



Organisation
Mondiale
de la Santé
Animale

World
Organisation
for Animal
Health

Organización
Mundial
de Sanidad
Animal

Original : anglais

Décembre 2016

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

Paris, 13 - 15 décembre 2016

Le Groupe de travail de l'OIE sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production (ci-après désigné par « le Groupe de travail ») a tenu sa quinzième réunion au siège de l'OIE du 13 au 15 décembre 2016.

La liste des membres du Groupe de travail et des autres participants à la réunion figure à l'[annexe 1](#). L'ordre du jour adopté est reproduit à l'[annexe 2](#).

La Docteure Monique Éloit, Directrice générale de l'OIE, a accueilli les membres du Groupe de travail et les a remerciés pour leur soutien et leur contribution à la réalisation des objectifs que s'est fixés l'OIE en matière de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production.

La Docteure Monique Éloit a présenté le Docteur Matthew Stone qui a récemment rejoint le siège de l'OIE en qualité de Directeur général en charge des normes internationales et des sciences, ainsi que Mme Ann Backhouse en qualité de nouveau Chef du Service des normes. Elle a informé les membres du Groupe de travail que ce Service se consacrerait au renforcement de la collaboration et de la coordination entre les quatre Commissions spécialisées et à la consolidation du rôle du Secrétariat afin de mieux assister les Commissions dans leurs tâches.

La Docteure Monique Éloit a renouvelé l'engagement de l'OIE à mettre en œuvre les principaux objectifs du sixième Plan stratégique, en particulier celui consistant à améliorer le processus de sélection des membres des Commissions spécialisées. Elle a noté qu'au cours de sa prochaine séance, le Conseil examinerait un document de travail portant sur le projet de procédure proposé pour la sélection des experts.

La Docteure Monique Éloit a également informé le Groupe de travail que le Conseil de l'OIE avait révisé le mandat des trois Groupes de travail permanents de l'OIE dans le cadre des travaux entrepris pour veiller à ce que la feuille de route de l'organisation soit dans le droit fil du sixième Plan stratégique. Elle a fait savoir au Groupe de travail que le Conseil avait souligné que depuis son établissement, en 2002, il avait émis des avis très importants au Directeur général et aux Commissions spécialisées de l'OIE, en particulier au travers de l'élaboration et de l'actualisation de chapitres du *Code sanitaire pour les animaux terrestres* (ci-après désigné par « le *Code terrestre* »). Elle a également reconnu que la mise en place du Groupe de travail et l'assiduité de ses membres avaient contribué à resserrer les relations de travail avec le Codex et l'élaboration de normes orchestrée par les deux organisations qui, une fois mises en œuvre, garantissent la sécurité sanitaire de la production des aliments d'origine animale. La Docteure Monique Éloit a fait savoir que le Conseil estimait que les travaux menés sur le thème de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production étaient désormais bien intégrés dans les travaux de l'OIE et qu'il comptait proposer le non-renouvellement du mandat du Groupe de travail. La Docteure Monique Éloit a tenu à rassurer les membres du Groupe de travail en déclarant que cette décision n'indiquait aucunement un moindre engagement de l'OIE dans ce domaine d'action important et elle a précisé que les travaux continueraient d'être menés sous la forme de forums, par exemple dans le cadre de la réunion tripartite annuelle au cours de laquelle des questions de stratégie pertinentes pour la sécurité sanitaire des aliments seraient traitées par la FAO, l'OMS et l'OIE, au travers de tâches confiées à des groupes d'experts ad hoc, avec l'appui de points de contact travaillant dans les organisations précitées qui seront amenés à se réunir régulièrement pour échanger de l'information et veiller à ce que le calendrier des nouveaux travaux de l'OIE et du Codex portant sur des normes d'intérêt mutuel soit fixé en parallèle. Elle a conclu en faisant remarquer que le Conseil aborderait ce sujet de façon approfondie au cours de sa réunion de février 2017 et de la Session générale de mai 2017.

1. État d'avancement des activités de la Commission du Codex Alimentarius, de l'OMS et de la FAO

1.1. Commission du Codex Alimentarius (CAC)

La Docteure Annamaria Bruno, représentant le Secrétaire du Codex, a fait le point sur les travaux de la Commission. Son exposé est détaillé à l'[annexe 5](#).

1.2. Organisation mondiale de la santé (OMS)

Le Docteur Kazuaki Miyagishima, représentant l'OMS, a fait le point sur les travaux de son organisation. Son exposé est détaillé à l'[annexe 6](#).

1.3. Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)

La Docteure Daniela Battaglia, représentant la FAO, a fait le point sur les travaux de son organisation. Son exposé est détaillé à l'[annexe 7](#).

Le Groupe de travail s'est déclaré extrêmement satisfait de la collaboration efficace qui existait actuellement entre l'OIE et le Codex, la FAO et l'OMS dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production. Le Groupe a pris acte des retombées positives des excellentes relations que l'OIE a forgées avec le Codex et plusieurs services de la FAO et de l'OMS, qui garantiront la poursuite d'une coordination étroite des travaux de ces organisations. Le travail accompli récemment sur plusieurs normes de l'OIE et du Codex atteste du haut niveau d'intégration et de complémentarité existant entre les principales normes des deux organisations en matière de sécurité sanitaire des aliments.

1.4. Organisation mondiale pour la santé animale

La Docteure Gillian Mylrea, Adjointe au chef du Service des normes, a informé le Groupe de travail que la Commission des normes sanitaires pour les animaux terrestres de l'OIE (ci-après désignée par la « Commission du Code ») avait procédé à l'examen des commentaires émanant d'États membres à propos des nouveaux projets de texte concernant la prévention et la maîtrise des salmonelles dans les systèmes de production commerciale de bovins (chapitre 6.X.) et la prévention et la maîtrise des salmonelles dans les systèmes de production commerciale de porcs (chapitre 6.Y.), à l'occasion de sa réunion de septembre 2016. Elle a procédé à l'amendement de ces textes. Les deux projets de textes révisés ont été annexés au rapport de la réunion de septembre 2016 de la Commission du Code (figurant respectivement aux annexes 10 et 11) et diffusés aux États membres en vue de recueillir leurs observations. Ils seront proposés à l'adoption au cours de la 85^e Session générale en mai 2017.

La Docteure Gillian Mylrea a également informé le Groupe de travail que la Commission du Code avait souscrit à sa proposition d'ajouter un chapitre introductif au titre 6 dédié à la santé publique vétérinaire, qui donne une vision d'ensemble des dispositions de ce titre. La Commission du Code a accepté d'inscrire ce point à l'ordre du jour de son programme de travail.

Le Groupe de travail a salué l'évolution en parallèle du développement de lignes directrices par l'OIE et le Codex pour la maîtrise des salmonelles chez les porcs et les bovins et dans la viande de bœuf et de porc.

2. Examen des chapitres du Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE

2.1. Chapitre 6.1. sur le rôle des Services vétérinaires dans la sécurité sanitaire des aliments

Lors de sa réunion de septembre 2016, la Commission du Code a examiné les commentaires des États membres concernant le projet de chapitre 6.1 révisé intitulé « Le rôle des Services vétérinaires dans la sécurité sanitaire des denrées alimentaires » qui leur avait été présenté dans le rapport de la Commission du Code de février 2016 pour recueillir leurs commentaires.

En raison du nombre important de commentaires envoyés par les États membres, la Commission du Code a demandé que tous les commentaires soient transmis au Groupe de travail sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pour examen à sa réunion de décembre 2016. La Commission du Code a souhaité que le chapitre révisé lui soit remis pour être examiné lors de sa réunion de février 2017.

Le Groupe de travail a passé en revue les commentaires soumis par les États-Unis d'Amérique, le Japon, la Malaisie, la Norvège, la Nouvelle-Zélande, la Suisse, les États membres de l'Union européenne (UE) et le Bureau interafricain pour les ressources animales de l'Union africaine (UA-BIRA) s'exprimant au nom des États membres africains de l'OIE.

Lors de l'examen des commentaires, le Groupe de travail a apporté un certain nombre de modifications aux articles afin d'en améliorer la lisibilité et de recentrer le texte sur le rôle des Services vétérinaires, par opposition à la fonction du système de sécurité sanitaire des aliments, et d'établir une distinction plus nette entre le rôle de l'Autorité compétente et celui des Services vétérinaires afin de répondre à la préoccupation concernant les différents rôles et responsabilités exercés par le Service vétérinaire tout au long de la chaîne alimentaire en fonction du rôle de l'Autorité compétente.

Par souci de cohérence, le Groupe de travail a approuvé l'emploi du terme « chaîne alimentaire » dans l'ensemble du document, le sens de ce terme étant bien appréhendé.

Titre : Le rôle des Services vétérinaires dans les systèmes de sécurité sanitaire des aliments

Le Groupe de travail a accepté la proposition de la Commission du Code de supprimer l'article « the » (dans le titre de la version anglaise) au motif qu'il était inapproprié. Il a également passé en revue l'emploi de cet article dans l'ensemble du chapitre.

Article 6.1.1. : Introduction

Étant donné que l'adoption du chapitre remonte à de nombreuses années, le Groupe de travail a introduit plusieurs modifications dans le paragraphe d'introduction en vue de le rendre plus clair et plus concis, de souligner les responsabilités et le rôle accrus des Services vétérinaires ainsi que la nécessité d'une collaboration resserrée avec les autres autorités compétentes, conformément à l'Initiative « Une seule santé », et répondre ainsi aux commentaires des États membres. Le Groupe de travail a supprimé la référence au « respect des exigences de sécurité non alimentaires », souscrivant au commentaire d'un État membre évoquant son manque de clarté dans le contexte de ce chapitre relatif à la santé animale et à la sécurité sanitaire des aliments.

La référence aux systèmes de sécurité sanitaire des aliments fondés sur le risque a été éliminée, le Groupe de travail estimant que cette disposition était suffisamment traitée à l'article 6.1.3. et ne devait plus figurer dans la partie introductive.

Le Groupe de travail a déplacé la section sur les « Rôles des Services vétérinaires en santé animale et publique » (l'ancien point 5 de l'article 6.1.3.) vers l'introduction et modifié le texte pour souligner la nécessité de resserrer la collaboration et reconnaître le rôle des Services vétérinaires en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Article 6.1.2. : Objectif et champ d'application

Le Groupe de travail a actualisé la liste des textes du Codex afin d'inclure une référence aux Principes et directives du Codex récemment adoptés concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments (CAC/GL 82-2013) ; il a indiqué qu'il importait d'énumérer les documents du Codex les plus pertinents, malgré la longueur de cette liste, et signalé que la liste n'était pas exhaustive. Il a également supprimé la première phrase, la jugeant superflue.

Article 6.1.3. : Caractéristiques d'un système de sécurité sanitaire des aliments

1. L'approche de la chaîne alimentaire

Le Groupe de travail a débattu de l'utilisation d'une variété de termes tels que « de l'étable à la table », « de la ferme à la fourchette », « continuum alimentaire », etc. et a décidé de retenir « Approche de la chaîne alimentaire » comme titre secondaire dans la mesure où il est plus cohérent avec la terminologie employée dans le paragraphe et plus compréhensible par l'ensemble des États membres. En outre, il a modifié le texte pour le rendre plus clair et plus concis.

2. Les systèmes de sécurité sanitaire des aliments fondés sur le risque

En réponse aux commentaires des États membres, le Groupe de travail a inclus une référence aux exploitants du secteur alimentaire en indiquant qu'ils peuvent également constituer une source utile d'informations techniques et scientifiques pour soutenir une approche fondée sur le risque.

Donnant suite au commentaire d'un État membre concernant la référence à la contribution d'une approche fondée sur le risque à la détermination de l'équivalence entre partenaires commerciaux (dernier paragraphe), le Groupe de travail a estimé que la détermination de l'équivalence était traitée au chapitre 5.3. et qu'il était inutile de s'y référer dans le présent chapitre.

3. Responsabilités principales des exploitants du secteur alimentaire en matière de sécurité sanitaire des aliments

Aucun changement.

4. Responsabilités de l'Autorité compétente concernée

Le Groupe de travail a supprimé la première phrase au motif que la référence aux politiques de santé animale ne trouvait pas sa place dans ce document traitant du rôle des Services vétérinaires dans la sécurité sanitaire des aliments. Il a inséré le mot « concernée » dans le titre pour préciser que différentes Autorités compétentes peuvent être impliquées dans la sécurité sanitaire des aliments au niveau national.

En réponse au commentaire d'un État membre visant à supprimer la référence à « légiférer et de préparer des politiques nationales », le Groupe de travail a retiré la référence à « nationales » et inclus « réglementations » à des fins de cohérence avec d'autres chapitres.

Dans le second paragraphe, il a remplacé « s'assurer » par « vérifier » et modifié la deuxième phrase pour préciser à l'aide d'exemples comment les pays en développement peuvent procéder à la vérification.

5. Rôles des Services vétérinaires en santé animale et publique

Ce texte a été légèrement modifié et placé dans l'introduction.

