux situations d'urgence et d'atténuation du risque.

Les maladies animales dont la propagation est principalement due à l'activité humaine peuvent être maîtrisées en intensifiant les mesures de préparation et de sensibilisation et en appliquant des mesures de biosécurité tout au long de la chaîne de production et de commercialisation. S'agissant de la lutte contre les maladies infectieuses, zoonoses incluses, la Division de la production et de la santé animales de la FAO définit la biosécurité comme la mise en place de mesures destinées à limiter le risque d'introduction et de propagation des agents pathogènes dans les élevages ainsi que dans les chaînes de commercialisation. Dans le cadre des réponses à la crise due au virus H5N1 de l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP), la FAO, l'OIE et la Banque mondiale ont publié en 2008 un document de référence préparé en collaboration : « La biosécurité au service de la lutte contre l'influenza aviaire hautement pathogène : contraintes et solutions possibles », qui a mis en avant une méthode de renforcement de la biosécurité pour lutter contre l'IAHP. Suite aux inquiétudes suscitées par le virus pandémique H1N1 2009 et par ses conséquences sur la santé humaine, le commerce international et la sécurité sanitaire des aliments, la FAO, l'OIE et la Banque mondiale, estimant que la mise en place de mesures de biosécurité applicables à la production porcine revêtait une importance prioritaire, ont préparé en 2010 un document de référence intitulé « Good practices for biosecurity in the pig sector: Issues and options in developing and transition countries » (Bonnes pratiques de biosécurité dans la filière porcine : contraintes et solutions pour les pays en développement et en transition).

Dans le cadre du Centre d'urgence de la FAO pour la lutte contre les maladies animales transfrontalières (ECTAD), la FAO met en œuvre plusieurs projets et initiatives destinés à améliorer la biosécurité des systèmes de production aviaire, y compris à travers des méthodes participatives visant à identifier, à tester et à appliquer les mesures appropriées de biosécurité dans les petits élevages en Égypte et au Nigeria, et à renforcer les compétences des éleveurs commerciaux, des distributeurs et des autorités locales en charge de la gestion des marchés, au moyen d'ateliers de formation tenus en Afrique de l'Est, centrale et de l'Ouest, ainsi qu'en Égypte et en Asie (Bangladesh, Indonésie). La biosécurité est également une question centrale pour le renforcement des partenariats public-privé dans le secteur de l'élevage et de la production animale. Dans son projet pour le « Développement et la poursuite de partenariats public-privé dans le domaine de la prévention et de la lutte contre l'influenza aviaire hautement pathogène due au virus H5N1 et d'autres maladies animales infectieuses émergentes », la FAO a fait intervenir des acteurs issus des services gouvernementaux ainsi que du secteur privé, afin de rechercher des solutions visant à renforcer la biosécurité des élevages commerciaux dans les pays où l'IAHP était endémique.

Annexe IV (suite)

Les pêches et l'aquaculture : la biosécurité aquatique

En aquaculture, les risques pouvant affecter la biosécurité sont notamment les maladies transfrontalières des animaux aquatiques, les dangers pour la sécurité sanitaire des aliments, les zoonoses d'origine aquatique, les risques pour la santé publique liés à l'utilisation de produits pharmaceutiques vétérinaires, les espèces aquatiques allochtones envahissantes, les problèmes soulevés par les OGM aquatiques et les scénarios de changement climatique susceptibles d'altérer la sécurité biologique. L'analyse du risque est un outil important d'aide à la décision et son utilisation en vue d'améliorer la biosécurité aquatique est encouragée.

