



Organisation  
Mondiale  
de la Santé  
Animale

World  
Organisation  
for Animal  
Health

Organización  
Mundial  
de Sanidad  
Animal

Original : anglais  
Novembre 2015

## **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, 3 - 5 novembre 2015**

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 3 au 5 novembre 2015.

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

Le Docteur Bernard Vallat, Directeur général de l'OIE, a accueilli le Groupe de travail et l'a remercié pour sa contribution essentielle à la réalisation de l'objectif que s'est fixé l'OIE, à savoir réduire les risques que les agents infectieux d'origine animale font peser sur la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et la santé publique. Il s'est exprimé sur plusieurs points se trouvant à l'ordre du jour du Groupe de travail. Le Docteur Vallat a indiqué que lors d'une réunion récente, le Directeur général de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) avait souligné l'importance d'un renforcement de la collaboration entre l'OIE et la FAO en matière de sécurité sanitaire des denrées alimentaires et notamment dans le cadre du travail de normalisation du Codex et de l'OIE dans ce domaine d'action.

Le Docteur Vallat a rappelé que la révision proposée des chapitres 6.1. et 6.2. constituait un sujet particulièrement important pour l'OIE dans la mesure où les Services vétérinaires des 180 États membres de l'OIE jouent un rôle-clé lors de l'inspection des viandes et de différentes activités en lien avec la sécurité sanitaire des denrées alimentaires. Le Docteur Vallat a souligné que pour l'OIE, l'inspection en abattoirs ne visait pas uniquement la sécurité sanitaire des denrées alimentaires : dans la majorité de nos États membres, notamment dans les pays en voie de développement, l'abattoir est le seul endroit où sont obtenues des informations sur les maladies animales, aucune information ne provenant des exploitations. Il a encouragé le Groupe de travail à tenir compte de cet aspect durant la révision de ces chapitres.

Le Docteur Vallat a informé le Groupe de travail des travaux en cours dans le cadre du programme mondial de renforcement des capacités de l'OIE et des ateliers régionaux pour les Points focaux nationaux pour la sécurité sanitaire des aliments, nommés par leur Délégué national auprès de l'OIE. Il a indiqué que ces ateliers contribuaient à l'échange d'informations et au renforcement des réseaux. Le Docteur Vallat a souligné la nécessité de continuer à réfléchir à des stratégies visant à aider les Services vétérinaires nationaux à renforcer la collaboration avec d'autres autorités administratives, par exemple l'INFOSAN. Le Docteur Vallat a fait observer qu'à ce jour à peine 47 Services vétérinaires avaient procédé à la désignation de leur point focal pour la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production appelé à servir de point de contact INFOSAN et que nous devons continuer à assister les pays à renforcer la coopération et la collaboration interministérielle au niveau national.

Le Docteur Stuart Slorach a félicité le Directeur général pour sa vision et la clairvoyance dont il a fait preuve en créant le Groupe de travail en 2002 et l'a remercié pour l'appui qu'il n'avait cessé de fournir durant son mandat. S'exprimant au nom des membres du Groupe de travail, le Docteur Slorach a souhaité beaucoup de succès au Docteur Vallat dans ses futurs projets.

### **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 VI.

### 1.2. Organisation mondiale de la santé (OMS)

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

### 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 VIII](#).

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 denrées alimentaires.

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

### 2.1. Chapitre 6.1. Le rôle des Services vétérinaires dans la sécurité sanitaire des denrées alimentaires

Le Groupe de travail a examiné le chapitre 6.1. intitulé *Le rôle des Services vétérinaires dans la sécurité sanitaire des denrées alimentaires* ; il a noté que des évolutions et des changements significatifs étaient intervenus dans les rôles et responsabilités des vétérinaires et des Services vétérinaires en matière de sécurité sanitaire des denrées alimentaires depuis l'adoption de ce chapitre en 2008 et que ces changements devraient se refléter dans une version révisée.

Le Groupe de travail a préparé une version révisée du chapitre afin d'intégrer tous les aspects de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires impliquant les vétérinaires ainsi qu'une démarche « de l'étable à la table » en vue d'assurer la sécurité sanitaire et la qualité. Il a également ajouté du texte décrivant une démarche de sécurité sanitaire des denrées alimentaires fondée sur le risque dans laquelle les répercussions sur les risques probables pour la santé publique constituent l'élément moteur de la réglementation et des autres activités à différents stades de la chaîne alimentaire.

Le Groupe de travail a supprimé du texte figurant déjà dans le chapitre 6.2., notamment dans la section concernant l'inspection des viandes, et s'est assuré que le chapitre 6.1. contenait tous les renvois pertinents aux autres chapitres du *Code sanitaire* de l'OIE *pour les animaux terrestres* (ci-après désigné par « le *Code terrestre* ») en lien avec la santé publique vétérinaire.

En outre, le Groupe de travail a modifié le texte pour décrire plus clairement les rôles respectifs, les activités de supervision et les responsabilités du gouvernement et de l'industrie ; mieux prendre en compte le besoin de flexibilité dans les réglementations concernant l'inspection, la vérification et l'audit ; présenter les pratiques et les expériences internationales actuelles ; et prendre en considération le contenu des normes pertinentes du Codex recoupant les intentions de ce chapitre. Dans la mesure du possible, le Groupe de travail a utilisé le texte existant, mais l'a souvent modifié pour le rendre plus lisible ou déplacé pour mieux l'intégrer dans la structure du chapitre révisé.