Article 6.1.4. : Le rôle des Services vétérinaires dans un système de sécurité sanitaire des aliments

Le sous-titre de cette section a été modifié afin d'inclure le terme « responsabilités » à des fins de clarté.

1. Les rôles et les responsabilités des Services vétérinaires dans un système de sécurité sanitaire des aliments

Le sous-titre a été modifié afin d'insérer « les rôles », puisque cette section traite à la fois des rôles et des responsabilités.

Le Groupe de travail a souscrit aux commentaires des États membres visant à modifier le texte de ce point afin de préciser les activités de transformation primaire pouvant être réalisées par des tiers accrédités dans le cadre d'une délégation de responsabilité, mais pour lesquelles le Service vétérinaire conserve une responsabilité globale.

Le Groupe de travail a également retouché le texte pour expliquer que les rôles et les responsabilités dépassant le cadre des Services vétérinaires doivent être clairement définis et qu'ils peuvent comprendre la participation à des enquêtes et à des interventions sur les foyers de toxi-infections alimentaires.

Le Groupe de travail n'a pas donné suite au commentaire d'un État membre visant à inclure une référence spécifique à la formation aux BPA et au HACCP au motif que ce point était déjà traité dans les sections précédentes où la formation est mentionnée et que, de toute façon, la nécessité d'aborder ces types d'activités dans la formation des Services vétérinaires était implicite.

2. Les activités des Services vétérinaires tout au long de la chaîne alimentaire

Le sous-titre a été modifié afin d'inclure une référence aux Services vétérinaires.

- a) Production primaire

Le Groupe de travail a apporté des modifications à ce point afin de renforcer le rôle d'accompagnement que peut jouer le Service vétérinaire lorsqu'il conseille les éleveurs sur les moyens de réduire au minimum les dangers chimiques et physiques dans la chaîne alimentaire au niveau de l'exploitation. Il a supprimé la référence à l'utilisation des produits biologiques et des médicaments vétérinaires et l'a remplacée par une référence à l'utilisation de médicaments vétérinaires, le terme défini dans le glossaire du *Code terrestre* incluant les deux catégories. En outre, par souci de clarté, il a ajouté le terme « sanitaires » pour couvrir le besoin de maintenir les animaux dans des conditions sanitaires et d'hygiène satisfaisantes.

Le Groupe de travail a ajouté des références appropriées au chapitre 6.2. intitulé « Recommandations pour la maîtrise des dangers biologiques significatifs pour la santé animale et pour la santé publique par l'inspection *ante mortem* et *post mortem* des viandes » ainsi qu'aux chapitres 4.1. et 4.2. concernant la traçabilité.

b) Abattage, transformation et distribution

Le Groupe de travail a modifié le sous-titre de ce point et inséré le mot « abattage » pour tenir compte du contenu abordé dans cette section.

Il a modifié le texte pour préciser que les activités de transformation destinées à réduire au minimum les risques alimentaires pour la santé publique concernent spécifiquement les opérations réalisées à l'abattoir, de même que l'inspection des viandes. Le Groupe de travail a supprimé le texte relatif aux systèmes de sécurité sanitaire des aliments fondé sur le risque au motif que cette question était suffisamment traitée à l'article 6.1.3.

c) Plans d'assurance qualité et certification des aliments d'origine animale à des fins d'échanges internationaux

Le Groupe de travail a aménagé le texte pour que les aliments d'origine animale soient mieux représentés que les produits d'origine animale (qui pourraient inclure des produits non alimentaires tels que les cuirs et les peaux) et pour préciser que d'autres Autorités compétentes peuvent apporter des assurances et participer à la certification dans certaines situations.

Le Groupe de travail a estimé que le point relatif à la certification des produits animaux manquait de clarté et a donc procédé à quelques aménagements pour clarifier le rôle des Services vétérinaires dans la délivrance des certificats vétérinaires internationaux pour les produits d'origine animale, que ce soit dans le domaine de la santé animale ou de la sécurité sanitaire des aliments.

3. Foyers de toxi-infections alimentaires

Le Groupe de travail a précisé l'importance du rôle joué par les Services vétérinaires lors des enquêtes et des interventions ainsi que dans la mise en œuvre des mesures de lutte contre les foyers de toxi-infections alimentaires ; il a supprimé la référence aux outils diagnostiques et épidémiologiques car jugée superflue.

4. Rôles des Services vétérinaires en matière de santé animale et publique

Le Groupe de travail a estimé que l'objet de la première phrase était suffisamment traité dans d'autres sections ; il a déplacé le point concernant les programmes de surveillance et de contrôle des agents pathogènes d'origine alimentaire au point 1 de l'article 6.1.4. intitulé « Les rôles et les responsabilités des Services vétérinaires ».

Le projet de chapitre 6.1. révisé est joint en [annexe 3A](#) dans sa version sans suivi des modifications et en [annexe 3B](#) dans sa version avec suivi des modifications.

Recommandations

1. Le Groupe de travail a fait remarquer que le terme « food-borne » (d'origine alimentaire) était orthographié en un seul mot « foodborne » dans l'ensemble du *Code terrestre* et qu'il conviendrait de modifier le *Code terrestre* pour des raisons de cohérence. Le Groupe de travail a adopté la graphie « foodborne » dans l'ensemble du projet de chapitre.
2. Le Groupe de travail a recommandé que la Commission du Code envisage une révision des définitions des termes « Autorité compétente » et « Services vétérinaires » dans le Glossaire du *Code terrestre* afin de mieux refléter le rôle joué par ces entités en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Le Groupe de travail a indiqué que la définition actuelle des termes « Services vétérinaires » n'excluait pas qu'ils exercent un rôle dans la sécurité sanitaire des aliments ; il a toutefois demandé que la Commission du Code envisage l'inclusion d'une référence spécifique à la sécurité sanitaire des aliments.

Le Groupe de travail a proposé de modifier la définition des termes « Autorité compétente » comme suit :

Autorité compétente désigne l'*Autorité vétérinaire* ou toute autre autorité gouvernementale d'un État membre ayant la responsabilité de mettre en œuvre les mesures relatives à la protection de la santé et du *bien-être* des animaux, les mesures de sécurité sanitaire des aliments, de gérer les activités de certification vétérinaire internationale et d'appliquer les autres normes et recommandations figurant dans le *Code terrestre*, ainsi que dans le *Code sanitaire pour les animaux aquatiques* de l'OIE, ou d'en superviser l'exécution sur l'ensemble du territoire national, et présentant les compétences nécessaires à cet effet.

2.2. Chapitre 6.2. sur la maîtrise des dangers biologiques significatifs pour la santé animale et pour la santé publique par l'inspection *ante mortem* et *post mortem* des viandes

Le Groupe de travail a constaté qu'au cours de sa réunion de février 2016, la Commission du Code avait demandé au Groupe de travail d'entreprendre des travaux de révision du chapitre 6.2. intitulé « Maîtrise des dangers biologiques significatifs pour la santé animale et pour la santé publique par l'inspection *ante mortem* et *post mortem* des viandes » car il constitue un chapitre important contenant des recommandations sur la participation des vétérinaires à l'inspection *ante mortem* et *post mortem* des viandes et car il n'a pas été révisé depuis son adoption en 2006.

Le Groupe de travail a reconnu que ce chapitre devrait être revu et actualisé, tout en faisant observer que tous les aspects concernant la sécurité sanitaire d'un système d'inspection des viandes doivent fonctionner comme un système intégré fondé sur le risque et que la responsabilité de la sécurité sanitaire des aliments incombait en premier lieu à l'industrie. En outre, il convient d'envisager une mise en œuvre rentable et efficace des aspects relatifs à l'intégrité des aliments.

Le Groupe de travail a rédigé le mandat pour la révision du projet de chapitre 6.2.

3. Document de travail sur l'approche adoptée pour améliorer les programmes d'hygiène de la viande dans le monde

Lors de sa réunion de 2014, le Groupe de travail avait accepté de préparer un document de travail sur l'approche adoptée à travers le monde pour améliorer les programmes d'hygiène de la viande en plaçant l'accent sur le « pourquoi / quoi / comment / où » des activités relatives à l'hygiène de la viande, mais pas sur le « qui », c'est-à-dire sur les compétences des personnes impliquées.

Le Groupe de travail a apporté la dernière touche à ce document et a décidé de solliciter le chargement de la version définitive du document sur les pages du site Internet de l'OIE relatives à la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production et de demander à l'OIE qu'il étudie la possibilité de le publier dans la *Revue scientifique et technique* de l'OIE et de rédiger un article succinct sur ce sujet pour le *Bulletin* de l'OIE.

4. Élaboration éventuelle de normes dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production

4.1. Maîtrise des *E. coli* producteurs de Shiga-toxines chez les animaux producteurs d'aliments

Le Groupe de travail a noté qu'à la demande du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, la FAO et l'OMS avaient constitué un groupe d'experts, qui s'est réuni en juillet 2016, pour rédiger un rapport sur *E. coli* producteur de Shiga-toxines synthétisant les informations concernant notamment l'identification et la caractérisation des dangers liés aux STEC et les programmes existants d'assurance et de suivi. Le rapport de la réunion peut être consulté à partir du lien suivant : <http://www.fao.org/3/a-bq529e.pdf>. Une seconde réunion du groupe d'experts FAO / OMS est prévue courant septembre 2017 (se reporter aux Annexes 5 et 6).

Le Groupe de travail a rappelé que le STEC était un agent pathogène important chez les bovins et potentiellement chez d'autres espèces pour des raisons concernant à la fois la santé publique et les échanges commerciaux ; il a recommandé que l'OIE conserve ce point dans son programme de travail, assure le suivi des résultats des travaux du groupe d'experts FAO / OMS et entreprenne des travaux pertinents dès que le Codex ouvrira de nouveaux chantiers.

5. Travaux de l'OIE sur l'antibiorésistance

Le Groupe de travail a été mis au courant des activités de l'OIE sur l'antibiorésistance et a noté l'adoption de la Résolution n° 36 « Combattre la résistance aux agents antimicrobiens dans le cadre d'une approche « Une seule santé » : les actions à mener et la stratégie de l'OIE » lors de la Session générale de l'OIE en mai 2016. Cette résolution est consultable à l'adresse suivante :

https://web.oie.int/download/SG/2016/F_RESO_2016.pdf

Le Groupe de travail a été également tenu informé de la publication de la Stratégie de l'OIE sur l'antibiorésistance et l'usage prudent des agents antimicrobiens qui est disponible à partir du lien suivant :

http://www.oie.int/fileadmin/Home/fr/Media_Center/docs/pdf/Portal%20AMR/FR_OIE-AMRstrategy.pdf

Le Groupe de travail a accueilli favorablement cette mise à jour et a encouragé l'OIE à poursuivre cet important travail en collaboration avec la FAO et l'OMS dans le cadre d'une démarche globale impliquant toutes les parties intéressées.

6. Programme du programme pour l'année 2017

Le Groupe de travail a examiné et révisé son programme de travail. Le siège de l'OIE a noté que si le mandat du Groupe de travail n'était pas renouvelé par l'Assemblée mondiale des Délégués à l'occasion de la 85^e Session générale de l'OIE, son programme de travail serait supervisé par la Commission du Code.

Le programme de travail pour 2017 est présenté à l'annexe 4.