Situations d'urgence : le Cadre de gestion des crises pour la filière alimentaire (FCC)

Le FCC est une démarche systémique, interdépartementale au sein de la FAO, collaborative et intégrée pour la prévention, l'alerte précoce et la réaction aux crises alimentaires, permettant de mobiliser toutes les compétences et l'expertise disponibles au sein du Siège et des bureaux décentralisés de la FAO, en bénéficiant d'une gouvernance commune à travers des mécanismes de coordination partagés. Le FCC permet de détecter et de surveiller plus efficacement chaque menace émergente affectant la chaîne alimentaire, tout en fournissant des analyses du risque et une réponse aux crises liées à la filière alimentaire. Il conçoit et met en œuvre des programmes de préparation aux situations d'urgence en cas de crises liées à la filière alimentaire, à travers le renforcement des capacités au niveau national, l'amélioration de la prévention, la mise en place de programmes de réponse aux effets immédiats et à plus long terme de ces crises sur la santé humaine, la sécurité sanitaire et les moyens de subsistance des populations aux niveaux mondial, régional et national.

Guide des bonnes pratiques d'élevage visant à assurer la sécurité sanitaire des denrées d'origine animale

La FAO et l'OIE sont parvenus à un accord sur l'énoncé du copyright relatif au Guide des bonnes pratiques d'élevage visant à assurer la sécurité sanitaire des denrées d'origine animale. L'ouvrage est consultable sur le site de la FAO à l'adresse suivante (en anglais) : <http://www.fao.org/docrep/012/i0482t/i0482t00.pdf>.

La FAO a reçu de nombreuses demandes concernant la parution éventuelle d'une version papier de cet ouvrage, laquelle ne peut être envisagée dans l'immédiat, faute de fonds.

Concept « Une seule santé »

La FAO entend poursuivre sa participation au développement du concept « Une seule santé » et met en œuvre plusieurs activités dans ce domaine, dans le prolongement des recommandations de la réunion de Stone Mountain tenue en mai 2010 près d'Atlanta aux États-Unis.

Outils actuellement mis en place par la FAO susceptibles d'intéresser le Groupe de travail

La FAO a pratiquement achevé la mise au point d'un outil visant à déterminer les contraintes spécifiques de certaines chaînes de production et à développer des plateformes de négociation pour les différents acteurs concernés. Des exercices pilotes ont été conduits en Éthiopie dans la filière laitière, au Maroc dans la filière des petits ruminants et au Vietnam dans la filière porcine.

Boîte à outils pour la brucellose, couvrant les différentes étapes du contrôle progressif de la maladie.

Outil visant à déterminer les différentes méthodes de lutte contre la salmonellose.

La FAO a également mis au point avec l'OMS et STOPAI des exercices de simulation théoriques et de terrain pour l'influenza aviaire hautement pathogène. Ces exercices sont actuellement étoffés afin d'intégrer les aspects de communication, de coordination et de collaboration intersectorielle permettant de couvrir d'autres maladies zoonotiques.

Antibiorésistance

La FAO travaille en collaboration avec l'OIE et l'OMS sur le thème de la résistance aux antimicrobiens.

Collaboration FAO/OMS en vue d'une étude sur les risques d'antibiorésistance dans la filière aviaire en Afrique de l'Est : la production aviaire joue un rôle de plus en plus important dans les pays d'Afrique de l'Est, où elle contribue à l'apport en protéines, à la sécurité alimentaire et aux revenus des ménages. La résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire constitue une menace de santé publique au niveau mondial, mais nous manquons d'informations sur l'ampleur et la portée de ce problème dans la plupart des pays en développement. La FAO et l'OMS participent à une étude sur la filière aviaire lancée par l'Institut de recherche médicale du Kenya (KEMRI), visant à établir la prévalence et la structure de résistance des souches résistantes de *Salmonella*, de *Campylobacter* et d'autres organismes indicateurs (*E. coli* et *Enterococcus* spp.), ainsi qu'à une étude pilote sur les risques associés pour la santé publique à toutes les phases de la chaîne alimentaire au Kenya. L'étude, qui est en cours, devra également déterminer les facteurs zootechniques, ceux liés aux méthodes de transformation des denrées alimentaires et ceux liés à la manipulation des produits qui sont susceptibles de favoriser l'émergence et la propagation d'une résistance aux antimicrobiens.