Le projet de chapitre 6.1. révisé est joint en [annexe III](#) dans sa version « toilettée ». Compte tenu des multiples changements, la version contenant le suivi des modifications n'a pas été reprise.

### 2.2. Chapitre 6.2. 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 que le 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* n'avait plus été révisé depuis son adoption en 2006, alors qu'il constitue un chapitre important contenant des recommandations sur la participation des vétérinaires à l'inspection *ante mortem* et *post mortem* des viandes. 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 denrées alimentaires incombe 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 n'a pu réviser ce chapitre par manque de temps, mais il envisage toutefois de travailler en dehors des sessions pour faire progresser ce travail.

Lors de la discussion sur l'objectif et le champ d'application des chapitres 6.1. et 6.2. révisés, le Groupe de travail a reconnu que l'ajout d'un chapitre introductif au Titre 6 « Santé publique vétérinaire » serait utile et permettrait de donner un aperçu général ainsi que les grandes lignes des chapitres qui seront éventuellement placés dans ce Titre. Le Groupe de travail a demandé à la Commission des normes sanitaires pour les animaux terrestres (ci-après désignée par « la Commission du Code ») d'examiner cette recommandation.

### **3. Travaux parallèles de l'OIE et du Codex**

#### **3.1. *Salmonella***

##### **3.1.1. Travaux de l'OIE**

La Docteure Gillian Mylrea a fait savoir au Groupe de travail que la Commission du Code avait examiné les commentaires des États membres sur les nouveaux projets de chapitres sur la « Prévention, détection et maîtrise des infections à *Salmonella* dans les cheptels de porcs » et sur la « Prévention et maîtrise des infections à *Salmonella* dans les systèmes de production de bovins commerciaux » lors de sa réunion de septembre 2015 et a fait référence aux commentaires de nature technique transmis au Groupe ad hoc qui doit se réunir en décembre 2015.

La Docteure Gillian Mylrea a indiqué que la Commission du Code prévoyait d'examiner le rapport du Groupe ad hoc lors de sa réunion de février 2016 avant de présenter les chapitres révisés aux États membres pour commentaires dans le rapport de sa propre réunion de février 2016.

##### **3.1.2. Travaux du Codex**

Le Docteur Annamaria Bruno a informé le Groupe de travail que le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire examinera le projet de Directives sur le contrôle des *Salmonella* spp. non typhiques dans la viande de bœuf et de porc (CX/FH 15/47/5), préparé par un groupe de travail physique, lors de sa 47<sup>e</sup> Session qui se tiendra du 9 au 15 novembre 2015. Durant l'examen du projet, le Comité tiendra compte des commentaires reçus par les membres et les observateurs du Codex, ainsi que des résultats de la réunion d'experts FAO/OMS (de septembre 2015) afin de revoir la base technique des mesures d'atténuation et d'intervention proposées dans le projet de la Directive.

Le Groupe de travail a salué l'élaboration en parallèle de lignes directrices de l'OIE et de directives du Codex sur le contrôle des *Salmonella*, respectivement chez les porcins et les bovins et sur la viande de porc et de bœuf, et a encouragé les Délégués de l'OIE à collaborer avec leurs délégations nationales auprès du Codex pour assurer l'harmonisation des normes sur *Salmonella* en préparation à l'OIE et au Codex.

### **4. Coopération entre l'OIE et le Codex**

#### **4.1. Discussion sur les thèmes de travail pertinents (actuels et à venir)**

Le Groupe de travail n'a relevé aucun sujet d'intérêt qui ne serait pas encore inclus dans l'ordre du jour actuel. Cependant, le Groupe de travail a insisté sur l'importance de la collaboration entre les Délégués de l'OIE et leurs délégations nationales auprès du Codex pour accorder leur démarche au niveau national par rapport aux normes élaborées par l'OIE et le Codex.

### **5. Pages du site Internet de l'OIE sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production**

#### **5.1. Document sur les réalisations du Groupe de travail**

Le Groupe de travail a convenu qu'il était important de consigner et diffuser les résultats engrangés depuis sa création en 2002 afin de mettre en lumière les avancées obtenues en matière de coopération entre l'OIE et le Codex.

Le Groupe de travail a achevé l'élaboration d'un document intitulé « Réalisations à ce jour » et a souhaité qu'il puisse être téléchargé à partir des pages du site Internet de l'OIE dédiées à la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production.

Le document intitulé « Réalisations à ce jour » est présenté en [Annexe IV](#).

## 5.2. 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 »

Le Groupe de travail a noté que ce document avait été préparé et mis en ligne sur les pages du site Internet de l'OIE concernant la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production en 2005 afin de « fournir un document de travail qui servira de fondement à l'élaboration prochaine des lignes directrices de l'OIE relatives à ce domaine important où les Services vétérinaires répondent à la fois aux besoins de la santé animale et de la santé publique ». Une grande partie du texte figure maintenant dans les chapitres du *Code terrestre*. Le Groupe de travail a décidé d'examiner ce document dès que les révisions des chapitres 6.1 et 6.2. seront achevées.