...Annexes

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

Paris, 13 - 15 décembre 2016

Liste des participants

MEMBRES DU GROUPE DE TRAVAIL

Dr Stuart Slorach (Chair)

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

Dr Carlos A. Correa Messuti

OIE Delegate for Uruguay
Ministerio de Ganadería
Agricultura y Pesca
Constituyente 1476
Montevideo
URUGUAY
Tél. : (598-2) 412 63 58
Fax : (598-2) 413 63 31
Mèl. : ccorream@multi.com.uy
Mèl. : corream@ng.com.uy

Dr Jessey A. Kamwi

Deputy CVO
Veterinary Public Health
Ministry of Agriculture Water
and Forestry
P/Bag 12022, Ausspanplatz
Windhoek
NAMIBIE
Tél. : +264 61 208 7509/13
Mèl. : kamwij@mawf.gov.na
Mèl. : Jessey.kamwi@gmail.com

Dr Koen Van Dyck (absent)

Head of Unit -
European Commission
Health & Food Safety Directorate -
General
Directorate G – Veterinary and
International Affairs
G4 - Food, alert system and training
B - 1049 Brussels
BELGIQUE
Tél. : +(32) 2 29 84 334
Mèl. : koen.van-dyck@ec.europa.eu

**Dr Tom Heilandt (replaced by
Annamaria Bruno)**

Secretary Codex Alimentarius
Commission
Joint FAO/WHO Food
Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
ITALIE
Tél. : + 39 06 5705 6254
Mèl. : tom.heilandt@fao.org

Dr Martine Dubuc

OIE Delegate for Canada
Chief Food Safety Officer
Vice-President, Science Branch
Canadian Food Inspection Agency
Ministry of Agriculture and Agri-Food
Floor 3, Room 349
1400 Merivale Road, Tower 2
Ottawa, Ontario K1A 0Y9
CANADA
Mèl. : martine.dubuc@inspection.gc.ca

**Dr Kazuaki Miyagishima (attended the
13th and replaced by Dr Rei
Nakagawa)**

World Health Organization
Department of Food Safety and
Zoonoses
20, Avenue Appia
1211 Geneva 27
SUISSE
Tél. : +41 22 791 36 40
Fax : +41 22 791 48 07
Mèl. : miyagishimak@who.int

Dr Sarah Cahill

Food Safety Officer
Food Safety and Quality Unit
Food and Agriculture Organization of
the United Nations (FAO)
Viale delle Terme di Caracalla, 00153
Rome
ITALIE
Mèl. : Sarah.Cahill@fao.org

**Prof Steve Hathaway (participated
electronically)**

Director
Biosecurity Science
Food Science and Risk Assessment
Regulation and Assurance Branch
Ministry of Primary Industries
Pastoral House 25 The Terrace
PO Box 2526 - Wellington
NOUVELLE-ZÉLANDE
Mèl. : Steve.Hathaway@mpi.govt.nz

Dr Alexander Panin

Moscow State Academy of Veterinary
Medicine and Biotechnology
RUSSIE
Tél. : + 791 5421 8823
Mèl. : alexanderpanin1983@gmail.com

SIÈGE DE L'OIE

Mrs Ann Backhouse
Chef
Service des normes
OIE
Mél. : a.backhouse@oie.int

Dr Gillian Mylrea
Adjointe
Service des normes
OIE
Mél. : g.mylrea@oie.int

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

Paris 13 - 15 décembre 2016

Ordre du jour adopté

Accueil par le Directeur général

1. État d'avancement des activités de la Commission du Codex Alimentarius, de l'OMS et de la FAO
 - 1.1. Commission du Codex Alimentarius (CAC)
 - 1.2. Organisation mondiale de la santé (OMS)
 - 1.3. Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)
 - 1.4. Organisation mondiale de la santé animale (OIE)
2. *Code sanitaire de l'OIE pour les animaux terrestres*
 - 2.1. Chapitre 6.1. sur le rôle des Services vétérinaires en matière de sécurité sanitaire des aliments
 - 2.2. Chapitre 6.2. sur la maîtrise des dangers biologiques significatifs pour la santé animale et pour la santé publique par l'inspection *ante mortem* et *post mortem* des viandes
3. Document de travail sur l'approche adoptée pour améliorer les programmes d'hygiène de la viande dans le monde
4. Élaboration éventuelle de normes dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production
 - 4.1. Maîtrise de *Escherichia coli* producteur de Shiga-toxines (STEC) chez les animaux producteurs d'aliments
5. Travaux de l'OIE sur la résistance aux agents antimicrobiens
6. Programme de travail pour 2017

CHAPITRE 6.1.

LE RÔLE DES SERVICES VÉTÉRINAIRES DANS LES SYSTÈMES DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

Article 6.1.1.

Introduction

La formation des *vétérinaires* porte à la fois sur la santé animale (y compris les *zoonoses*) et la sécurité sanitaire des aliments, ce qui leur procure des moyens uniques pour jouer un rôle crucial pour garantir la sécurité sanitaire des aliments, notamment la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale. Une coopération étroite et une communication efficace entre tous les acteurs, y compris les *vétérinaires*, les autres professionnels compétents et les parties prenantes, sont essentielles au bon fonctionnement du système de sécurité sanitaire des aliments.

Les incidences des systèmes de sécurité sanitaire des aliments aux niveaux mondial, régional, national et local, notamment en raison de la mondialisation de l'approvisionnement alimentaire, exigent un haut degré d'engagement et de collaboration entre les *Autorités compétentes* chargées de la santé animale, de la sécurité sanitaire des aliments et de la santé publique, dans le droit fil de l'approche « Une seule santé ».

Les activités menées par les *Services vétérinaires* en lien avec la sécurité sanitaire des aliments doivent s'intégrer dans la mesure du possible dans les activités de tous les autres organismes compétents tout au long de la chaîne alimentaire.

Article 6.1.2.

Objectif et champ d'application

Ce chapitre a pour objet de fournir aux États membres des éléments d'orientation sur le rôle et les responsabilités des *Services vétérinaires* dans le cadre des systèmes de sécurité sanitaire des aliments.

Ce chapitre doit se lire parallèlement aux chapitres 4.1. et 4.2., ainsi qu'aux chapitres pertinents des Titres 6 et 7.

Ce chapitre doit aussi se lire parallèlement aux Principes et directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments (CAC/GL 82-2013), aux Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC / RCP 1-1969), au Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande (CAC/RCP 58-2005), au Code d'usages pour une bonne alimentation animale (CAC/RCP 54-2004), et aux Directives pour la conception et la mise en œuvre d'un programme national de réglementation d'assurance de la sécurité alimentaire concernant les risques liés à l'utilisation de médicaments vétérinaires sur des animaux producteurs d'aliments (CAC/GL 71-2009) du Codex Alimentarius, ainsi qu'à d'autres textes pertinents du Codex.

Article 6.1.3.

Caractéristiques d'un système de sécurité sanitaire des aliments1. L'approche de la chaîne alimentaire

Une approche intégrée et pluridisciplinaire couvrant la chaîne alimentaire dans son intégralité constitue le meilleur moyen de garantir la sécurité sanitaire des aliments. Un système moderne de sécurité sanitaire des aliments doit tenir compte de la complexité de la production alimentaire et de la mondialisation de l'approvisionnement alimentaire, et être fondé sur le risque. Il doit tenir compte des risques potentiels inhérents à chaque étape de la chaîne alimentaire, à savoir la production primaire, le transport, la transformation et la distribution et intégrer des mesures de gestion des risques aux points les plus appropriés de la chaîne alimentaire. La mise en place de systèmes de traçabilité et de partage de l'information concernant la chaîne alimentaire renforcera l'efficacité du système de sécurité sanitaire des aliments. Tous les acteurs de la chaîne alimentaire, y compris les exploitants du secteur alimentaire, les *Services vétérinaires* et les consommateurs, ont pour responsabilité de garantir la sécurité sanitaire des aliments.

2. Les systèmes de sécurité sanitaire des aliments fondés sur le risque

Les systèmes de sécurité sanitaire des aliments fondés sur le risque comprennent des mesures fondées sur les bonnes pratiques (par exemple, les bonnes pratiques agricoles et les bonnes pratiques d'hygiène), les principes de l'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et l'appréciation du risque. La conception et la mise en œuvre d'un système de sécurité sanitaire des aliments fondé sur le risque dépendent de la disponibilité d'informations scientifiques adéquates et de l'exploitation efficace des moyens techniques à la disposition des exploitants du secteur alimentaire et des *Autorités compétentes*. Un suivi des résultats en matière de sécurité sanitaire des aliments et l'examen des mesures de contrôle, si nécessaire, sont essentiels à la mise en œuvre efficace d'un système de sécurité sanitaire des aliments fondé sur le risque.

3. Responsabilités des exploitants du secteur alimentaire en matière de sécurité sanitaire des aliments

Les exploitants du secteur alimentaire, qui comprennent les producteurs d'aliments pour animaux, les éleveurs, les transformateurs, les grossistes, les distributeurs, les importateurs, les exportateurs et les détaillants, ont pour responsabilité principale de garantir la sécurité de leurs produits et doivent démontrer qu'ils respectent les exigences réglementaires en matière de sécurité sanitaire des aliments. Les exploitants du secteur alimentaire ont la responsabilité de communiquer toute non-conformité de leur produit à l'*Autorité compétente* de leur pays et de prendre des mesures destinées à réduire le risque, par exemple le retrait du produit.

4. Responsabilités des Autorités compétentes concernées

Il incombe aux *Autorités compétentes* de préparer des politiques, des lois et des réglementations de sécurité sanitaire des aliments. Elles doivent également prendre des mesures pour les communiquer à leurs partenaires commerciaux et au sein de leur pays.

Les *Autorités compétentes* doivent collaborer avec les autres organismes responsables pour s'assurer que les rôles et les responsabilités en matière de systèmes de sécurité sanitaire des aliments, y compris les interventions en cas de foyers de toxi-infections, soient appréhendés de manière coordonnée.

Les *Autorités compétentes* concernées doivent vérifier que les systèmes de contrôle mis en place par les exploitants du secteur alimentaire sont appropriés, validés et efficaces et qu'ils sont employés de manière à respecter les exigences réglementaires. Cela peut être établi par des activités telles que l'inspection et l'audit. Des actions correctives et des sanctions adéquates doivent être appliquées en cas de non-respect.

Article 6.1.4.

Les rôles et les responsabilités des Services vétérinaires dans un système de sécurité sanitaire des aliments

1. Les rôles et les responsabilités des Services vétérinaires

Les *Autorités vétérinaires* ou d'autres *Autorités compétentes* doivent fournir un cadre institutionnel approprié permettant aux *Services vétérinaires* d'élaborer et de mettre en œuvre les politiques et les normes requises, et leur assurer des ressources adéquates pour mener à bien leurs tâches de manière pérenne. Les *Services vétérinaires* doivent posséder une ligne hiérarchique claire, des rôles et des responsabilités bien définis et solidement documentés.

Les *Services vétérinaires* doivent être pleinement associés à la conception et à la mise en œuvre d'un système de sécurité sanitaire des aliments fondé sur le risque qui soit adapté à leur mandat et à leur structure organisationnelle au niveau national. S'agissant de la mise en œuvre des systèmes de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale, les *Services vétérinaires* doivent conserver la responsabilité de la vérification et de l'audit et encourager une approche souple des activités opérationnelles.

Les *Services vétérinaires* doivent conserver la responsabilité globale de la prestation et de la performance des activités qu'ils délèguent à des fournisseurs tiers.

Le cas échéant, les *Services vétérinaires* doivent contribuer à d'autres activités en lien avec la sécurité sanitaire des aliments comme, par exemple, les enquêtes sur les foyers de toxi-infections alimentaires, la protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants, la gestion des catastrophes et l'identification des risques émergents. En outre, les *Services vétérinaires* doivent contribuer à l'élaboration et à la gestion des programmes de contrôle et de surveillance coordonnés des agents pathogènes d'origine alimentaire importants pour la santé publique (par exemple, *Salmonella* et *Trichinella*).

Pour que la contribution des *Services vétérinaires* à la sécurité sanitaire des aliments soit la plus efficace possible, l'enseignement et la formation des *vétérinaires* et des *para-professionnels vétérinaires* doivent intégrer une formation aux systèmes de sécurité sanitaire des aliments ainsi qu'un développement professionnel continu.

2. Activités des Services vétérinaires tout au long de la chaîne alimentaire

En fonction des attributions de l'*Autorité compétente*, les responsabilités des *Services vétérinaires* peuvent se limiter à la partie amont de la chaîne alimentaire (de l'exploitation à l'*abattoir* et aux ateliers de transformation associés) ou, dans d'autres cas, s'étendre à l'ensemble de la chaîne alimentaire.

a) Production primaire

De par leur présence dans les exploitations et une collaboration avec les éleveurs, les *Services vétérinaires* jouent un rôle déterminant en veillant au maintien des *animaux* dans des conditions sanitaires et hygiéniques satisfaisantes et en assurant la détection précoce, la *surveillance* et le traitement des maladies animales, y compris des menaces pour la santé publique.

En ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments, les *Services vétérinaires* fournissent des conseils aux éleveurs sur les pratiques permettant de réduire au minimum les dangers physiques et chimiques (par exemple, les mycotoxines, les contaminants environnementaux et les résidus de pesticides) durant la production primaire, y compris des aliments pour *animaux*.

En garantissant une utilisation responsable et prudente des médicaments vétérinaires, y compris des *agents antimicrobiens* conformément au chapitre 6.9., dans l'élevage, les *Services vétérinaires* jouent un rôle de premier plan. Ils contribuent ainsi à réduire les risques d'apparition de concentrations non conformes de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale et l'apparition de résistance aux agents antimicrobiens.

Les *Services vétérinaires* jouent également un rôle important pour la traçabilité tout au long de la chaîne alimentaire en vérifiant l'*identification des animaux* conformément aux chapitres 4.1. et 4.2.

b) Abattage, transformation et distribution

Les activités réalisées à l'*abattoir* doivent être conçues et mises en œuvre selon une approche intégrée et fondée sur le risque et conformément au chapitre 6.2. Les *Services vétérinaires* ont un rôle essentiel à jouer en veillant à ce que ces activités, y compris l'inspection des *viandes*, réduisent les risques alimentaires pour la santé publique. Ce résultat peut être obtenu par la surveillance et la vérification du contrôle des processus et une implication directe dans les activités opérationnelles, par exemple, l'inspection *ante mortem* et *post mortem*. L'inspection des *animaux* vivants et de leurs carcasses en *abattoir* est déterminante à la fois pour le réseau de *surveillance des maladies animales* et des *zoonoses* et pour garantir la sécurité sanitaire et le caractère approprié de la *viande* et des sous-produits en fonction de leurs usages prévus. La maîtrise ou la réduction des dangers biologiques significatifs pour la santé publique et la santé animale grâce aux inspections *ante mortem* et *post mortem* de la *viande* constitue l'une des responsabilités principales des *Services vétérinaires*.