Les résultats obtenus à l'issue de la première année de l'étude permettront de diffuser des orientations en appui des mesures nationales et des réglementations destinées à contrôler le risque d'antibiorésistance, ainsi que des directives sur le contrôle de l'utilisation des antimicrobiens et la surveillance de l'antibiorésistance. Des orientations sur l'utilisation prudente des antimicrobiens et sur la biosécurité dans la filière aviaire seront également préparées et diffusées.

Risques de contamination microbiologique

Le projet susmentionné vise également à déterminer les structures de contamination de *Salmonella* et de *Campylobacter*, les deux principaux agents de toxi-infections alimentaires associés à la filière aviaire dans ses phases de production, de transformation et de commercialisation, et à déterminer à quelles étapes critiques de la chaîne de valeur kenyane il conviendrait d'instaurer des mesures de lutte afin de minimiser les risques de contamination d'une manière efficace. Des orientations visant à améliorer les pratiques de production, de gestion, de transformation et de manipulation seront préparées et diffusées.

Hygiène / sécurité sanitaire de la viande

La FAO a entrepris des activités de soutien et de renforcement des capacités nationales dans le domaine de la réglementation des abattoirs. La FAO a participé au projet « Somalia Livelihoods », qui vient d'être achevé, en contribuant à la construction d'abattoirs destinés à l'exportation en Somalie. Les objectifs du projet étaient de développer des stratégies et des réglementations appropriées au niveau national, de mettre en place des systèmes d'inspection et de certification et de former des vétérinaires, des inspecteurs de la viande et des opérateurs au sein des abattoirs. Le projet a contribué à améliorer la conformité des abattoirs avec les exigences en matière de santé animale et de sécurité sanitaire des aliments ; il a également permis d'améliorer les revenus des communautés pastorales et d'accroître le volume des exportations (pour un montant annuel de 250 millions de dollars) vers le Moyen-Orient, ce qui a représenté une contribution importante à l'économie somalienne.

La sécurité alimentaire

La FAO considère que la sécurité sanitaire des aliments fait partie intégrante de la sécurité de l'approvisionnement alimentaire. À l'heure actuelle, le défi consiste à garantir la sécurité sanitaire des aliments dans une grande diversité de situations.

En 2010, « La situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture » (SOFA), publication phare de la FAO, a été consacrée au thème de l'élevage. L'ouvrage accorde également une large place à l'importance de l'élevage pour réduire la pauvreté et assurer la sécurité alimentaire (<http://www.fao.org/publications/sofa/fr/>).

La publication intitulée « Le monde de l'élevage » est en cours de préparation, et traitera spécifiquement de l'élevage et de la sécurité alimentaire. Cet ouvrage paraîtra courant 2011.

Annexe IV (suite)**Bien-être animal**

La FAO participe à des activités diverses dans le domaine du bien-être animal, mais n'est malheureusement pas représentée au sein du Groupe de travail de l'OIE sur le bien-être animal.

Clubs pour la santé animale

La FAO soutient des activités telles que les clubs de santé animale dans les écoles en Sierra Leone, qui pourraient servir de modèle pour d'autres pays souhaitant promouvoir la santé animale et la sécurité sanitaire des aliments dans des communautés où les Services vétérinaires et de proximité sont peu actifs ou inexistantes.

La rage et la production animale

La FAO conduit actuellement une étude sur l'impact de la rage sur la sécurité alimentaire, en particulier en Amérique latine.

ACTIVITÉS DE L'ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ (OMS)

Le Département Sécurité sanitaire des aliments, zoonoses et maladies d'origine alimentaire de l'OMS a un nouveau Directeur

Le 1^{er} novembre 2010, le Docteur Maged Younes a été nommé Directeur du Département Sécurité sanitaire des aliments, zoonoses et maladies d'origine alimentaire (FOS) au Siège de l'OMS à Genève.