## 6. 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 proposé diverses options destinées à rendre ce document utile plus facilement accessible et exploitable par les États membres. Le Groupe de travail 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.

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

### 7.1. Maîtrise de *E. coli* producteur de Shiga-toxines chez les animaux producteurs d'aliments

Plusieurs membres du Groupe de travail ont fait le point sur la situation concernant *E. coli* producteur de Shiga-toxines (STEC) dans leurs régions. Le Groupe de travail a constaté des différences entre les régions quant à l'attribution de STEC à la consommation de viande et aux démarches adoptées pour maîtriser cet agent pathogène.

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 et entreprenne des travaux pertinents dès que le Codex ouvrira de nouveaux chantiers.

## 8. Conférence mondiale de l'OIE sur la réduction des menaces biologiques

Le Groupe de travail a été informé des derniers résultats de la « Conférence mondiale de l'OIE sur la réduction des menaces biologiques » qui s'est tenue à Paris du 30 juin au 2 juillet 2015 et qui a mis en lumière les risques provoqués ou exacerbés par les maladies infectieuses d'origine animale (y compris par les zoonoses) résultant de catastrophes naturelles ou anthropiques, d'accidents de laboratoire ou de la manipulation ou de la dissémination délibérée d'agents pathogènes.

Le Groupe de travail a souligné l'importance de ce travail et évoqué la possibilité que des toxi-infections alimentaires d'origine animale pourraient également constituer une « menace biologique ».

## 9. 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° 26 « Combattre l'antibiorésistance et promouvoir une utilisation prudente des agents antimicrobiens chez les animaux » lors de la Session générale de l'OIE en mai 2015. Cette résolution est consultable à l'adresse suivante :

[https://web.oie.int/download/SG/2015/F\\_RESO\\_2015.pdf](https://web.oie.int/download/SG/2015/F_RESO_2015.pdf)

Le Groupe de travail a accueilli favorablement cette mise à jour et 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.

## 10. Création d'une plate-forme de l'OIE pour la collecte et la gestion des séquences génomiques

Le Groupe de travail a appris que suite aux rapides progrès obtenus dans le séquençage complet du génome à des fins de diagnostic et de gestion des maladies infectieuses, l'OIE avait entrepris de lancer un projet de collecte et de gestion des séquences génomiques d'agents infectieux chez les animaux. Le Groupe de travail a noté l'adoption de la Résolution n° 33 « Séquençage à haut débit - Bio-informatique et génomique computationnelle (HTS-BCG) » lors de la Session générale de l'OIE en mai 2015. Cette résolution est consultable à l'adresse suivante :

[https://web.oie.int/download/SG/2015/F\\_RESO\\_2015.pdf](https://web.oie.int/download/SG/2015/F_RESO_2015.pdf)

Le Groupe de travail a souligné l'importance de ce travail et l'implication continue des agences internationales.

## 11. Activités de renforcement des capacités de l'OIE

### 11.1. Séminaires pour les points focaux de l'OIE pour la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production

Le Groupe de travail a été informé de l'organisation, en 2015, d'un séminaire régional de l'OIE pour les points focaux nationaux sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production dans la région Amériques (en septembre 2015) et de la programmation d'un séminaire dans la région Europe (en avril 2016). Les représentants du Codex et de l'OMS continuent d'apporter leur concours à ces séminaires.

En 2015, un séminaire de formation pour les points focaux nationaux de l'OIE pour les produits vétérinaires sera organisé pour la région Afrique (décembre 2015).

Le Groupe de travail a encouragé l'OIE à poursuivre ses efforts pour s'assurer que les Délégués de l'OIE appréhendent l'importance du rôle joué par leurs Points focaux pour la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production, ce qui comprend, le cas échéant, la prise en compte des normes du Codex dans leurs commentaires sur les normes de l'OIE.

### 11.2. Partenariat mondial pour la sécurité sanitaire des aliments de la Banque mondiale

Le Groupe de travail a été mis au courant de la participation de l'OIE au Partenariat mondial pour la sécurité sanitaire des aliments (GFSP), un partenariat public - privé et un dispositif de mobilisation de ressources géré par la Banque mondiale et consacré à l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments dans les pays à revenu intermédiaire et les pays en voie de développement [<http://www.worldbank.org/en/topic/agriculture/brief/global-food-safety-partnership>]. Le Groupe de travail a été informé de la mise au point finale du Cadre stratégique GFSP (2015 - 2020) et de l'approbation des nouvelles modalités de gouvernance, y compris la création d'un Conseil d'administration du GFSP (CA) qui fera office d'organe décisionnel du GFSP. Le Groupe de travail a appris que l'OIE poursuivait son engagement aux côtés de l'OMS et de la FAO dans le travail du GFSP et qu'il contribuera au CA.

Le Groupe de travail a pris acte de cette initiative et de la contribution de l'OIE à ce travail.

## 12. Questions diverses

### 12.1. Biofortification

Il a été porté à l'attention du Groupe de travail que la prochaine réunion du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (novembre 2015) réfléchira à l'élaboration d'une définition du terme « biofortification ».

Le Groupe de travail a recommandé que l'OIE continue à suivre l'évolution de la situation au Codex sur ce sujet sans toutefois s'engager dans des travaux spécifiques à ce stade.