Les *Services vétérinaires* peuvent être chargés de la surveillance des mesures de contrôle pendant la transformation et la distribution des aliments d'origine animale. Ils jouent également un rôle important dans la sensibilisation des producteurs d'aliments, des transformateurs et des distributeurs aux mesures à mettre en place pour garantir la sécurité sanitaire des aliments.

c) Plans d'assurance qualité et certification des aliments d'origine animale à des fins d'échanges internationaux

Les *Services vétérinaires* jouent un rôle essentiel dans la surveillance des plans d'assurance qualité et dans l'attestation de la conformité des aliments d'origine animale aux normes de santé animale et de sécurité sanitaire des aliments.

D'autres *Autorités compétentes* peuvent également participer à l'assurance qualité et à la certification des aliments d'origine animale (par exemple, à la pasteurisation des *produits laitiers*) à des fins d'échanges internationaux.

3. Foyers de toxi-infections alimentaires

Les *Services vétérinaires* ont pour mission essentielle d'enquêter et d'intervenir sur les *foyers* de toxi-infections alimentaires, y compris de mettre en œuvre des mesures de contrôle. Cette tâche doit être exécutée en étroite collaboration avec des professionnels de la santé publique, des analystes, des épidémiologistes, des producteurs d'aliments, des transformateurs, des négociants et tous les autres intervenants.

Annexe 3A (suite)

Face à la mondialisation du commerce des aliments, les *Services vétérinaires* doivent collaborer avec d'autres agences nationales lors de la notification des réseaux internationaux d'urgence sur les toxi-infections alimentaires, par exemple le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN), et lors de l'exploitation de ces informations à des fins de préparation.

CHAPITRE 6.1.

LE RÔLE DES SERVICES VÉTÉRINAIRES DANS LES SYSTÈMES DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS ~~DE~~ DNRÉES ~~ALIMENTAIRES~~

Article 6.1.1.

Introduction

La formation des vétérinaires porte à la fois sur la santé animale (y compris les zoonoses) et la sécurité sanitaire des aliments, ce qui leur procure des moyens uniques pour jouer un rôle crucial pour garantir la sécurité sanitaire des aliments, notamment la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale. Une coopération étroite et une communication efficace entre tous les acteurs, y compris les vétérinaires, les autres professionnels compétents et les parties prenantes, sont essentielles au bon fonctionnement du système de sécurité sanitaire des aliments.

~~Les systèmes actuels de sécurité sanitaire des denrées alimentaires ont considérablement évolué par rapport aux systèmes des années antérieures et confèrent un rôle plus important aux Services vétérinaires. Les caractéristiques de ces systèmes ont une portée incidences des systèmes de sécurité sanitaire des aliments aux niveaux mondiale, régionale, nationale et locale, notamment en raison de la mondialisation de l'approvisionnement alimentaire, qui exigent un niveau haut degré d'engagement et de collaboration œœru entre les Autorités compétentes chargées de la santé animale, de la sécurité sanitaire des aliments et de la santé publique, dans le droit fil de l'approche « Une seule santé ». Une attention particulière est accordée aux systèmes de sécurité sanitaire des denrées alimentaires fondés sur le risque dans lesquels un large éventail d'acteurs se partagent la responsabilité de la mise en œuvre et du respect des exigences de sécurité non alimentaires essentielles aux yeux des consommateurs.~~

Les activités menées par les Services vétérinaires en lien avec la sécurité sanitaire des aliments doivent s'intégrer dans la mesure du possible dans les activités de tous les autres organismes compétents tout au long de la chaîne alimentaire.

~~L'enseignement et la formation des vétérinaires, qui portent à la fois sur la santé animale (y compris les zoonoses) et les composants de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, leur procurent des moyens uniques pour jouer un rôle de premier plan en garantissant la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, notamment la sécurité des aliments d'origine animale. D'autres professionnels, outre les vétérinaires, contribuent à la mise en place d'un système intégré de sécurité sanitaire des denrées alimentaires tout au long de la chaîne alimentaire.~~

Article 6.1.2.

Objectif et champ d'application

Ce chapitre a pour objet de fournir aux États membres des éléments d'orientation sur le rôle et les responsabilités des Services vétérinaires dans le cadre des systèmes de sécurité sanitaire des aliments.

Ce chapitre doit se lire parallèlement aux chapitres 4.1. et 4.2., ainsi qu'aux chapitres pertinents des Titres 6 et 7.

~~Par l'élaboration et la mise en œuvre de normes et de lignes directrices ou directives, l'OIE et la Commission du Codex Alimentarius participent à l'amélioration de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et de la santé publique en réduisant les risques susceptibles d'apparaître dans les exploitations et lors des différents stades suivants de la chaîne de production alimentaire. Par conséquent, ce chapitre doit aussi se lire parallèlement aux Principes et directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments (CAC/GL 82-2013), aux Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC / RCP 1-1969), au Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande (CAC/RCP 58-2005), au Code d'usages pour une bonne alimentation animale (CAC/RCP 54-2004), et aux Directives pour la conception et la mise en œuvre d'un programme national de réglementation d'assurance de la sécurité alimentaire concernant les risques liés à l'utilisation de médicaments vétérinaires sur des animaux producteurs d'aliments (CAC/GL 71-2009) du Codex Alimentarius, ainsi qu'à d'autres textes pertinents du Codex relatifs aux pratiques d'hygiène, aux systèmes de certification des importations et des exportations de denrées alimentaires et à la résistance aux antimicrobiens.~~

Caractéristiques d'un système de sécurité sanitaire des aliments

1. L'approche de la chaîne alimentaire/l'étable à la table

Une approche intégrée et pluridisciplinaire couvrant l'ensemble de la chaîne de production alimentaire dans son intégralité constitue le meilleur moyen de garantir la sécurité sanitaire des aliments. ~~Tous les acteurs de la chaîne alimentaire, par exemple les exploitants du secteur alimentaire, les Services vétérinaires et les consommateurs, ont pour responsabilité de garantir la sécurité sanitaire des aliments.~~ Un système moderne de sécurité sanitaire des aliments doit tenir compte de la complexité de la production alimentaire et de la mondialisation ~~accrue~~ de l'approvisionnement alimentaire, et être fondé sur le risque. ~~La mise en place de systèmes de traçabilité et de partage de l'information concernant la chaîne alimentaire renforcera l'efficacité d'un système de sécurité sanitaire des denrées alimentaires. Le système de sécurité sanitaire des denrées alimentaires~~ Il doit tenir compte des risques potentiels inhérents à chaque composante étape de la chaîne alimentaire, à savoir la production primaire, le transport, la transformation et la distribution et les intégrer des mesures de gestion des risques aux points les plus appropriés tout au long de la chaîne alimentaire. La prévention, la détection et la maîtrise des dangers d'origine alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire s'avèrent généralement plus efficaces pour réduire ou éliminer le risque d'effets sanitaires indésirables que les contrôles du produit final. La mise en place de systèmes de traçabilité et de partage de l'information concernant la chaîne alimentaire renforcera l'efficacité du système de sécurité sanitaire des aliments. Tous les acteurs de la chaîne alimentaire, y compris les exploitants du secteur alimentaire, les Services vétérinaires et les consommateurs, ont pour responsabilité de garantir la sécurité sanitaire des aliments.

2. Les systèmes de sécurité sanitaire des aliments fondés sur le risque

Les systèmes de sécurité sanitaire des aliments fondés sur le risque comprennent des mesures fondées sur les bonnes pratiques (par exemple, les bonnes pratiques agricoles et les bonnes pratiques d'hygiène), les principes de l'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et l'appréciation du risque. La conception et la mise en œuvre d'un système de sécurité sanitaire des aliments fondé sur le risque dépendent de cette approche fondée sur le risque dépendront de la disponibilité d'informations de l'information scientifiques adéquates et de l'exploitation efficace des moyens techniques à la disposition des exploitants du secteur alimentaire et des de l'Autorités compétentes. Une procédure de suivi et d'examen est essentielle à l'évaluation des performances d'un système de sécurité sanitaire des denrées alimentaires fondé sur le risque. Un suivi des résultats en matière de sécurité sanitaire des aliments et l'examen des mesures de contrôle, si nécessaire, sont essentiels à la mise en œuvre efficace d'un système de sécurité sanitaire des aliments fondé sur le risque.

~~Dans les échanges internationaux, une approche des systèmes de sécurité sanitaire des denrées alimentaires fondée sur le risque permettra de déterminer l'équivalence entre les partenaires commerciaux.~~

3. Responsabilités principales des exploitants du secteur alimentaire en matière de sécurité sanitaire des aliments

Les exploitants du secteur alimentaire, qui comprennent les producteurs d'aliments pour animaux, les éleveurs, les transformateurs, les grossistes, les distributeurs, les importateurs, les exportateurs et les détaillants, ont pour responsabilité principale de garantir la sécurité de leurs produits et doivent démontrer qu'ils respectent les exigences réglementaires en matière de sécurité sanitaire des aliments. Les exploitants du secteur alimentaire ont la responsabilité de communiquer toute non-conformité de leur produit à l'Autorité compétente de leur pays et de prendre des mesures destinées à réduire le risque, par exemple le retrait du produit.

4. Responsabilités des Autorités compétentes concernées/l'Autorité compétente

~~Chaque État membre doit fixer ses propres objectifs de protection de la santé animale et de la santé publique en concertation avec les parties prenantes (notamment les éleveurs, les transformateurs et les consommateurs) et en tenant compte du contexte social, économique, culturel, religieux et politique du pays. Il incombe à l'Autorité compétente aux Autorités compétentes de légiférer et de préparer des politiques, des lois et des réglementations nationales de sécurité sanitaire des aliments basées sur ces objectifs et l'analyse de l'information scientifique. L'Autorité compétente doit Elles doivent également prendre des mesures pour les communiquer à de sensibilisation à leur égard, à la fois dans le pays et chez les leurs partenaires commerciaux et au sein de leur pays.~~

Les Autorités compétentes doivent collaborer avec les autres organismes responsables pour s'assurer que les rôles et les responsabilités en matière de systèmes de sécurité sanitaire des aliments, y compris les interventions en cas de foyers de toxi-infections, soient appréhendés de manière coordonnée.

L'Autorité compétente Les Autorités compétentes concernées doivent s'assurer vérifier que les systèmes de contrôle mis en place par les exploitants du secteur alimentaire sont appropriés, validés et efficaces et qu'ils sont employés de manière à respecter les exigences réglementaires/normes. Cela peut être vérifié établi par des activités telles que l'inspection et l'audit. Des actions correctives et des sanctions adéquates doivent être appliquées en cas de non-respect.

5) Rôles des Services vétérinaires en santé animale et publique

~~Au niveau national, les activités de l'Autorité compétente participent à la fois à des objectifs de santé publique et animale. Dans le cas de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, cette dualité de rôles donne l'occasion aux Services vétérinaires d'exécuter des activités complémentaires tout au long de la chaîne alimentaire en coordination avec d'autres organismes compétents. Il importe que cette dualité fonctionnelle soit reconnue et que les activités pertinentes en matière de santé animale et de santé publique soient intégrées.~~

Article 6.1.4.