Le Docteur Jørgen Schlundt, ancien Directeur du FOS, a quitté l'OMS après dix années de service au sein de cette organisation, pour assumer à compter du 1^{er} août 2010 les fonctions de Directeur adjoint de l'Institut national danois de sécurité sanitaire des aliments, au sein de l'Université technique du Danemark à Copenhague.

Le Docteur Danilo Lo Fo Wong a assuré par intérim les fonctions de Directeur du FOS, du 1^{er} août au 31 octobre 2010.

* * *

Résolution sur la sécurité sanitaire des aliments adoptée lors de la 63^e Assemblée mondiale de la santé de l'OMS en mai 2010

L'Assemblée mondiale de la santé, organe directeur suprême de l'OMS, a approuvé en mai 2010 la résolution « Promotion d'initiatives en faveur de la sécurité sanitaire des aliments » (http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA63/A63_R3-fr.pdf).

Aux termes de cette résolution, les États Membres ont demandé au Directeur général de l'OMS d'agir dans un nombre d'aires de travail, notamment les cinq énumérées ci-dessous :

1. « de renforcer la fonction d'intervention d'urgence du Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) en tant qu'élément critique des opérations de prévention et d'intervention d'urgence de l'OMS ... »
2. « de développer plus encore le Réseau INFOSAN... et de lancer une initiative internationale pour amener les laboratoires partenaires à collaborer à la surveillance des maladies d'origine alimentaire, à la mise en évidence des contaminations alimentaires... cette initiative comprenant aussi la création de mécanismes pour l'échange de données »
3. « de continuer à jouer un rôle de chef de file mondial... pour les évaluations scientifiques... de la charge de morbidité due aux maladies d'origine alimentaire toutes causes confondues »
4. « de formuler des orientations sur les aspects de santé publique liés aux zoonoses dont l'origine se situe à l'interface entre l'être humain et l'animal, notamment en matière de prévention, de détection et de riposte »
5. « de fournir un appui suffisant et durable aux comités mixtes d'experts de la FAO et de l'OMS, à la Commission du Codex Alimentarius et au Réseau INFOSAN... afin d'appuyer l'élaboration de normes alimentaires internationales aptes à protéger la santé... et de communiquer de façon plus efficace dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments aux niveaux national et international ».

En outre, la Résolution demande aux États Membres « de continuer d'élaborer et d'appliquer des mesures préventives durables, y compris des programmes d'éducation en matière de sécurité sanitaire des aliments..., en vue de réduire la charge de morbidité due aux maladies d'origine alimentaire... ».

* * *

Annexe V (suite)**Amendement à l'Accord entre l'OIE et l'OMS**

La 63^e Assemblée mondiale de la santé, célébrée en mai 2010 au Siège de l'OMS à Genève, a approuvé un amendement à l'Accord entre l'OIE et l'OMS destiné à fournir un cadre juridique à la collaboration entre les deux organisations en vue de la mise au point conjointe de normes internationales relatives aux aspects pertinents de la production animale qui influent sur la sécurité sanitaire des aliments, en collaboration avec d'autres organismes internationaux concernés. Le texte de cet amendement figure à l'annexe 2 de la 63^e Assemblée mondiale de la santé. Il est disponible à l'adresse suivante : http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA63/A63_R11-fr.pdf.