### 12.2. Les insectes dans l'alimentation humaine et animale

Le Groupe de travail a examiné l'avis scientifique de l'EFSA intitulé « Risk profile related to production and consumption of insects as food and feed » (Profil de risques lié à la production et à la consommation d'insectes dans l'alimentation humaine et animale) (<http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/4257>) et décidé de suivre les progrès accomplis dans ce domaine.

**13. Programme de travail pour 2016**

Le Groupe de travail a examiné et révisé son programme de travail.

Le programme de travail pour 2016 est présenté à l'Annexe V.

**14. Prochaines réunions**

Le Groupe de travail a convenu de tenir une réunion électronique préalablement à sa prochaine réunion physique, dont la date sera arrêtée en fonction des points à l'ordre du jour.

La date de la prochaine réunion physique doit également être confirmée.

---

...Annexes

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

**Paris, 3 - 5 novembre 2015**

**Liste des participants**

**MEMBRES DU GROUPE DE TRAVAIL**

**Docteur Stuart Slorach (Président)**

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

**Docteur Carlos A. Correa Messuti**

Délégué de l'Uruguay auprès de l'OIE  
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

**Docteur Jessey A. Kamwi**

Adjoint du vétérinaire en chef  
Santé publique vétérinaire  
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

**Docteur Koen Van Dyck**

Chef d'unité -  
Commission européenne  
DG Santé et Protection des consommateurs  
Direction G - Affaires vétérinaires et  
internationales  
G4 - Alimentation, système d'alerte et formation  
B - 1049 Bruxelles  
BELGIQUE  
Tél. : +(32) 2 29 84 334  
Mèl. : koen.van-dyck@ec.europa.eu

**Docteure Daniela Battaglia**

Représentante de la FAO  
Division de la production et de la santé  
animales  
Département de l'agriculture et de la protection  
des consommateurs  
Organisation des Nations unies pour  
l'alimentation et l'agriculture (FAO)  
Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome  
ITALIE  
Tél. : +39 06 5705 6773  
Mèl. : Daniela.Battaglia@fao.org

**Docteure Martine Dubuc**

Déléguée du Canada auprès de l'OIE  
Chef de la salubrité des aliments  
Vice-présidente, Direction générale des  
sciences  
Agence canadienne d'inspection des aliments  
Ministère de l'agriculture et de l'agroalimentaire  
3<sup>e</sup> étage, Bureau 349  
1400 Merivale Road, Tower 2  
Ottawa, Ontario K1A 0Y9  
CANADA  
Mèl. : martine.dubuc@inspection.gc.ca

**Docteure Rei Nakagawa**

Représentante de l'OMS  
Responsable technique  
Organisation mondiale de la santé  
Département Sécurité sanitaire des aliments et  
zoonoses  
20, Avenue Appia  
1211 Genève 27  
SUISSE  
Tél. : +41 22 791 36 40  
Fax : +41 22 791 48 07  
Mèl. : nakagawar@who.int

**Docteure Annamaria Bruno**

Représentante du Secrétaire  
de la Commission du Codex Alimentarius  
Programme commun FAO/OMS  
sur les normes alimentaires  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome  
ITALIE  
Tél. : + 39 06 5705 6254  
Mèl. : annamaria.bruno@fao.org

**Professeur Steve Hathaway**

Directeur  
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

**Docteur Alexander Panin**

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

Annexe I (suite)**REPRÉSENTANT DE LA COMMISSION DES NORMES SANITAIRES POUR LES ANIMAUX TERRESTRES****Docteur Étienne Bonbon***Président*

Conseiller scientifique

Délégation de l'UE auprès

des organisations internationales à Paris

12, avenue d'Eylau

75116 Paris

FRANCE

Tél. : +33 1 44 05 31 68

Mèl. : etienne.bonbon@eeas.europa.eu

Mèl. : e.bonbon@oie.int

**SIÈGE DE L'OIE**

---

**Docteur Bernard Vallat**

Directeur général

12, rue de Prony

75017 Paris

FRANCE

Tél. : 33-(0)1 44 15 18 88

Fax : 33-(0)1 42 67 09 87

Mèl. : oie@oie.int

**Docteur Derek Belton**

Chef de service

Service du commerce international

OIE

Mèl. : d.belton@oie.int

**Docteure Gillian Mylrea**

Adjointe au chef de Service

Service du commerce international

OIE

Mèl. : g.mylrea@oie.int



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

**Paris, 3 - 5 novembre 2015**

---

**Ordre du jour adopté**

Accueil par le Directeur général de l'OIE

Adoption de l'ordre du jour

Rapport de la réunion précédente du Groupe de travail

1. 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)
2. Examen des chapitres du *Code terrestre*
  - 2.1. Chapitre 6.1. Le rôle des Services vétérinaires dans la sécurité sanitaire des denrées alimentaires
  - 2.2. Chapitre 6.2. 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. Travaux parallèles de l'OIE et du Codex
  - 3.1. *Salmonella*
    - 3.1.1. Travaux de l'OIE
    - 3.1.2. Travaux du Codex
4. Coopération entre l'OIE et le Codex
  - 4.1. Discussion sur les thèmes de travail pertinents (actuels et à venir)
5. Pages du site Internet de l'OIE sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production
  - 5.1. Document sur les réalisations du Groupe de travail
  - 5.2. 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 »
6. Document de travail sur l'approche adoptée pour améliorer les programmes d'hygiène de la viande dans le monde
7. Élaboration éventuelle de normes dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production
  - 7.1. Maîtrise de *E. coli* producteur de Shiga-toxines (STEC) chez les animaux producteurs d'aliments
8. Conférence mondiale de l'OIE sur la réduction des menaces biologiques

