



Codex Alimentarius : le dernier groupe de travail sur l'hygiène alimentaire s'est tenu à Chicago du 13 au 17 Novembre 2017.

Publié le vendredi 15 décembre 2017

Voir en ligne : <https://www.france-science.org/Codex-Alimentarius-le-dernier.html>

Le comité de sécurité alimentaire du Codex Alimentarius, une commission internationale créée conjointement par la FAO (organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) et l'OMS (Organisation mondiale de la Santé), où siègent 186 pays, s'est réunie à Chicago du 13 au 17 Novembre 2017 pour traiter de questions relatives à l'hygiène alimentaire et faire le point sur l'état d'avancement des rapports d'experts. La réunion rassemblait les représentants de la plupart des pays membres et des représentants de la FAO, de l'OMS, ainsi qu'un certain nombre d'observateurs (Organisations non gouvernementales ; représentants industriels).

Le comité s'est prononcé favorablement pour la constitution de 2 nouveaux groupes de travail, l'un porté par l'Union Européenne et le Danemark sur le management des crises alimentaires, l'autre sur la traçabilité et les stratégies pour réduire les risques industriels liés aux allergies alimentaires porté par les Etats-Unis, l'Australie et la Grande Bretagne.

Le Codex Alimentarius est une commission internationale, issue en 1961 de la FAO (organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture), et de l'OMS (Organisation mondiale de la Santé), qui établit les standards internationaux en matière d'alimentation et joue un rôle majeur dans les échanges commerciaux internationaux des denrées alimentaires et les produits issus de leur transformation. Cette commission est chargée d'élaborer des normes alimentaires, des définitions et des critères applicables aux aliments, de contribuer à leur harmonisation et donc, notamment, de faciliter les échanges commerciaux. Elle joue un rôle prépondérant dans la normalisation alimentaire mondiale et a été reconnue à ce titre par les accords de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) en 1994. Par ailleurs, elle fait le lien entre le monde de la recherche et celui du commerce, face à des crises émergentes.

Depuis 2012, 186 pays adhèrent au Codex Alimentarius ainsi qu'une organisation membre, l'Union Européenne. Plus de 215 observateurs sont répertoriés dont 49 organisations non gouvernementales et 16 organisations liées aux Nations Unies . Le Codex possède aujourd'hui diverses commissions spécialisées, dont la commission de sécurité alimentaire qui s'est réuni récemment à Chicago du 13 au 17 Novembre 2017. L'ensemble des nations membres du codex étaient représentées à cette réunion avec quelques exceptions notamment la Fédération de Russie. La délégation française était composée de Mme Fany MOLIN – (Direction générale de l'alimentation (DGAL) et de Mme Célia AZOYAN — Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) appuyées par M. le Professeur Olivier CERF, co-président du groupe de travail électronique sur les principes généraux d'hygiène alimentaire (et dont le rôle est de préparer en amont en utilisant le travail collaboratif à distance, les textes soumis à l'aval de la commission)

Conclusions du groupe de travail sur la révision des principes généraux d'hygiène des aliments

Ce groupe de travail se penche sur le projet de révision des principes généraux d'hygiène alimentaire en s'efforçant d'y intégrer le principe d'analyse des risques et de définition de points critiques pour leur maîtrise,

couramment présente sous son signe « méthode HACCP ». Le projet, débattu lors de la 46^{ème} session du Codex en Novembre 2014 avait été pris en charge par un groupe d'experts, présidé par la France jusqu'à la 48^{ème} session du Codex, en Novembre 2016, lors de laquelle, la présidence a été transmise au Royaume-Uni avec co-présidence de la France, du Ghana, de l'Inde, du Mexique et des Etats-Unis. A Chicago, le comité du Codex Alimentarius réuni en session plénière a validé les avancées du groupe de travail en y incorporant les remarques formulées par les délégations. Les questions de dénomination et de définition de points critiques demandant ou non un contrôle, et de bonnes pratiques d'hygiène continuent à constituer des points de désaccord sur lesquels les experts du comité doivent poursuivre leurs efforts de pédagogie

Risques relatifs à la contamination des épices par les mycotoxines

Le Comité sur les contaminants dans les aliments a noté que le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau et son annexe sur les épices suffisaient à couvrir les risques de contamination des épices par les mycotoxines

Point relatif à la maîtrise des *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines (STEC)