* * *

Global Foodborne Infections Network (GFN) (Réseau mondial pour les infections d'origine alimentaire)

Le « Réseau mondial pour les infections d'origine alimentaire » (Global Foodborne Infections Network : GFN), lancé initialement en 2000 sous le nom de Global Salm-Surv (WHO GSS), est un programme de renforcement des capacités destiné à soutenir les activités des laboratoires axées sur la surveillance intégrée de *Salmonella* dans le monde. Le programme a évolué au cours des années qui ont suivi, pour couvrir d'autres agents pathogènes d'origine alimentaire et zoonotiques, ainsi qu'une gamme plus étendue de méthodes diagnostiques et analytiques. Le GFN compte actuellement 1 600 membres répartis dans 179 États et territoires membres. Le GFN a organisé plus de 70 formations internationales en chinois, anglais, français, portugais, espagnol et russe à l'intention d'experts en microbiologie et épidémiologie venus de plus de 130 pays. Le Système externe d'assurance qualité (EQAS) du GFN est l'un des plus vastes essais d'aptitude du monde, auquel participent chaque année près de 200 laboratoires de plus de 80 pays. La Base de données nationales du GFN est un système de surveillance passive qui recueille chaque année l'essentiel des données relatives à *Salmonella* obtenues auprès des Laboratoires de référence nationaux. Plus de 80 pays ont alimenté la Base de données nationales du GFN en transmettant des informations sur les plus d'un million et demi d'isolats humains et près de 400 000 isolats non humains, contribuant ainsi à une vue d'ensemble sur l'épidémiologie de *Salmonella* dans le monde. À ce jour, plus de 30 projets GFN ont fait l'objet d'articles scientifiques dans des revues internationales à comité de lecture.

Le Réseau GFN a récemment tenu une réunion de planification stratégique à laquelle ont participé des représentants de l'OIE et de la FAO, afin de faire le point sur les activités des 10 années écoulées et d'organiser le nouveau plan stratégique quinquennal, couvrant la période 2011 – 2015. Les activités prévues dans le mandat révisé du GFN doivent permettre aux pays de détecter, maîtriser et prévenir les maladies d'origine alimentaire et d'autres infections intestinales, grâce au renforcement des capacités de surveillance intégrée, tout en encourageant la collaboration entre les secteurs de la santé humaine, la santé animale, la filière agro-alimentaire et d'autres secteurs concernés. Le mandat a défini les objectifs essentiels suivants :

- 1) encourager les partenariats susceptibles de contribuer utilement aux objectifs régionaux et nationaux,
- 2) faire mieux connaître les résultats et les activités du GFN ainsi que les avantages pour les pays de participer à une surveillance intégrée,
- 3) renforcer les capacités nationales et régionales pour la surveillance, la recherche, la prévention des maladies d'origine alimentaire et d'autres infections intestinales, et
- 4) réunir les informations obtenues aux niveaux national et régional, afin de contribuer à la connaissance des toxi-infections alimentaires et autres infections intestinales dans le monde.

Pour plus d'informations, voir les pages dédiées au GFN : www.who.int/gfn

* * *

Antibiorésistance : Agents antimicrobiens d'importance cruciale pour la santé humaine et Groupe consultatif de l'OMS sur la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens (AGISAR)

L'OMS a commencé ses activités dans le domaine des antimicrobiens d'importance cruciale pour la santé humaine en organisant en 2005 une consultation d'experts qui s'est tenue à Canberra, dans le but d'établir une liste d'antimicrobiens d'importance cruciale pour la médecine humaine (OMS, 2005). Cette liste a ensuite été révisée et mise à jour lors de deux réunions d'experts tenues à Copenhague, respectivement en 2007 (2^e édition) et en 2009 (3^e édition).

Les trois éditions de la liste sont accessibles à l'adresse suivante : www.who.int/foodborne_disease/resistance/cia/en (en anglais).

Le Groupe consultatif de l'OMS sur la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens (AGISAR) (http://www.who.int/foodborne_disease/resistance/agisar/en/index.html) a été constitué en décembre 2008 afin de soutenir l'OMS dans ses efforts pour minimiser les effets sur la santé publique de la résistance aux antimicrobiens associée à l'utilisation de ces agents chez les animaux dont la chair ou les produits sont destinés à l'alimentation humaine. En particulier, le Groupe consultatif prête son concours à l'OMS en matière de surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens et de maîtrise de la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire. L'un des objectifs principaux d'AGISAR est de promouvoir l'harmonisation des méthodes ainsi que la mise en commun des informations et des expériences dans le domaine de la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire au niveau mondial.