Annexe II (suite)

9. Travaux de l'OIE sur l'antibiorésistance
10. Création d'une plate-forme de l'OIE pour la collecte et la gestion des séquences génomiques
11. Activités de renforcement des capacités de l'OIE
  - 11.1. Séminaires pour les points focaux de l'OIE pour la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production
  - 11.2. Partenariat mondial pour la sécurité sanitaire des aliments de la Banque mondiale
12. Questions diverses
  - 12.1. Biofortification
  - 12.2. Les insectes dans l'alimentation humaine et animale
13. Programme de travail pour 2016
14. Prochaines réunions

Annexe III

*[Note : cette annexe a été remplacée par l'annexe 32 du rapport de la réunion de la Commission des normes sanitaires pour les animaux terrestres qui s'est tenue du 8 au 19 février 2016.]*



**GROUPE DE TRAVAIL  
SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE  
EN PHASE DE PRODUCTION**

**– RÉALISATIONS À CE JOUR –**

Depuis sa création, le Groupe de travail prodigue ses conseils au Directeur général de l'OIE et à ses Commissions spécialisées. En outre, par le biais de la publication de ses rapports, il constitue une mine d'informations techniques pour d'autres parties intéressées comme, par exemple, les gouvernements, la FAO et l'OMS

Un bref résumé des principaux résultats obtenus jusqu'à présent est présenté ci-dessous.

**Une coopération plus étroite entre l'OIE et le Codex**

Le Groupe de travail a joué un rôle important dans le renforcement de la coopération entre l'OIE et le Codex, ainsi que ses organes subsidiaires. L'OIE participe activement à l'élaboration des normes du Codex en prenant part aux réunions des comités et des groupes spéciaux pertinents du Codex et en soumettant des commentaires par écrit sur les projets de normes du Codex. De même, des représentants du Secrétariat du Codex et des présidents de groupes de travail du Codex sont invités le cas échéant à contribuer à l'élaboration des normes de l'OIE en participant aux réunions des Groupes ad hoc de l'OIE. Le Directeur général de l'OIE fait le point sur les activités pertinentes de l'OIE lors de la réunion de la Commission du Codex Alimentarius et un représentant du Codex rend compte des activités significatives du Codex à l'Assemblée générale de l'OIE. En outre, le Secrétariat du Codex et le siège de l'OIE à Paris entretiennent des contacts réguliers. Il n'existe pas de normes communes à l'OIE et au Codex ; cependant, chaque organisation fait référence aux normes pertinentes de l'autre organisation dans ses propres normes, si nécessaire. L'élaboration parallèle des normes de l'OIE et du Codex dans des domaines tels que les salmonelloses et les parasites d'origine alimentaire est un exemple du net renforcement de la coopération au cours des dernières années.

Le Groupe de travail a également souligné l'importance de la coopération entre l'OIE et le Codex aux niveaux régional et national et encourage les Points focaux nationaux de l'OIE pour la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production à rester en contact étroit avec les Points focaux du Codex dans leur pays.

**Le rôle des Services vétérinaires en matière de sécurité sanitaire des aliments**

En 2003, le Groupe de travail a préparé un document intitulé « Le rôle et les capacités opérationnelles des Services vétérinaires en matière de sécurité alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire ». Celui-ci a été complété et adopté ultérieurement, en 2008, par l'Assemblée mondiale des Délégués de l'OIE au titre du chapitre 6.1. intitulé « Le rôle des Services vétérinaires dans la sécurité sanitaire des denrées alimentaires » du *Code sanitaire pour les animaux terrestres* (ci-après désigné par « le *Code terrestre* »). Ce chapitre décrit le rôle et les responsabilités des Services vétérinaires nationaux en matière de sécurité alimentaire et souligne la nécessité de coopérer avec les autres autorités de la chaîne de production alimentaire pour assurer la protection à la fois de la santé publique et de la santé animale.

**Maîtrise des dangers significatifs pour la santé publique et la santé animale par l'inspection *ante mortem* et *post mortem* des viandes**

En 2003, le Groupe de travail a préparé un document sur « La maîtrise des dangers significatifs pour la santé publique et la santé animale par l'inspection des viandes avant et après l'abattage », qui est une responsabilité essentielle des Services vétérinaires.

Ce document vient compléter le Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande du Codex Alimentarius, et a servi de base à la préparation du chapitre 6.2. du *Code terrestre* intitulé « Maîtrise des dangers significatifs pour la santé publique et pour la santé animale par l'inspection *ante mortem* et *post mortem* des viandes », qui a été adopté en 2006.