Les rôles et les responsabilités des Services vétérinaires dans un système de sécurité sanitaire des aliments1. Les rôles et les responsabilités des Services vétérinaires

~~Les L'Autorité Autorités vétérinaires ou toute autre d'autres Autorités Autorités compétentes doivent doit fournir un cadre institutionnel approprié permettant aux Services vétérinaires d'élaborer et de mettre en œuvre les politiques et les normes requises, et leur assurer de même que les des ressources adéquates pour mener à bien leurs tâches de manière pérenne. Le partage des responsabilités et la chaîne hiérarchique au sein des Les Services vétérinaires doivent posséder une ligne hiérarchique claire, des rôles et des responsabilités être clairement bien définis et solidement documentés. Lors de l'élaboration des normes nationales et des politiques de sécurité sanitaire des denrées alimentaires, l'Autorité vétérinaire ou tout autre Autorité compétente doit collaborer avec d'autres organismes responsables pour garantir une prise en compte coordonnée des risques en matière de sécurité sanitaire des denrées alimentaires.~~

~~Il importe, pour que la contribution des Services vétérinaires à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires soit la plus efficace possible, que l'enseignement et la formation des vétérinaires et des para-professionnels vétérinaires répondent à des niveaux de compétence appropriés et que des programmes nationaux de développement professionnel continu soient prévus.~~

~~Les Services vétérinaires doivent être pleinement associés à chargés de la conception et de à la mise en œuvre des programmes nationaux de contrôle du d'un système de sécurité sanitaire des aliments fondé sur le risque qui soit adapté à leur mandat et à leur structure organisationnelle au niveau national, ou y participer. La mise en œuvre comprend la vérification, l'audit, l'assurance et la certification. S'agissant de la mise en œuvre des systèmes de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale, les Services vétérinaires doivent conserver la responsabilité de la vérification et de l'audit et encourager une approche souple des activités opérationnelles.~~

~~Lorsque les activités de sécurité sanitaire des denrées alimentaires sont déléguées à l'extérieur des Services vétérinaires, les Les Services vétérinaires doivent conserver la responsabilité globale de la prestation et de la performance des activités qu'ils délèguent à des fournisseurs tiers rester responsables des normes de compétence et de la performance des activités déléguées.~~

~~Outre les vétérinaires, plusieurs groupes professionnels sont impliqués dans la sécurité sanitaire des denrées alimentaires le long de la chaîne alimentaire, y compris des laborantins, des épidémiologistes, des technologues alimentaires, des experts de la santé humaine et environnementale, des microbiologistes et des toxicologues. Quels que soient les rôles attribués aux différents groupes professionnels et parties prenantes par l'administration du pays, une collaboration étroite et une communication efficace doivent impérativement exister entre tous les acteurs afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles en mutualisant les ressources.~~

~~Compte tenu des compétences disponibles au sein des Services vétérinaires, ceux-ci le cas échéant, les Services vétérinaires doivent contribuer à d'autres activités en lien avec la sécurité sanitaire des aliments comme, par exemple, les enquêtes sur les foyers de toxi-infections alimentaires, la protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants, la gestion des catastrophes et l'identification des les risques émergents. En outre, les Services vétérinaires doivent contribuer à l'élaboration et à la gestion des programmes de contrôle et de surveillance coordonnés des agents pathogènes d'origine alimentaire importants pour la santé publique (par exemple, Salmonella et Trichinella).~~

~~Pour que la contribution des Services vétérinaires à la sécurité sanitaire des aliments soit la plus efficace possible, l'enseignement et la formation des vétérinaires et des para-professionnels vétérinaires doivent intégrer une formation aux systèmes de sécurité sanitaire des aliments ainsi qu'un développement professionnel continu.~~

2. Activités des Services vétérinaires tout au long de la chaîne alimentaire

~~Les Services vétérinaires ont un rôle important à jouer dans le dispositif moderne de sécurité sanitaire des denrées alimentaires. En fonction du rôle et des attributions de l'Autorité compétente, les responsabilités des Services vétérinaires peuvent se limiter à la partie amont de la chaîne alimentaire (de l'exploitation à l'abattoir et aux ateliers de transformation associés) ou, dans d'autres cas, s'étendre à l'ensemble de la chaîne alimentaire.~~

a) Production primaire

De par leur présence dans les exploitations et une collaboration appropriée avec les éleveurs, les *Services vétérinaires* jouent un rôle déterminant en veillant au maintien des *animaux* dans des conditions sanitaires et hygiéniques d'hygiène satisfaisantes et en assurant la détection précoce, la *surveillance* et le traitement des maladies animales, y compris des menaces pour la santé publique. ~~Les Services vétérinaires dispensent des conseils sur les pratiques d'élevage, la sécurité biologique et les interventions limitant la transmission des maladies animales, y compris des zoonoses alimentaires.~~

~~Compte tenu de l'importance de la traçabilité tout au long de la chaîne alimentaire, la vérification de l'identification des animaux par les Services vétérinaires constitue une fonction importante.~~

~~En ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments, Les Services vétérinaires fournissent des conseils aux accompagnent les éleveurs sur les pratiques permettant de en leur expliquant comment réduire au minimum les dangers physiques et chimiques (par exemple, les résidus de médicaments et de pesticides, les mycotoxines, et les contaminants environnementaux et les résidus de pesticides) durant la production primaire, y compris par le biais des aliments pour animaux.~~

~~Les organisations de producteurs, notamment lorsqu'elles possèdent des conseillers vétérinaires, sont bien placées pour fournir des prestations de sensibilisation et de formation dans la mesure où elles sont régulièrement en contact avec les éleveurs et peuvent comprendre leurs priorités. L'accompagnement technique des Services vétérinaires revêt une grande importance et peut être soutenu par des vétérinaires privés et des personnels de l'Autorité vétérinaire. En garantissant une utilisation responsable et prudente des produits biologiques et des médicaments vétérinaires, y compris des agents antimicrobiens conformément au chapitre 6.9, dans l'élevage, les Services vétérinaires jouent un rôle de premier plan. Ils contribuent ainsi à réduire les risques d'apparition d'antibiorésistance et de concentrations dangereuses de résidus de médicaments vétérinaires de concentrations non conformes de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments d'origine animale et l'apparition d'antibiorésistance de résistance aux agents antimicrobiens.~~

~~Les Services vétérinaires jouent également un rôle important pour la traçabilité tout au long de la chaîne alimentaire en vérifiant l'identification des animaux conformément aux chapitres 4.1. et 4.2.~~

b) Abattage, transformation Transformation et distribution

Les activités réalisées à l'abattoir doivent être conçues et mises en œuvre selon une approche intégrée et fondée sur le risque et conformément au chapitre 6.2. Les *Services vétérinaires* ont un rôle essentiel à jouer en veillant à ce que ces activités, y compris l'inspection des viandes, réduisent la transformation (y compris l'inspection des viandes) et la distribution réduisent les risques alimentaires pour la santé publique. Ce résultat peut être obtenu par la surveillance et la vérification du contrôle des processus et une implication directe dans les activités opérationnelles, par exemple, l'inspection *ante mortem* et *post mortem*. L'inspection des *animaux* vivants (*inspection ante mortem*) et de leurs carcasses (*inspection post mortem*) en abattoir est déterminante à la fois pour le réseau de *surveillance* des *maladies animales* et des *zoonoses* et pour garantir la sécurité sanitaire et le caractère approprié de la *viande* et des sous-produits en fonction de leurs usages prévus. La maîtrise ou la réduction des dangers biologiques significatifs pour la santé publique et la santé animale grâce aux inspections *ante mortem* et *post mortem* de la *viande* constitue l'une des responsabilités principales des *Services vétérinaires*, de même que l'élaboration et la mise en œuvre efficace de programmes d'inspection pertinents. Le chapitre 6.2. contient des recommandations visant à maîtriser les dangers biologiques importants pour la santé publique et la santé animale par le biais de l'inspection *ante mortem* et *post mortem* des viandes.

Les Services vétérinaires peuvent être chargés de la surveillance des mesures de contrôle pendant la transformation et la distribution des aliments d'origine animale. Ils jouent également Les Services vétérinaires jouent également un rôle important dans la sensibilisation des producteurs d'aliments, des transformateurs et des distributeurs autres parties prenantes aux mesures à mettre en place pour garantir la sécurité sanitaire des aliments.

~~Les vétérinaires apportent une contribution essentielle en matière d'information scientifique, d'appréciation du risque, de validation des mesures de contrôle, de suivi et d'examen des répercussions sur la santé publique, ainsi que dans la conception et la mise en œuvre d'un système de sécurité sanitaire des denrées alimentaires fondé sur le risque.~~

~~Les vétérinaires ont un rôle important à jouer pour assurer la sécurité sanitaire des denrées alimentaires aux différents points de la chaîne alimentaire, en mettant en place, par exemple, des contrôles basés sur les principes HACCP ou d'autres systèmes d'assurance qualité lors de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires.~~

- c) Plans d'assurance qualité et certification des aliments d'origine animale produits d'origine animale à des fins d'échanges internationaux

~~Les Services vétérinaires jouent un rôle important en apportant des garanties de santé publique pour les produits d'origine animale. Lorsqu'une garantie est requise pour des produits d'origine animale, cette garantie peut prendre la forme d'une certification des lots à des fins d'échanges internationaux. Dans ce cas, les Services vétérinaires veillent à ce que les certificats vétérinaires internationaux soient conformes aux normes de santé animale et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires. La certification des produits d'origine animale en lien avec les maladies animales, y compris les zoonoses alimentaires, et avec l'hygiène de la viande doit être du ressort des Services vétérinaires. La certification peut être établie par d'autres professionnels dans le cadre de la transformation et de l'hygiène alimentaire (par exemple, la pasteurisation des produits laitiers).~~

Les Services vétérinaires jouent un rôle essentiel dans la surveillance des plans d'assurance qualité et dans l'attestation de la conformité des aliments d'origine animale aux normes de santé animale et de sécurité sanitaire des aliments.

D'autres Autorités compétentes peuvent également participer à l'assurance qualité et à la certification des aliments d'origine animale (par exemple, à la pasteurisation des produits laitiers) à des fins d'échanges internationaux.

3. Foyers de toxi-infections alimentaires

~~La plupart des foyers de toxi-infections alimentaires déclarés trouvent leur origine dans la contamination des denrées alimentaires par des agents zoonotiques au cours de la production primaire ou de la transformation. Les Services vétérinaires ont pour mission essentielle d'enquêter et d'intervenir sur les foyers de toxi-infections alimentaires, y compris de mettre en œuvre tout au long de la chaîne alimentaire et, après identification de la source d'infection, de concevoir et de mettre en œuvre des mesures de contrôle correctives appropriées. Cette tâche doit être exécutée en étroite collaboration avec des professionnels de la santé publique humaine et environnementale, des analystes, des épidémiologistes, des producteurs d'aliments, des transformateurs, des négociants et tous les d'autres intervenants.~~

~~Les Services vétérinaires peuvent jouer un rôle de premier plan dans la conception et l'utilisation de nouveaux outils épidémiologiques et diagnostiques permettant d'attribuer plus précisément les foyers d'une toxi-infection alimentaire à des réservoirs animaux spécifiques.~~

Face à la mondialisation du commerce des aliments, les Services vétérinaires doivent collaborer avec d'autres agences nationales lors de la notification des réseaux internationaux d'urgence sur les toxi-infections alimentaires, par exemple le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN), et lors de l'exploitation de ces informations à des fins de préparation.

4. Rôles des Services vétérinaires en matière de santé animale et publique

~~Ce rôle complémentaire des Services vétérinaires, qui trouve son illustration dans l'inspection et la surveillance en abattoir, concerne à la fois les dangers pour la santé animale et pour la santé publique.~~

~~Les Services vétérinaires contribuent à l'élaboration et à la gestion des programmes de contrôle et de surveillance coordonnés des agents pathogènes d'origine alimentaire importants pour la santé publique (par exemple, Salmonella et Trichinella).~~

— Texte supprimé.

PROGRAMME POUR 2017

Le Groupe de travail est convenu que son programme de travail pour 2017 se composerait des points suivants :

1. Appui aux travaux en cours :
 - a) Révisions des chapitres 6.1. et 6.2. du *Code terrestre*
 - b) Élaboration de normes de l'OIE pour *Salmonella* chez les porcs et les bovins
 - c) Préparation d'un article pour la *Revue scientifique et technique* de l'OIE sur les démarches adoptées pour améliorer les programmes d'hygiène de la viande dans le monde
 - d) Préparation d'un article pour le *Bulletin* de l'OIE sur les démarches adoptées pour améliorer les programmes d'hygiène de la viande dans le monde
 - e) Révision du document du site Internet de l'OIE sur la Maîtrise des dangers significatifs pour la santé publique et la santé animale par l'inspection *ante mortem* et *post mortem* des viandes lorsque la révision des chapitres 6.1. et 6.2. sera terminée
2. Appui éventuel aux prochains travaux :
 - a) Élaboration de conseils sur les STEC chez les espèces pertinentes
 - b) Préparation d'un nouveau chapitre pour le Titre 6 du *Code terrestre*
 - c) Discussions sur la simplification de l'appréciation du risque de sécurité sanitaire des aliments à des fins de normalisation internationale
3. Suivi et avis en matière de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production :
 - a) La résistance aux agents antimicrobiens
 - b) Le rôle du séquençage complet du génome de micro-organismes dans la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production
 - c) L'enseignement vétérinaire
 - d) La législation vétérinaire
 - e) Les zoonoses survenant à l'interface homme – animaux – écosystèmes (approche « Une seule santé »)
 - f) Les aspects de la sécurité sanitaire des aliments dans le processus PVS
 - g) Les aspects génériques des systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments, y compris la définition d'objectifs microbiologiques et les liens avec les travaux du Codex
 - h) Les liens entre la sécurité sanitaire des aliments et le bien-être animal
 - i) Les répercussions potentielles des vaccins issus des biotechnologies sur la sécurité sanitaire des aliments
 - j) L'évolution des nanotechnologies
 - k) Les dangers émergents pour la sécurité sanitaire des aliments

Annexe 4 (suite)

- l) L'intégrité des aliments et la protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants
- m) Les insectes dans l'alimentation humaine et animale
- n) La sécurité sanitaire des aliments pour animaux

4. Relations entre l'OIE et le Codex

- a) Renforcer et encourager une collaboration étroite et continue entre le Secrétariat du Codex et le siège de l'OIE.
- b) Promouvoir et encourager une participation accrue de l'OIE à l'élaboration des textes du Codex, et réciproquement, en impliquant les experts concernés.
- c) Promouvoir et encourager la coordination entre les Délégués nationaux de l'OIE et les délégations nationales auprès du Codex afin de faciliter l'alignement et la mise en œuvre efficace des normes pertinentes de ces deux organismes.
- d) Identifier des domaines de collaboration possibles entre l'OIE et le Codex en matière d'élaboration de normes.