L'AGISAR a tenu ses deux premières réunions, respectivement à Copenhague, Danemark en 2009, et à Guelph, Canada, du 5 au 7 juin 2010. Les quatre sous-comités d'AGISAR (chargés respectivement du suivi de l'utilisation des antimicrobiens, du suivi de la résistance aux antimicrobiens, du renforcement des capacités et de la gestion des données) se consacrent à l'élaboration d'outils pratiques, de lignes directrices et de protocoles sur ces questions, afin d'aider les États membres de l'OMS à mettre en œuvre des programmes nationaux pour la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens. Des représentants de l'OIE ont assisté aux deux réunions.

L'AGISAR contribue à renforcer les capacités des États membres, notamment dans les pays en développement, au moyen de cours de formation (à travers la plateforme de formation du Réseau mondial sur les infections d'origine alimentaire), de projets de recherche ciblés (actuellement au Costa Rica et au Cameroun), et d'études sentinelle (notamment les projets pilote pour la surveillance intégrée de la résistance aux antimicrobiens menés actuellement en Chine, en Colombie et au Kenya).

La Journée mondiale de la santé 2011 aura pour thème la résistance aux antimicrobiens ; à cet occasion, l'impact sur la santé publique des antimicrobiens utilisés en agriculture sera examiné.

* * *

Outil en ligne d'aide à la décision pour la lutte contre *Salmonella* et *Campylobacter* chez le poulet mis au point par le JEMRA (réunions mixtes FAO/OMS d'experts sur l'évaluation des risques microbiologiques)

Suite à la demande présentée par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH), qui est chargé de préparer des lignes directrices pour la lutte contre *Salmonella* et *Campylobacter* chez les volailles, la FAO et l'OMS ont collaboré à la mise au point d'un outil en ligne d'aide à la décision en la matière. Cet outil est conçu pour aider les gestionnaires du risque à choisir les mesures de lutte appropriées en fonction du risque rencontré, et à en analyser les effets attendus par rapport à ceux d'autres mesures de lutte. Un groupe d'experts a examiné cet outil en avril et en mai 2010. Leurs recommandations ont été prises en compte. L'outil révisé sera présenté à la fin du mois de novembre 2010 lors de la 42^e Session du CCFH, qui se tiendra à Kampala, Ouganda. Des précisions sur la mise au point de cet outil sont présentées (en anglais) dans le document suivant, consultable en ligne : ftp://ftp.fao.org/codex/ccfh42/fh42_03e.pdf.

Une fois l'outil achevé, la FAO et l'OMS envisagent d'effectuer des études de cas à partir de cet outil et de réaliser des essais pilotes dans des pays membres intéressés afin d'en optimiser l'utilisation. En outre, la FAO et l'OMS étudient la possibilité de mettre en place une base de données contenant l'information pertinente sur chaque étape du processus, afin que les utilisateurs puissent s'y référer au cas où ils ne disposeraient pas des informations nécessaires pour alimenter l'outil. Cette base de données serait de nature évolutive, les générateurs de données étant invités à nourrir la base au fur et à mesure que de nouvelles données sont disponibles.