## Annexe IV (suite)

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

En 2004, le Groupe de travail a rédigé un document intitulé « Guide des bonnes pratiques d'élevage visant à assurer la sécurité sanitaire des denrées alimentaires d'origine animale ». Fruit d'une collaboration entre l'OIE et la FAO, ce document a été publié conjointement par la FAO et l'OIE en anglais, français et espagnol en 2010. Il complète les orientations existantes préconisées par l'OIE, la FAO et le Codex et sert de guide générique aux autorités compétentes et aux acteurs concernés, notamment les éleveurs, pour les aider à assumer leurs responsabilités dans la production d'aliments sûrs d'origine animale.

### **Les salmonelloses chez la volaille, les porcs et les bovins et dans les aliments qui en sont issus**

En 2006, le Groupe de travail a recommandé au Directeur général de l'OIE de charger un groupe ad hoc d'élaborer des projets de normes sur la salmonellose chez la volaille afin de compléter les travaux en cours du Codex. Le Groupe de travail a examiné le document préparé par le groupe ad hoc, qui a été adopté par l'Assemblée mondiale des Délégués en tant que chapitre 6.5. « Prévention, détection et maîtrise des infections par les salmonelles dans les élevages de volailles » du *Code terrestre*. Plus tard, le Groupe de travail a recommandé que l'OIE lance des travaux sur les salmonelles chez les porcs et les bovins afin de compléter le travail entrepris au Codex sur les salmonelles dans les viandes de bœuf et de porc et assurer une approche globale de la chaîne alimentaire.

### **Les aliments pour animaux**

En 2006, le Groupe de travail a recommandé la mise en place par l'OIE d'un Groupe ad hoc sur l'alimentation animale afin d'élaborer des normes de l'OIE qui viendraient compléter le Code d'usages pour une bonne alimentation animale du Codex. L'élaboration et l'adoption du chapitre 6.3. intitulé « Maîtrise des dangers zoonosaires et sanitaires associés à l'alimentation animale » du *Code terrestre* et du chapitre 4.8. intitulé « Maîtrise des agents pathogènes dans l'alimentation des animaux aquatiques » du *Code sanitaire pour les animaux aquatiques* en sont le résultat. L'OIE a également pris une part active à l'élaboration de documents du Codex concernant les aliments pour animaux.

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

En 2008, le Groupe de travail a requis la préparation d'un document de réflexion sur l'identification des agents pathogènes à examiner en priorité dans le cadre des futurs travaux normatifs de l'OIE dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production. Une brève étude reposant sur des avis d'experts et sur une analyse de la littérature scientifique a permis d'identifier les agents pathogènes d'importance prioritaire à l'endroit desquels l'OIE pourrait utilement élaborer des normes. La hiérarchisation des agents pathogènes a été opérée en fonction de leur impact sur la santé humaine et des possibilités de maîtrise à la ferme. Le document intitulé « Sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production : agents pathogènes d'importance prioritaire pour les activités de normalisation de l'OIE », présente les principaux résultats de la réflexion, lesquels ont été repris par le Groupe de travail pour faire rapport sur l'état d'avancement des travaux menés ultérieurement.

### **Révision des projets de normes élaborés par l'OIE et autres documents**

L'une des fonctions du Groupe de travail est d'examiner les projets de normes élaborés par l'OIE concernant la sécurité sanitaire des aliments et de fournir des commentaires aux Commissions spécialisées de l'OIE, principalement la Commission du Code. Outre les sujets mentionnés ci-dessus, le Groupe de travail a procédé à l'examen d'un vaste nombre de documents dont des projets de normes et d'autres documents portant sur la tuberculose bovine, sur *Brucella* spp., sur *Taenia solium*, sur *Trichinella* spp., sur *Echinococcus granulosus* et *Echinococcus multilocularis*, sur les mesures de sécurité biologique applicables à la production de volailles, sur l'antibiorésistance, sur les modèles de certificats vétérinaires, sur l'identification et la traçabilité des animaux vivants, sur les aliments pour animaux familiers ayant subi un traitement thermique, sur l'enseignement vétérinaire et sur la législation vétérinaire.

## PROGRAMME DE TRAVAIL POUR 2016

Le Groupe de travail est convenu que son programme de travail pour 2016 se composerait des points suivants :

1. Appui aux travaux en cours :
  - a) Révision des chapitres 6.1. et 6.2. du *Code terrestre*
  - b) Élaboration de normes de l'OIE pour *Salmonella* chez les porcins et les bovins
  - c) Directives du Codex sur *Salmonella* dans la viande porcine et bovine
  - d) 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 »
  - e) 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 »
  - f) Directives du Codex sur la maîtrise des parasites d'origine alimentaire
  - g) 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 bovins
  - b) Préparation d'un nouveau chapitre sur la santé publique vétérinaire pour le Titre 6 du *Code terrestre*
  - c) Discussions sur la simplification de l'appréciation du risque de sécurité sanitaire des denrées alimentaires 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) L'antibiorésistance
  - b) Le rôle du séquençage génomique 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 denrées alimentaires dans le processus PVS
  - g) Les aspects génériques des systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, y compris la définition d'objectifs microbiologiques et les liens avec les travaux du Codex
  - h) Les liens entre la sécurité sanitaire des denrées alimentaires 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

Annexe V (suite)

- k) Les dangers émergents pour la sécurité sanitaire des denrées alimentaires
- 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.