5. Communication

- a) Appuyer la communication de l'OIE sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production.
- b) Examiner et proposer une actualisation des pages Internet de l'OIE concernant la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production.

OIE APFSWG (PARIS, 13–15 DECEMBER 2016)

INFORMATION ON ACTIVITIES OF THE CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

CODEX SESSIONS SINCE THE LAST MEETING OF THE OIE APFSWG (2-4 NOVEMBER 2015)

Overview of Codex Sessions

From 25 October 2015-30 November 2016, the Codex Alimentarius Commission and its subsidiary bodies held 19 sessions. The following are relevant to the work of the APFSWG:

- 47th Session of the Committee on Food Hygiene (CCFH47), Boston, USA, 9-13 November 2015
- 22nd Session of the Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems (CCFICS22), Melbourne, Australia, 6-12 February 2016
- 10th Session of the Committee on Contaminants in Foods (CCCF10), Rotterdam, the Netherlands, 4-8 April 2016
- 39th Session of the Codex Alimentarius Commission (CAC39), Rome, Italy, 27 June-1 July 2016
- 23rd Session of the Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods (CCRVDF23), Houston, USA, 16-20 October 2016
- 48th Session of the Committee on Food Hygiene (CCFH48), Los Angeles, USA, 5-11 November 2016

Other sessions held: FAO/WHO Coordinating Committees for North America and the South West Pacific (CCNASWP14), Port Vila, 19-22 September 2016; for Asia (CCASIA20), New Delhi, India, 26-30 September 2016, for Europe (CCEURO30) Astana, Kazakhstan, 3-10 October 2016; and for Latin America and the Caribbean (CCLAC20), Viña del Mar, Chile, 21-25 November 2016.

A Physical Working Group on AMR was held in London, UK, from 29 November to 2 December 2016.

CAC39

- Was attended by 123 Member countries, 1 Member Organization (European Union), and 38 international organizations.
- Adopted new and revised food quality and safety texts for application by Governments and inclusion in the Procedural Manual; and approved items for new work, including priority list of pesticides for evaluation or re-evaluation by JMPR.
- Agreed to establish:
 - The *Ad Hoc* Intergovernmental Task Force on Antimicrobial Resistance (TFAMR) to be hosted by the Republic of Korea (Terms on Reference are presented in ANNEX1).
 - A Physical Working Group (PWG), hosted by the United Kingdom and co-chaired by Australia and the United States of America, to revise the two project documents on new work on AMR¹, prepared by the Codex Secretariat in collaboration with FAO and WHO, and the Terms of Reference for scientific advice to be provided by FAO and WHO in collaboration with OIE, to support the work of the TFAMR.

¹ Revision of the *Code of Practice to Minimise and Contain Antimicrobial Resistance* (CAC/RCP 61-2005) and Guidance on Integrated Surveillance of Antimicrobial Resistance.

Annexe 5 (suite)

- Expressed appreciation to FAO and WHO for the scientific advice provided and reaffirmed its trust in the scientific rigor and independence of the FAO/WHO scientific advice as the preeminent scientific support to the work of Codex.
- Reiterated appreciation to FAO/WHO and the CTF Secretariat for the effective management of CTF1 during 2004-2015, and noted the report received regarding CTF2 initial activities and acknowledged the work being undertaken.
- Re-elected as Chairperson Mrs Awilo Ochieng Pernet (Switzerland), and as Vice-Chairpersons: Mr Guilherme Antonio da Costa Jr. (Brazil), Ms Yayoi Tsujiyama (Japan) and Mr Mahamadou Sako (Mali).
- Adjourned *sine die* the Committee on Fish and Fishery Products expressing its gratitude to Norway.
- Was informed of the activities of international standard-setting organisations.

Full report: REP16/CAC

For a list of Codex texts and new work proposals relevant to OIE work that were adopted/approved by the CAC39 see ANNEX 2.

CCFH47

- Concluded work on (*texts adopted by CAC39*):
 - Guidelines for the Control of Nontyphoidal *Salmonella* spp. in Beef and Pork.
 - Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Foodborne Parasites.
 - Annex I “Examples of Microbiological Criteria for Low-Moisture Foods when Deemed Appropriate in Accordance with the *Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria Related to Foods* (CAC/GL 21-1997)” and Annex II “Guidance for the Establishment of Environmental Monitoring Programmes for *Salmonella* spp. and other Enterobacteriaceae in Low-Moisture Food Processing Areas” to the *Code of Hygienic Practice for Low-Moisture Foods* (CAC/RCP 75-2015).
- Agreed to start new work on revision of the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969) and its HACCP Annex.

Full report: REP16/FH

CCFH48

- Agreed to continue work on:
 - The Revision of the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969) and its HACCP Annex
 - Guidance on histamine control
- Noted that no new information was available to justify new work on the revision of the *Code of Hygienic Practice for Meat* (CAC/RCP 58-2005).
- CCFH49 (2017) will also consider a discussion paper on future work on Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) based on the outcome of the FAO/WHO JEMRA meeting on STEC (2017).
- Requested FAO/WHO to provide guidance for the use of clean water (for the scenarios indicated in Codex texts).

Full report: REP17/FH

CCFICS22

- Concluded work on (*texts adopted by CAC39*):
 - Principles and Guidelines for the Exchange of Information Between Importing and Exporting Countries to Support the Trade in Food
 - Revision of the *Principles and Guidelines for the Exchange of Information in Food Safety Emergency Situations* (CAC/GL 19-1995)
 - Revision of the *Guidelines for the Exchange of Information between Countries on Rejections of Imported Food* (CAC/GL 25-1997)
- Agreed to continue work on Guidance for monitoring the performance of national food control systems.
- CCFICS23 (2017) will also consider proposals for new work on: System comparability/equivalence; Use of electronic certificates by competent authorities and migration to paperless certification; and Third party certification (with broad parameters)

Full report: REP16/FICS

CCCF10

- Completed work on revision of the *Code of Practice for the Prevention and Reduction of Mycotoxin Contamination in Cereals* (CAC/RCP 51-2003) (general provisions) and the proposed draft Annexes on zearalenone, fumonisins, ochratoxin A, trichothecenes and aflatoxins (specific provisions) (*texts adopted by CAC39*):
- Agreed to continue work on the Annex on ergot and ergot alkaloids in cereal grains to the *Code of Practice for the Prevention and Reduction of Mycotoxin Contamination in Cereals* (CAC/RCP 51-2003).
- CCCF11 (2017) will also consider discussion papers on: methylmercury in fish; and non-dioxin like PCBs in the code of practice for the prevention and reduction of dioxins and dioxin-like PCB.

Full report: REP16/CF

CCRVDF23

- Finalized maximum residue limits (MRL) for: lasalocid sodium (chicken, turkey, quail and pheasant kidney, liver, muscle, skin+fat); ivermectin (cattle fat, kidney, liver, muscle); and teflubenzuron (salmon fillet, muscle).
- Agreed to continue work on risk management recommendation (RMR) for gentian violet.
- Updated the priority list of veterinary drugs to be evaluated by JECFA.
- Agreed to continue the development and maintenance of the database on countries' needs for MRLs and to consider the complete results of the global survey in order to identify priority veterinary drugs and identify information gaps for a successful and comprehensive assessment by JECFA.
- CCRVDF24 (2018) will also consider discussion papers on: MRLs for groups of fish species; edible offal tissues (possible definition and edible offal tissues of interest in international trade); and, new work on revision of the criteria for the use of multi residue analytical methods for the determination and identification of veterinary drugs in foods in *Guidelines for the Design and Implementation of National Regulatory Food Safety Assurance Programmes Associated with the Use of Veterinary Drugs in Food Producing Animals* (CAC/GL 71-2009).

Full report: REP17/RVDF

PWG on AMR

- Completed the task given by CAC39 and prepared:
 - revised project documents for new work for the TFAMR which will be submitted to CAC40 for approval
 - revised terms of reference for the Provision of Scientific Advice on Antimicrobial Resistance, to be provided by FAO and WHO in collaboration with OIE to inform the work of the TFAMR

The report of the PWG will be available as a working document for CAC40.

FORTHCOMING CODEX MEETINGS OF RELEVANCE TO OIE APFSWG

- **CCCF11** will be held in Rio de Janeiro, Brazil, from 3 to 7 April 2017
- **CCFICS23**: TBA, from 1 to 5 May 2017
- **CAC40** will be held in Geneva, Switzerland, from 17 to 22 July 2017.

The provisional agendas of the above meetings will be posted on the Codex website: www.codexalimentarius.org as soon as available.

Annexe 1

TERMS OF REFERENCE OF THE AD HOC CODEX INTERGOVERNMENTAL TASK FORCE ON ANTIMICROBIAL RESISTANCE

Objectives

To develop science-based guidance on the management of foodborne antimicrobial resistance, taking full account of the WHO Global Action Plan on Antimicrobial Resistance, in particular objectives 3 and 4, the work and standards of relevant international organizations, such as FAO, WHO and OIE, and the One-Health approach, to ensure that Members have the necessary guidance to enable coherent management of antimicrobial resistance along the food chain.

Terms of reference

- (i) To review and revise as appropriate the *Code of Practice to Minimise and Contain Antimicrobial Resistance* (CAC/RCP 61-2005) to address the entire food chain, in line with the mandate of Codex.
- (ii) To consider the development of Guidance on Integrated Surveillance of Antimicrobial Resistance, taking into account the guidance developed by the WHO Advisory Group on Integrated Surveillance of Antimicrobial Resistance (AGISAR) and relevant OIE documents.

Time frame

The Task Force shall complete its work within three (max four sessions), starting in 2017 (Annex 2).

Annexe 2

PART 1 - LIST OF RELEVANT STANDARDS AND RELATED TEXTS ADOPTED BY CAC39

Standards and Related Texts	Reference
Codex Committee on Fish and Fishery Products (CCFFP)	
<i>Code of Practice for Fish and Fishery Products</i>	
- Section on Sturgeon Caviar	CAC/RCP 52-2003
- Amendment to Section 11 – Processing of salted and dried salted fish of the	
Codex Committee on Food Hygiene (CCFH)	
Guidelines for the Control of Non-typhoidal <i>Salmonella</i> spp. in Beef and Pork Meat	CAC/GL 87-2016
Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Foodborne Parasites	CAC/GL 88-2016
<i>Code of Hygienic Practice for Low-Moisture Foods</i>	
- Annex I “Examples of Microbiological Criteria for Low-Moisture Foods when Deemed Appropriate in Accordance with the <i>Principles and Guidelines for the Establishment and Application of Microbiological Criteria Related to Foods</i> (CAC/GL 21-1997)”	CAC/RCP 75-2015
- Annex II “Guidance for the Establishment of Environmental Monitoring Programmes for <i>Salmonella</i> spp. and other Enterobacteriaceae in Low-Moisture Food Processing Areas”	
Codex Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems (CCFICS)	
Principles and Guidelines for the Exchange of Information between Importing and Exporting Countries to support the Trade in Food	CAC/GL 89-2016
Revision of the <i>Principles and Guidelines for the Exchange of Information in Food Safety Emergency Situations</i>	CAC/GL 19-1995
Revision of the Guidelines for the Exchange of Information Between Countries on Rejections of Imported Food	CAC/GL 25-1997
Codex Committee on Contaminants in Foods (CCCF)	
<i>Code of Practice for the Prevention and Reduction of Mycotoxin Contamination in Cereals</i> (CAC/RCP 51-2003) (general provisions) and Annexes on zearalenone, fumonisins, ochratoxin A, trichothecenes and aflatoxins (specific provisions)	CAC/RCP 51-2003

PART 2 - LIST OF RELEVANT NEW WORK APPROVED BY CAC39

Codex Committee on Food Hygiene (CCFH)

Guidance for histamine control in the *Code of Practice for Fish and Fishery Products* (CAC/RCP 52-2003) and sampling plans for histamine in standards for fish and fishery products

Annex II CX/CAC 16/39/7

Revision of the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969) and its HACCP Annex

REP 16/FH, Appendix V

FAO/WHO Coordinating Committee for Africa (CAFRICA)

Regional Standard for dried meat

Annex 1 CX/CAC 16/39/7 Add.1

ACTIVITIES OF THE WORLD HEALTH ORGANISATION RELEVANT TO ANIMAL PRODUCTION FOOD SAFETY

(as of November 2016)

Capacity building activities for surveillance of and response to foodborne diseases

1) Strengthening foodborne disease surveillance and response workshops

For the purpose of rolling out the WHO Practical Manual for Strengthening Surveillance of and Response to Foodborne Diseases, WHO Regional Office for South-East Asia (SEARO) in collaboration with headquarters organized, a “strengthening foodborne disease surveillance and response workshop”. The workshops were held in Jakarta, Indonesia on 19-22 July 2016, convening 44 workshop participants from the national and state government levels and a workshop in Thimphu, Bhutan on 23-25 August 2016, convening 20 participants, overall with staff from the Royal Centre for Disease Control (RCDC), the laboratories of the main referral hospitals in Bhutan, Bhutan Agriculture and Food Regulatory Authority, National Centre for Animal Health and Khesar Gyalpo University of Medical Sciences of Bhutan. As part of both workshops preparation, a country self-assessment was completed by representatives from the Ministry of Health in Indonesia and by the Royal Centre of Disease Control (RCDC) in Bhutan. The facilitators used the information provided in the self-assessment to guide the discussion during the workshop and to ensure that the structure and content of the workshop was relevant for the participants. From 9-11 August 2016, the national workshop on strengthening the surveillance of and response to foodborne diseases in Vietnam was held. The workshop was organised by Vietnam Food Administration (VFA) in close collaboration with General Department of Preventive Medicine (GDPM) under Ministry of Health. The workshop was attended by approximately 42 participants from VFA and national and sub-national level, GDPM, regional institutes and laboratory staff.