* * *

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

La quatrième réunion du FERG se tiendra à Genève du 8 au 12 novembre 2010, organisée par l'OMS parallèlement à la quatrième réunion internationale des parties prenantes sur les maladies d'origine alimentaire (http://www.who.int/foodsafety/foodborne_disease/ferg4_stakeholder/en/index.html). Le FERG procédera à la deuxième révision des résultats préliminaires sur la charge de morbidité due à des infections alimentaires d'origine

Annexe V (suite)

intestinale, parasitaire et chimique. Le FERG examinera, entre autres, les résultats préliminaires de la morbidité et la mortalité dues aux maladies diarrhéiques chez les personnes de plus de 5 ans, ainsi que la charge de morbidité due à l'échinococcose, la cysticerose et l'aflatoxicose. *PLoS Neglected Tropical Diseases* (<http://www.plosntds.org/article/info%3Adoi%2F10.1371%2Fjournal.pntd.0000722>) vient de publier un article présentant les résultats d'une étude conduite par le FERG sur la charge mondiale de morbidité due à l'échinococcose alvéolaire. L'OMS va également désigner les pays candidats retenus pour des études sur la charge de morbidité due à des maladies d'origine alimentaire. Les rapports y afférents seront préparés et diffusés en temps voulu. De plus amples informations peuvent être obtenues en contactant foodsafety@who.int.

* * *

Le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN)

Le Réseau INFOSAN est une initiative conjointe de la FAO et de l'OMS à laquelle participent 177 États membres. Il a pour objectifs de promouvoir l'échange rapide d'informations lors des crises liées à la sécurité sanitaire des aliments, la mise en commun d'informations sur des questions d'intérêt mondial, le partenariat et la collaboration entre pays, et d'aider les pays à renforcer leurs capacités de gestion des urgences liées à la sécurité sanitaire des aliments. À cette fin, INFOSAN collabore avec un certain nombre de partenaires aux niveaux international et régional. INFOSAN recueille des informations auprès de ses membres et avertit les membres du réseau de tout événement lié à la sécurité sanitaire des aliments de portée internationale. En outre, INFOSAN publie *INFOSAN Information Notes*, lettre d'information périodique sur les sujets pouvant intéresser les membres du réseau. Le Réseau tiendra sa première réunion mondiale à Abu Dhabi, Émirats arabes unis, en décembre 2010. Cette réunion fournira un espace de discussion sur les modalités et objectifs du réseau et permettra d'élaborer un plan pour améliorer le système et nouer de nouveaux partenariats. Pour de plus amples informations, consulter : http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan/en/index.html

Termes de référence de l'étude bibliographique confiée aux experts de l'OIE : l'étude devra couvrir les sujets suivants :

Salmonella chez les espèces non aviaires

Le Groupe de travail examine actuellement la nécessité et les possibilités pour l'OIE de fournir des orientations appropriées concernant la lutte contre *Salmonella* chez les animaux dont la chair ou les produits sont destinés à l'alimentation humaine autres que les volailles (à savoir, les porcs, les bovins et les petits ruminants) dans le but de réduire les risques d'origine alimentaire affectant la santé humaine.

À cet égard, le Groupe de travail demande qu'un examen de la littérature scientifique et d'autres sources de références soit entrepris, couvrant les sujets suivants :

1. la fréquence d'apparition des salmonelloses d'origine alimentaire à partir de ces espèces ;
2. les mesures prises au niveau des élevages pour réduire l'incidence de *Salmonella* chez les espèces autres que les volailles, et l'évaluation de leurs résultats ;
3. les mesures prises à l'abattoir et lors de la transformation primaire pour réduire les risques pour la santé humaine liés à la présence de *Salmonella* d'origine alimentaire chez les espèces non aviaires, et une évaluation de leurs résultats.

Il n'est pas nécessaire de réunir à ce stade des informations détaillées sur les méthodes d'échantillonnage, d'essai et de diagnostic.

L'examen de la littérature inclura une analyse de l'information fournie par l'OMS et de toutes les données qui auront pu être consultées.

Escherichia coli producteurs de Shiga-toxines (STEC)

Le Groupe de travail examine actuellement la nécessité et les possibilités pour l'OIE de fournir des orientations appropriées concernant la maîtrise des *Escherichia coli* producteurs de Shiga-toxines (STEC) chez les animaux destinés à l'alimentation humaine dans le but de réduire les risques d'origine alimentaire affectant la santé humaine.