---



## INFORMATION ON ACTIVITIES OF THE CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

---

### CODEX SESSIONS SINCE THE LAST MEETING OF THE OIE APFSWG (28–30 OCTOBER 2014)

In the period 20 October 2014–25 October 2015, 18 sessions of the Codex Alimentarius Commission and its subsidiary bodies have been held. Among these sessions, those relevant to the work of the APFSWG are:

- 38<sup>th</sup> Session of the Codex Alimentarius Commission (CAC38), Geneva, Switzerland, 6–11 July 2015
- 42<sup>nd</sup> Session of the Committee on Food Labelling (CCFL42), Rome, Italy, 21–24 October 2014
- 46<sup>th</sup> Session of the Committee on Food Hygiene (CCFH46), Lima, Peru, 16–20 November 2014
- 9<sup>th</sup> Session of the Committee on Contaminants in Foods (CCCF9), New Delhi, India, 16–20 March 2015
- 22<sup>nd</sup> Session of the Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods (CCRVDF22), San José, Costa Rica, 27 April–1 May 2015
- 18<sup>th</sup> Session of Committee on Fish and Fishery Products (CCFFP18), Ålesund, Norway, 19–25 October 2015

In addition, in the reporting period have been held the sessions of the FAO/WHO Coordinating Committees for Asia (CCASIA19), Tokyo (Japan), 3–7 November 2014, for Latin America and the Caribbean (CCLAC19), San José (Costa Rica), 9–11 November 2014, for Africa (CCAFRICA21), Yaoundé (Cameroon), 27–20 January 2015 and for the Near East (CCNEA8), Rome (Italy), 1–5 June 2015.

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

#### **CAC37**

- Was attended by 140 Member Countries, 1 Member Organization (European Union), and 33 international organizations.
- Adopted new and revised food quality and safety texts for application by Governments and inclusion in the Procedural Manual; agreed to hold the draft MRLs for rbSTs at Step 8 to provide further time to facilitate a possible consensus; and approved items for new work, including priority lists of veterinary drugs and pesticides for evaluation or re-evaluation by JECFA and JMPR, respectively.
- 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); elected the seven Members of the Executive Committee elected on a geographical basis, i.e. Nigeria, Malaysia, Norway, Mexico, Lebanon, Canada (re-elected) and New Zealand (re-elected) and appointed the six regional coordinators, i.e. Kenya, India, the Netherlands (re-appointed), Chile, Iran and Vanuatu.
- Expressed its appreciation to FAO/WHO and the Secretariat of the Codex Trust Fund (CTF) for the effective management of the CTF1, and acknowledged the important financial and in-kind contributions made by the CTF1 donors. Expressed full support for CTF2 and agreed with the design of the project proposal including the concepts of the multi-year funding and tailor-made support, noting that the eligibility criteria for CTF2 were yet to be finalised.
- Was informed of the activities of international standard-setting organisations.

Full report: REP15/CAC

**Annex 1** to this document provides a list of Codex texts and new work proposals relevant to OIE work that were adopted/approved by the CAC38.

Annexe VI (suite)

With regard to the sessions of the other subsidiary bodies, the following is an updated on matters particular relevant to the APFSWG:

**CCFL42**

- Agreed to defer discussion on issues related to the proposal to revise the *General Guidelines for the Use of the Term ‘Halal’* (CAC/GL 24-1997).

Full report: [REP15/FL](#)

**CCFH46**

- Concluded work on Guidelines for the Control of *Trichinella* spp. in Meat of *Suidae* (adopted by CAC38).
- Agreed to continue work on Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Foodborne Parasites; Guidelines for the Control of Nontyphoidal *Salmonella* spp. in Beef and Pork Meat (to be discussed by CCFH47).

Full report: [REP15/FH](#)

**CCCF9**

- Agreed to further consider the development of maximum levels for methylmercury in fish including the expansion of the ML proposals to fish species other than tuna that can accumulate high methylmercury concentrations and the conduct of an exposure assessment based on the different ML proposals.

Full report: [REP15/CF](#)

**CCRVDF22**

- Finalized maximum residue limits for derquantel (sheep tissues), emamectin benzoate (salmon and trout tissues) and monepantel (sheep tissues) and risk management recommendations for residues of dimetridazole, ipronodazole, metronidazole and ronidazole (adopted by CAC38).

Updated the priority list of veterinary drugs to be evaluated by JECFA and continues work on: the database on countries’ needs for MRLs and a global survey to provide information to the CCRVDF to move compounds from the database on countries’ needs for MRLs to the JECFA Priority List.

Agreed to consider at its next session (October 2016) papers on a rating system to establish priority for CCRVDF work and on unintended presence of residues of veterinary drugs in food commodities resulting from the carry-over of drug residues into feed.

Full report: [REP15/RVDF](#)

**CCEXEC70**

- Requested the Codex Secretariat to issue a Circular Letter asking Members information on: (i) the adoption and application of existing Codex guidance on antimicrobial and on major capacity development gaps and any other challenges they face in adopting and applying these standards; (ii) need to updated the existing Codex texts (CAC/RCP 61-2005 and CAC/GL 77-2011); and the need to request FAO, WHO and OIE to convene expert meetings to review any new scientific evidence related to the AMR in the food chain including risk management options for the containment of AMR in support of any revision of Codex texts.
- Requested the Codex Secretariat, in collaboration with FAO and WHO, to analyse the replies to the Circular Letter and prepare proposals as appropriate for consideration at the next session of the Commission ([CL 2015/21-CAC](#) was issued in July 2015 requesting comments by 31 December 2015).