2) Whole Genome Sequencing (WGS)

WHO and PAHO will convene a meeting in 2017 on the application of WGS as a tool to strengthen foodborne disease surveillance in developing countries. During the meeting practical guidance for ministries of health, aimed at supporting countries plan for the implementation of WGS, will be developed. In addition a Landscaping paper looking at the evidence base for the effective use of WGS in public health surveillance, the options for implementation, challenges and benefits of the technology and the future applications within the context of public health surveillance and outbreak response, will be published in early 2017.

3) FAO/WHO Food Control System Assessment Tool

WHO and FAO have started the process of combining the WHO food safety needs assessment tool with the food control assessment tool that is being developed by FAO. The approaches are complementary with the FAO tool taking a much broader view of the food control system and WHO tool highlighting the public health aspects. The ultimate aim is to have a robust and comprehensive tool that countries can use either with external support or as a self-assessment which identifies gaps and helps direct planning, also providing indicators allowing to measure progress over time. Practical application of the tool is being assessed through field-testing in different country situations to allow the finalization and validation of the tool. The process for the FAO/WHO joint assessment using the tool is launched in Iran. An introductory workshop will be held in Teheran, on 3-8 December 2016. The workshop gathers over 50 participants from Ministry of Health and Medical Education (MOHME) and its subsidiaries, Minister of Jihad and Agriculture (MOJA) and its subsidiaries, as well as Institute of Standard and Industrial Research of Iran (ISIRI). The workshop will provide guidance on the application of the tool and it is expected that by the end of the week the participants will gain knowledge on 1) the methodology and approach for the assessment, its purpose, the timelines and the use and confidentiality of data and 2) how to collect data to be used in preparation and during the next steps.

4) **IHR Annual Reporting Questionnaire**

All WHO State Parties are required to have or to develop minimum core public health capacities to implement the International Health Regulations (IHR) (2005) effectively. From 2014, the discussion of monitoring the ‘functioning’ of IHR (2005) started, and the IHR Review Committee on Second Extensions for Establishing National Public Health Capacities and on IHR Implementation also recommended to consider a variety of approaches for the shorter- and longer-term assessment and development of IHR core capacities. The IHR post-2015 monitoring and evaluation framework has four components: Self-administered annual reporting tool, After-action reviews, Exercises, and External evaluations. IHR annual reporting questionnaire are being renewed by developing a new set of indicators to assess core public health capacities of a country including Antimicrobial Resistance (AMR), Zoonotic Disease, and Food Safety (finalization expected in 2017). For the external evaluation, WHO, in collaboration with partners and initiatives such as the Global Health Security Agenda (GHSA), developed the Joint External Evaluation (JEE) process to conduct more comprehensive assessment of country IHR capacity so to help them identify the most urgent needs within their health system.

Regarding the new IHR monitoring and evaluation framework:

Regarding JEE tool: http://www.who.int/ihr/publications/WHO_HSE_GCR_2016_2/en/

5) **The FAO/WHO Codex Trust Fund**

Following the success of the first Codex Trust Fund that ran from 2004-2015, FAO/WHO launched the new Codex Trust Fund in January 2016 with the aim of ensuring that all developing and transition economy countries are sustainably engaged in Codex. The new Codex Trust Fund will run for 12 years (2016-2027) and 103 countries are currently eligible for support to help them build strong, solid and sustainable national capacity to engage in Codex. Applications from eligible countries or groups of countries are assessed through a fair and transparent process and successful applications receive support for up to three years.

The first round of applications was held in 2016 and 38 applications were received covering all Codex regions. Of these four applications were considered robust enough to be supported. The first countries being supported by the new Codex Trust Fund are Ghana, Kyrgyzstan, Madagascar and Senegal.

More information on the Codex Trust Fund can be found at: http://www.who.int/foodsafety/areas_work/food-standard/codextrustfund/en/

* * *

Antimicrobial Resistance (AMR) and WHO Advisory Group on Integrated Surveillance of Antimicrobial Resistance (AGISAR)

1) **7th AGISAR Meeting**

The 7th meeting of the AGISAR took place on 17-20 October 2016 in Raleigh, North Carolina, United States of America, with the hosting support by the North Carolina State University. The specific objectives of the meeting were: 1) to present the Key Finding of the Global Report of AGISAR country and focused projects since 2010, 2) to update and finalize the AGISAR Guidance on Integrated Surveillance of AMR, 3) to develop the ESBL Ec Tricycle project protocol, 4) to update the Critically Important Antimicrobial List (CIA) and 5) to develop the recommendations for a WHO Guideline on the use of antimicrobial in food producing animals based on the CIA list. The publication of the new version of the AGISAR Guidance on Integrated Surveillance on AMR and the WHO CIA list 5th revision is planned in early 2017, and the guidance in later 2017. The ESBL Ec Tricycle project will start its pilot phase in June 2017. The Global Report of AGISAR country and focused projects will also be published early 2017.

2) Global Action Plan (GAP) on AMR

Following the adoption of the GAP on antimicrobial resistance by the World Health Assembly in May 2015, an AMR Steering Group, a Global Technical coordination group for AMR, and the AMR secretariat were newly established within WHO so as to facilitate the implementation of the GAP. The AMR Steering Group was formed to make high-level recommendations and decisions to implement AMR policy, including direction setting, approval of the Organization-wide AMR work plan, and associated budget and fund allocation. Global Technical Coordination Group for AMR brings together HQ technical leads together with regional focal points, implementing action under the GAP. The Strategic and Technical Advisory Group on AMR (STAG-AMR) will continue to meet and provide expert strategic direction to its implementation including how the impact of interventions will be monitored. The AMR secretariat provides support to each of the above groups and will serve as a central point of reference on the global action plan initiatives in country offices, at regional level and at headquarters.

3) World Antibiotic Awareness Week (WAAW): “Antibiotics: Handle with Care”

The WAAW was held from 14-20 November 2016. The campaign aims to increase awareness of global antibiotic resistance and to encourage best practices among the general public, health workers and policy makers to avoid the further emergence and spread of antibiotic resistance. This is an implementation of one of the key GAP objectives, “improve awareness and understanding of antimicrobial resistance through effective communication, education and training”. WHO is encouraging its Member States and partners to join this campaign and help raise awareness of this issue. Web link: <http://www.who.int/antimicrobial-resistance/events/world-antibiotic-awareness-week-2016/en/>

4) Global Antimicrobial Resistance Surveillance System (GLASS)

The manual for the GLASS early implementation is available <http://www.who.int/antimicrobial-resistance/publications/surveillance-system-manual/en/>. Member States are joining in this Global surveillance on AMR and it is expected to have the first GLASS report on 2017. A technical consultation on 13-16 December 2016 with the WHO Collaborating Centres and other technical partners and networks will be held to develop tools to improve and promote the Surveillance on AMR.

5) Tripartite Meeting

6th meeting of FAO-OIE-WHO technical focal points on collaborative activities related to AMR was held on 11-12 February 2016 in FAO HQ, Rome, Italy. Tripartite focal points reviewed and shared information on ongoing and planned AMR activities, reviewed the recommendations FAO/OIE/WHO tripartite annual executive and coordination meeting, and discussed tripartite contribution to the implementation of the Global Action Plan.

* * *

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

Shiga toxin-producing *E. coli* (STEC)

In response to the request from 47th Session of Codex Committee on Food Hygiene, FAO and WHO convened a Core Expert Group Meeting on VTEC/STEC held in Geneva, Switzerland, from 19-22 July, 2016. The objective of the meeting was to decide on the scope of the work and the approaches and the methodologies, and to develop a forward work plan. The meeting discussed three aspects of STEC: 1) the global burden of foodborne STEC disease and source attribution, 2) hazard identification and characterization, and 3) current monitoring and assurance programs.

Annexe 6 (suite)

Meeting report: http://www.who.int/foodsafety/areas_work/microbiological-risks/JEMRA-report.pdf?ua=1

* * *

Developing country needs for Maximum Residue Limits of veterinary drug residues in food

The 23rd session of the Codex Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods (CCRVDF) agreed to include the following new compounds in the Priority List for evaluation by JECFA.

- bismuth sub-nitrate, flumethrin, halquinol, lufenuron, and monepantel (for evaluation by JECFA in 2017)
- ethion, fosfomicin, and triamcinolone (triamcinolone) (for evaluation by a future JECFA)

The 85th meeting of JECFA will be convened in Geneva from 24 October to 2 November 2017 to assess a number of veterinary drugs, which includes two antimicrobials that are classified as critically important antimicrobial in human medicine, amoxicillan and ampicillan. The list of substances scheduled for assessment is available from the calls for data from the JECFA website: http://www.who.int/foodsafety/JECFA85-Call4data_Corrigendum.pdf?ua=1.

* * *

The global burden of foodborne disease

Following the publication by WHO of the first global estimates of foodborne disease, work continued to estimate the disease-burden from the heavy metals arsenic, cadmium, lead and mercury. The work is currently being finalized and will be published in 2017. Furthermore countries are encouraged and supported to use the FERG toolkit to support countries in developing national burden of disease estimates.

* * *

The International Food Safety Authorities Network (INFOSAN)

INFOSAN is a joint FAO/WHO initiative which includes the participation of national authorities in 186 Member States (including veterinary authorities). The aim of the network is to promote the rapid exchange of information during food safety related events, share information on important food safety related issues of global interest, promote partnership and collaboration between countries, and help countries strengthen their capacity to manage food safety emergencies. To accomplish this, INFOSAN works with a number of partners at the international and regional level. INFOSAN receives information from its members and monitors for food safety related events of potential international concern to alert to its network members. Network members collaborate and exchange information using the INFOSAN Community Website, a secure, online platform. The INFOSAN Secretariat has continued to encourage the designation of additional Focal Point from national veterinary services to ensure the full range of expertise is represented along the food chain.

2016 has seen the revitalization of the INFOSAN Advisory Group with new membership including one representative from the OIE. The Advisory Group will contribute to the development of a new strategic plan for INFOSAN. This year, the INFOSAN Secretariat has also partnered with national authorities in Canada to deliver an 8-part webinar series on topics covering food safety and foodborne illness. Other new initiatives this year included the co-sponsorship of an international meeting (along with FAO) titled, New science for food safety: Supporting food chain transparency for improved health, which focused on regional perspectives of food science development in Asia. The meeting was organized by the Nanyang Technological University in Singapore and was attended by a representative from the OIE Regional Representation for Asia and the Pacific. The purpose of this meeting was to facilitate discussion between food safety regulators, academics and laboratory scientists in order to exchange information on recent scientific advancements related to food science and risk assessment

including the utilization of foodborne disease burden estimates, the application of next generation sequencing (NGS) in food safety, risk assessment and sustainability and food fraud. The third regional meeting of INFOSAN members in the Americas was also organized this year in Costa Rica, as well as a sub-regional meeting of INFOSAN members from southern African countries was also organized in South Africa. All of these initiatives have contributed to strengthening INFOSAN members' abilities to respond effectively during food safety emergencies. During 2016, the INFOSAN Secretariat has been involved in the coordination of information between network members during approximately 40 food safety events with potential international implications.

More information about INFOSAN can be found at:

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

OIE ANIMAL PRODUCTION FOOD SAFETY WORKING GROUP**Paris, 13–15 December 2016****Update on relevant FAO Activities****Scientific advice activities relevant to foods of animal origin****JEMRA: Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC)**

In response to the request of 47th session of the Codex Committee on Food Hygiene, FAO and WHO established an expert group to develop a report on foodborne STEC, including identification and characterization of STEC and current monitoring and assurance programs. As a first expert meeting, convened in Geneva, Switzerland on 19-22 July 2016, the work on STEC was progressed in four areas: 1) the burden of disease, for which all the STEC related information generated under the WHO project on the Global burden of foodborne diseases will be collated; 2) the approach to source attribution to food categories was agreed and is now being developed based on case-control studies and outbreak data; 3) the development of a set of criteria to support a harmonized approach to hazard identification and characterization was initiated, and 4) the preparation of an overview on monitoring and assurance programs, including a review of available methodologies. A report of the meeting can be found at <http://www.fao.org/3/a-bq529e.pdf>. A second meeting to review the papers under development and conclude where feasible is scheduled for September 2017.