À cet égard, le Groupe de travail demande qu'un examen de la littérature scientifique et d'autres sources de référence soit entrepris, couvrant les sujets suivants :

1. la fréquence d'apparition des STEC d'origine alimentaire à partir de ces espèces ;
2. les mesures prises au niveau des élevages pour réduire l'incidence des STEC, et l'évaluation de leurs résultats ;
3. les mesures prises à l'abattoir et lors de la transformation primaire pour réduire les risques pour la santé humaine liés aux STEC d'origine alimentaire, et une évaluation de leurs résultats.

Il n'est pas nécessaire de réunir à ce stade des informations détaillées sur les méthodes d'échantillonnage, d'essai et de diagnostic.

L'examen de la littérature inclura une analyse de l'information fournie par l'OMS et de toutes les données qui auront pu être consultées.

PROGRAMME D'ACTIVITÉS POUR 2011

Le programme d'activités établi par le Groupe de travail pour l'année 2011 portera sur les points suivants :

1. Questions transversales :

- a) Résistance aux antimicrobiens – Suivi des travaux du Codex (Groupe spécial du Codex chargé de la résistance aux antimicrobiens), de la FAO et de l'OMS en la matière et des nouvelles initiatives de l'OIE
- b) Groupe *ad hoc* sur les vaccins associés aux technologies nouvelles et émergentes – animaux et produits d'origine animale obtenus au moyen des biotechnologies : examen, le moment venu, des textes présentés, visant à déterminer les conséquences potentielles pour la sécurité sanitaire des aliments des vaccins dérivés des biotechnologies. Suivi des innovations dans le domaine des nanotechnologies pertinentes pour les activités du Groupe de travail
- c) Prise en compte des informations scientifiques sur les relations entre le bien-être animal et la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production, en collaboration avec le Groupe de travail de l'OIE sur le bien-être animal
- d) Prise en compte de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production dans les programmes d'enseignement vétérinaire
- e) Questions relatives à la sécurité sanitaire des aliments soulevées dans le cadre des activités en cours sur les zoonoses émergentes à l'interface entre les écosystèmes humain et animal (concept « Une seule santé »)
- f) La certification générique, y compris la certification électronique
- g) Préparation d'un chapitre destiné au *Code sanitaire pour les animaux terrestres* de l'OIE sur les bonnes pratiques d'élevage, avec la participation de la FAO s'il y a lieu
- h) Suivi des éléments nouveaux concernant les relations entre la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production et la sécurité de l'approvisionnement alimentaire.

2. Questions relatives à des maladies spécifiques :

- a) Chapitre du *Code sanitaire pour les animaux terrestres* de l'OIE sur la brucellose ; le Groupe *ad hoc* tiendra une réunion en 2011
- b) Travaux à venir sur la salmonellose et la campylobactériose chez les volailles, en tenant compte des avancées du Codex
- c) Projets de chapitres du *Code sanitaire pour les animaux terrestres* de l'OIE sur la trichinellose et la cysticercose porcine
- d) Suivi de l'examen de la littérature concernant *Salmonella* chez les espèces animales non aviaires
- e) Suivi de l'examen de la littérature consacrée aux *Escherichia coli* producteurs de Shiga-toxines (STEC).

3. Relations entre l'OIE et le Codex :

- a) Encourager l'OIE à contribuer aux textes du Codex et réciproquement
- b) Encourager la poursuite d'une collaboration étroite entre le secrétariat du Codex et le Siège de l'OIE
- c) Identifier les domaines pour lesquels il serait souhaitable que l'OIE et le Codex élaborent des normes communes.

© Organisation mondiale de la santé animale (OIE), 2010

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

Toutes les publications de l'OIE sont protégées par la législation internationale sur les droits d'auteur. Des extraits peuvent être copiés, reproduits, traduits, adaptés ou publiés dans des 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.