Lors de sa 47^{ème} session, le CCFH avait convenu de l'importance de traiter des STEC dans les aliments et demandé à l'organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS), d'élaborer un rapport selon trois domaines principaux : charge mondiale de la maladie et attribution des sources, identification et caractérisation des dangers, programmes de suivi, y compris le statut des méthodes actuellement disponibles. La FAO et l'OMS ont organisé une première consultation d'experts du 19 au 22 juillet 2016 à Genève en Suisse, ainsi qu'une seconde consultation du 25 au 29 septembre 2017 à Rome en Italie. Sur le plan mondial, plus de 600 millions de personnes auraient souffert d'une maladie d'origine alimentaire provoquée par 31 agents microbiologiques et chimiques, dont les STEC, provoquant la mort de 420 000 personnes (données 2010). Il a été souligné que ces données ne pouvaient pas prendre en compte la réalité de la situation compte tenu de l'absence d'outils épidémiologiques dans de nombreux pays.

Point relatif à la teneur en histamine et amines biogènes dans le poisson

Un autre groupe de travail a été mis en place lors de la 48^{ème} session du Codex Alimentarius, co présidé cette fois par le Japon et les Etats-Unis, qui s'est initialement concentré sur les mesures permettant de limiter la prolifération de bactéries générant de l'histamine, une toxine biogène, le risque concernant principalement mais non exclusivement les Scombridés (thon, maquereau, bonite, ...) et les Clupéidés (sardine, hareng,...). Le groupe japonais a cherché à imposer sa position concernant une diminution importante des teneurs limites maximales en histamine (15 mg/kg au lieu de 200 mg/kg) et la mise en place de tests systématiques qui, si ils venaient à être acceptés, pourraient à terme impacter la commercialisation de poisson en France. Les représentants du Maroc, suivi par des pays côtiers africains, ont cherché à étendre les espèces concernées aux salmonidés. La France (produisant entre autre des truites en pisciculture) doit rester vigilante jusqu'à la prochaine commission du Codex à l'Automne 2018 au Panama, qui devra reprendre la question des teneurs limites.

Autres questions et travaux futurs

L'Europe a présenté un projet de nouveau groupe de travail sur l'hygiène alimentaire et la gestion des crises lors d'épisodes de toxi-infection alimentaire afin de gérer ces crises en amont, lors des processus de rappel des produits. En effet, lors d'un épisode de toxi-infection, les industriels concernés se retrouvent dans l'obligation d'alerter les consommateurs et de leur demander de retourner les produits présentant un risque potentiel de contamination (défini comme « processus de rappel de produits »). Les industriels présents, en particulier la société Mars, ont souligné que les structures existantes, dont le réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) apparaissait insuffisant et qu'une réflexion autour de structures complémentaires permettant la gestion de crises en amont était nécessaire. Le projet a été présenté par le Délégué de l'Union Européenne, Kris DE SMET, appuyé par la délégation danoise et la société Mars Inc. Il a été validé par le comité du Codex alimentarius.

De leur côté, les Etats-Unis ont présenté un nouveau projet concernant la traçabilité et l'étiquetage des

allergènes dans les aliments. Le projet a été présenté par le professeur Steve L. Taylor de l'Université du Nebraska-Lincoln soutenu par le Dr Lauren S Jackson, de l'USDA et l'entreprise Cargill.

Ainsi, une scission s'opère entre les Etats-Unis et l'Europe, les risques de mortalité suite à l'ingestion accidentelle d'un allergène devenant un problème prédominant aux Etats-Unis par rapport aux risques de toxiinfections alimentaires.

Remarques

La présence de partenaires industriels ou d'associations de producteurs est notable parmi les délégations de nombreux pays. Ainsi le Maroc, producteur de sardines, était directement représenté par Unicop. Les délégations américaines comprenaient des représentants des associations de producteurs (National pork board ; national catlemen beef association ; national pork production council...) mais également des industriels (dont Cargill). La délégation néerlandaise comprenait un membre d'Unilever et de Precon. L'agroalimentaire français aurait sa place tout au moins à titre d'observateur au Codex Alimentarius.

Le thème de l'allergie alimentaire occupe une place importante aux Etats-Unis et constitue un sujet à suivre de près.

Rédacteur

- Tatiana Vallaey, Attaché pour la Science et la Technologie à Chicago, attache-agro@ambascience-usa.org