JEMRA: New publications

Recent publications in the Microbiological Risk Assessment (MRA) Series that are relevant to animal production food safety include the following:

Selection and application of methods for the detection and enumeration of human pathogenic halophilic *Vibrio* spp. in seafood: Guidance, Microbiological Risk Assessment Series No. 22. 2016. Available at: <http://www.fao.org/3/a-i5982e.pdf> and <http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/249530/1/9789241565288eng.pdf?ua=1>

Statistical aspects of microbiological criteria Related to Foods: A risk managers guide, Microbiological Risk Assessment Series No. 24. 2016. Available at: <http://www.fao.org/3/a-i3996e.pdf> and <http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/249531/1/9789241565318-eng.pdf?ua=1>

Interventions for the Control of Non-typhoidal *Salmonella* spp. in Beef and Pork: Meeting Report and Systematic Review, Microbiological Risk Assessment Series No. 30. 2016. Available at: <http://www.fao.org/3/ai5317e.pdf> and <http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/249529/1/9789241565240-eng.pdf?ua=1>. A peer-reviewed paper on the systematic review has also been published in the Journal of Food Protection (Vol 79. No 12. Pages 2196-2210).

Annexe 7 (suite)

JEMRA Water safety and quality work.

In response to a request from the CCFH, FAO and WHO developed an overview of the available WHO and FAO guidance on water quality and safety and highlighted the key concepts underlying the WHO Water Quality Guidelines, including the evidence based approach, risk assessment, multiple barriers for risk management, and incremental improvement. While the existing documents extensively address risk assessment and management of water safety, they had not been explicitly developed for food safety management. Although clean water was not a concept that had been addressed in these guidelines, they did provide the flexibility to establish targets that were relevant to the local context. In moving forward FAO and WHO will work towards the development of illustrative examples on applying the existing water quality guidelines for specific food-related water uses as a means of bridging the existing guidance and the needs for the food safety management community.

JECFA – residues of veterinary drugs in foods

The next session of JECFA dedicated to residues of veterinary drugs in food will take place in Geneva – Switzerland, 17-26 October 2017. A call for data relating to the following substances has been issued: Amoxicillin, Ampicillin, Bismuth subnitrate, Ethion, Flumethrin, Halquinol, Lufenuron, Monepantol, Diflubenzuron, Sisapronil, and Zilpaterol. This is available at <http://www.fao.org/3/a-bq780e.pdf>.

Residue Evaluation of Certain Veterinary Drugs by the 81st meeting of JECFA was published this year and is available as JECFA Monographs 18 at <http://www.fao.org/3/a-i5590e.pdf>

JECFA is developing an approach to assess more accurately the chronic dietary exposure to veterinary drug residues (i.e. GECDE). JECFA is using this approach in parallel with the EDI model in order to gain experience and to continue improving the methodology. In addition, work is underway on harmonizing/combining exposure from veterinary drug and pesticide use. An expert working group has been established to address this issue and a call for expression of interest for national institutions to contribute to this work including through provision of data on residues and food consumption was launched and is open until 31st December 2016. For more information please see <http://www.fao.org/3/a-bl814e.pdf>

FAO has updated its database on residues of veterinary drugs in foods, which facilitates updating of the database as well as improved interconnectivity with other databases, such as the Codex database of adopted MRLs of residues of veterinary drugs and the WHO summaries of JECFA evaluations. The new databases are available on the FAO JECFA web site - <http://www.fao.org/food/food-safetyquality/scientific-advice/jecfa/en/>

Scientific advice related to Fish

Following the request of Codex Committee on Fish and Fishery Products (CCFFP), FAO/WHO have developed a technical document of Toxicity Equivalency Factors (TEFs) for marine biotoxins. The report is available at <http://www.fao.org/3/a-i5970e.pdf>

FAO/WHO have undertaken a risk assessment on biogenic amines, in particular histamine, in fish and fishery products (<http://www.fao.org/3/a-i3390e.pdf>) and developed a sampling tool to support the development of sampling plans for histamine (<http://www.fstools.org/histamine/>). In response to a request from the CCFH, work is now underway to review available data on histamine and Salmonidae to further inform the ongoing Codex work to develop a Code of practice for the control of histamine in fish and fishery products.

Work is ongoing to review new data on pathogenic *Vibrio* spp. in shellfish and in particular bivalve molluscs with a view to updating existing risk assessments.

Guidance on the development of shellfish sanitation programmes in line with Codex standards has been developed and is currently being pilot tested in several African countries. The guidance will be revised based on the feedback from the pilot testing and published together with resources to support its implementation.

In response to a recommendation of the GLOBAL OCEANS ACTION SUMMIT FOR FOOD SECURITY AND BLUE GROWTH, 2014 (<http://www.globaloceansactionsummit.com/>) FAO is working together with the IMO, UNEP and the Group of Experts on Scientific Aspects Marine Environmental Protection (GESAMP) to improve the knowledge base on microplastics in the marine environment and provide policy advice on this topic. In this context FAO convened a workshop on “Microplastics in fisheries and aquaculture: occurrence and impacts” in December 2016 to complete a review of the scientific knowledge available on microplastics in fisheries and aquaculture (sources, transport and distribution) considering the potential impact of microplastics on consumers’ health and perception; to provide recommendations and best practices to reduce the possible impact of microplastics on fish populations and stocks and to provide recommendations and best practices to reduce the possible impact of microplastics in seafood and on human health. The technical report is currently under finalization and should be available in early 2017

Food safety capacity development

Good Hygiene Practices and HACCP

FAO continues to develop resources to support countries in the application of good hygiene practices and HACCP. Based on its work at country level, FAO is developing an online resource “FAO Good Hygiene Practices (GHP) Toolbox”, a practical resource on good hygiene practices along the food chain for food safety trainers of small and medium sized businesses. The full resource will be published in January 2017. An example of some of the materials to be provided therein can be currently accessed at <http://www.slideshare.net/FAOoftheUN/tag/ghp>. FAO have recently published “Guidance on hygiene and safety in the food retail sector” which can be accessed at <http://www.fao.org/documents/card/en/c/0bd89d7b-a1c942d3-9d20-6d36683353ad>

FAO/WHO Food Control System Assessment tool

FAO and WHO have combined efforts to further the development of the food control system assessment tool. A technical meeting of experts with extensive experience in food control system assessment peer reviewed the tool’s assessment criteria and approach to measure performance. This tool was subsequently reviewed to better reflect considerations related to public health and food borne diseases surveillance systems. The tool has this year been field tested in Zimbabwe and the Islamic Republic of Iran. The experiences and feedback from field testing will be incorporated in an updated version which is expected for release in 2017, supported by a package allowing meaningful use for self-assessment.

Risk-based meat inspection

FAO is developing guidance aimed at those responsible for designing meat inspection programmes, particularly in developing countries, and support them in using scarce resources to develop risk based inspection programmes. A draft of the guidance will be pilot tested in southern Africa in the first half of 2017. Feedback and lessons learned from that will be used to revise and finalize the guidance.

Imported food control guidance

FAO recently published a guidance document in Risk based imported food control. This is available at <http://www.fao.org/3/a-i5381e.pdf>

Support to Risk analysis

FAO continues to support countries to apply risk analysis in the context of their national food control systems. In addition FAO continues to develop resources to support the uptake of risk analysis. Some recent and/or ongoing activities include the following:

Annexe 7 (suite)

Ranking of food safety issues

Work is ongoing to finalize guidance to support risk ranking of food safety issues particularly in low resource settings. It also provides some examples of how to apply the guidance to ranking of chemical and microbiological hazards, including how to use the WHO global burden of diseases data for this purpose. This draft guidance will be reviewed in early 2017, with a view to finalization before the end of the year.

Risk management decision making using multiple criteria

Guidance materials are being developed to support food safety policy makers and risk managers to make evidence-informed food safety decisions considering relevant multiple factors. This will enable more systematic, transparent and evidence based approaches to decision making to inform food safety programmes. An integral part of this work is that food safety decision makers need to consider a range of factors when establishing food safety priorities or determining the most suitable intervention to address a food safety issue. The actual criteria will be country-specific, but may include health, market access, economic gain/risks, consumer perception, food security, and livelihoods. To assess the feasibility of a multi-criteria approach, FAO work was undertaken in two pilot countries – Uganda and Thailand, and two peer review meetings with global experts were held. The guidance is currently being finalized based on the input from these activities.

Global Food Consumption Databases

To address the issue of insufficient access to consumption data for risk analysis purposes, FAO and WHO have continued the work on two tools to develop global food consumption databases.

- CIFOCOss (FAO/WHO Chronic Individual Food Consumption Data summary statistics) has been further implemented with data from additional countries and available summary statistics are now published at <http://www.who.int/foodsafety/databases/en/>
- FAO/WHO GIFT (FAO/WHO Global Individual Food consumption data Tool) is a comprehensive database collating micronutrient data for the production of indicators in the field of nutrition, dietary exposure and environmental impact. The pilot version is under development based on four datasets. The food categorization system is the one developed by the European Food Safety Authority (EFSA), which was implemented for use at global level. More information is available at <http://www.fao.org/food/nutrition-assessment/foodconsumptiondatabase/en/>

Risk communication

An FAO/WHO Handbook on Risk Communication Applied to Food Safety has recently been published and is available at <http://www.fao.org/3/a-i5863e.pdf>

Whole Genome sequencing and food safety

FAO organized a Technical Meeting on the impact of Whole Genome Sequencing (WGS) on food safety management in conjunction with the ninth meeting of Global Microbial Identifier (GMI9), at FAO headquarters, Rome on 23–25 May 2016. The meeting, which targeted food safety managers and assessors around the world, provided an opportunity to exchange information on the potential use and impact of WGS on food safety management, and discuss the opportunities, challenges, concerns and solutions it may present in the context of consumer protection, trade facilitation and food security. Specific considerations were given to the benefits and potential drawbacks of WGS for developing countries, with burgeoning food safety systems and limited resources. The background paper for the meeting is available at <http://www.fao.org/documents/card/en/c/61e44b34-b328-4239-b59c-a9e926e327b4/> and the meeting report has now been published (<http://www.fao.org/3/a-i6582e.pdf>).

Antimicrobial Resistance

FAO Resolution on AMR and the Global Action Plan

As follow up to the adoption of a resolution on AMR, FAO developed its action plan on AMR to support the food and agriculture sectors in implementing the Global Action Plan on AMR. The FAO action plan is available at <http://www.fao.org/3/a-i5996e.pdf>.

On 21st September the Director-Generals of FAO together with the Director Generals of WHO and OIE participated in a high level meeting of the UN General Assembly which addressed the issue of AMR, where Member States agreed upon a strong Political declaration that provides a good basis for the international community to move forward in addressing the issue of AMR.

Capacity development

FAO is providing direct support to the food and agriculture sectors at country level, currently working directly with countries in Africa and south and south east Asia and new work in Eastern Europe and Latin America due to begin in the coming months. Support is being provided on awareness raising and engaging the food and agriculture sectors in the national action plan development and implementation, review and revision of legislation, surveillance and changing practices to reduce use and minimize the need for antimicrobials.

Resources on AMR

FAO has developed a number of awareness raising products which are available on the website (<http://www.fao.org/antimicrobial-resistance/en/>). FAO has also recently published a review on Drivers, dynamics and epidemiology of antimicrobial resistance in animal production (available at <http://www.fao.org/3/a-i6209e.pdf>).

Feed Safety

Feed Safety Multi Stakeholder partnership

The Feed Safety Multistakeholder Partnership has the objective to develop the capacities of all relevant stakeholders along the feed and food chain to ensure safe feed. Ongoing activities, supported by the Partnership, include the annual International Feed Regulators Meeting (IFRM). The next meeting will take place in Atlanta, USA in January 2017 and will include a meeting of feed regulators and industry to discuss the role of the feed industry in providing solutions and taking actions to minimize antimicrobial resistance and the challenges they are facing in this regard. A report of this meeting will be published after the event. More information on the Feed Safety Multi-Stakeholder Partnership is available on video in 7 languages (see ENGLISH, SPANISH, FRENCH, CHINESE, RUSSIAN, ARABIC, ITALIAN).

More information on the partnership, including joining the partnership, proposing activities or receiving additional information, please contact us at feed-safety@fao.org.

Survey on application of Good Practices for the Feed Industry

FAO, the International Feed Industry Federation (IFIF) and the Standard Trade and Development Facility (STDF) are undertaking a survey on knowledge and use of the FAO/IFIF Manual of Good Practice for the Feed Industry. This 2010 manual, a guide for managers of feed mills and the feed industry as a whole, provides comprehensive information and practical guidelines for compliance with regulatory frameworks in response to the Codex Alimentarius Code of Practice on Good Animal Feeding. The application of this Code was an important step for the expansion of international trade in feed products as well as in products of animal origin. Both food exporting and importing countries could benefit from a more level playing field to support the trade of safe food products. The feedback from this survey will be used to evaluate the impact of this manual on changing practices in the feed industry and will be used to direct future work on feed safety. The survey is accessible at https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfbs6Zi96Hdi_yGJPjyAXiTyRJGtj3FFMFlrOixq58u7VCyfg/viewform?c=0&w=1 and deadline for comments is 18th December 2016.

© **Organisation mondiale de la santé animale (OIE), 2016**

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

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

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

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