Full report: [REP15/EXEC](#)

**CCFFP24**

*The Codex Secretariat will verbally report on the outcomes of CCFFP34.*

**FORTHCOMING CODEX MEETINGS (work relevant to the OIE APFSWG)**

**CCFH47** (Boston, United States of America, 9-11 November 2015) in addition to the consideration of the Guidelines for the Control of Nontyphoidal *Salmonella* spp. in Beef and Pork and the Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Foodborne Parasites, will also consider a proposal for new work on the revision of the *General Principles of Food Hygiene* (CAC/RCP 1-1969) and its HACCP annex.

Provisional agenda: [CX/FH 15/47/1](#)

**CCFICS22** (Melbourne, Australia, 6–12 February 2016) in addition to the consideration of (i) Principles and/or Guidelines for the Exchange of Information (including questionnaires) Between Countries to Support Food Import and Export; (ii) Guidance for Monitoring the Performance of National Food Control Systems; (iii) the revision of the *Principles and Guidelines for the Exchange of Information in Food Safety Emergency Situations* (CAC/GL 19-1995); and (iv) the revision of the *Guidelines for the Exchange of Information between Countries on Rejections of Imported Food* (CAC/GL 25-1997), will also consider matters related to system comparability/equivalence, the use of electronic certificates by competent authorities and migration to paperless certification, as well as emerging issues and future directions for the work of the CCFICS.

Provisional agenda: [CX/FICS 16/22/1](#)

**Other sessions:**

- **CCCF10** will be held in Rotterdam (Netherlands) from 3 to 7 April 2016
- **CCFL23** will be held in Ottawa (Canada) from 9 to 13 May 2016
- **CAC39** will be held in Rome (Italy) from 27 June to 1 July 2016

The provisional agendas of the above meetings will be posted on the Codex website: [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org) as soon as available.



**PART 1-LISTS OF STANDARDS AND RELATED TEXTS ADOPTED BY  
CAC38 RELEVANT TO THE OIE**

Standards and Related Texts	Reference
<b>Committee on Food Hygiene (CCFH)</b>	
Guidelines for the Control of <i>Trichinella</i> spp. in Meat of <i>Suidae</i>	<a href="#">CAC/GL 85-2015</a>
<b>Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods (CCRVDF)</b>	
Maximum Residue Limits (MRLs) for Derquantel (sheep tissues), Emamectin Benzoates (salmon and trout tissues) and Monepantel (sheep tissues)	<a href="#">CAC/MRL 2-2015</a>
Risk Management Recommendations (RMRs) for Dimetridazole, Ipronidazole, Metronidazole and Ronidazole	
<b>PART 2-LISTS OF NEW WORK APPROVED BY CAC38 RELEVANT TO THE OIE</b>	
<b>Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems (CCFICS)</b>	
Principles and/or Guidelines for the Exchange of Information (including questionnaires) Between Countries to Support Food Import and Export	<a href="#">REP 15/FICS</a> , Appendix III
Guidance for Monitoring the Performance of National Food Control Systems	<a href="#">REP 15/FICS</a> , Appendix IV
<i>Principles and Guidelines for the Exchange of Information in Food Safety Emergency Situations</i> (CAC/GL 19-1995) (Revision)	<a href="#">REP 15/FICS</a> , Appendix V
<i>Guidelines for the Exchange of Information between Countries on Rejections of Imported Food</i> (CAC/GL 25- 1997) (Revision)	<a href="#">REP 15/FICS</a> , Appendix VI
<b>Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods (CCRVDF)</b>	
Priority List of Veterinary Drugs for Evaluation or Re-evaluation by JECFA	<a href="#">REP 15/RVDF</a> , Appendix VIII



## ACTIVITIES OF THE WORLD HEALTH ORGANIZATION (as of October 2015)

### The Second International Conference on Nutrition (ICN2)

The conference met on 19–21 November 2014, adopted a Rome Declaration on Nutrition, which recognized that food systems need to contribute to preventing and addressing infectious diseases, including zoonotic diseases, and tackling antimicrobial resistance. The 68th World Health Assembly (May 2015) endorsed the Rome Declaration and the resulting Framework for Action for its implementation, which recommended to:

#### *Recommended actions on food safety and antimicrobial resistance*

- Recommendation 53: Develop, establish, enforce and strengthen, as appropriate, food control systems, including reviewing and modernising national food safety legislation and regulations to ensure that food producers and suppliers throughout the food chain operate responsibly.
- Recommendation 54: Actively take part in the work of the Codex Alimentarius Commission on nutrition and food –safety, and implement, as appropriate, internationally adopted standards at the national level.
- Recommendation 55: Participate in and contribute to international networks to exchange food safety information, including for managing emergencies.
- Recommendation 56: Raise awareness among relevant stakeholders on the problems posed by antimicrobial resistance, and implement appropriate multisectoral measures to address antimicrobial resistance, including prudent use of antimicrobials in veterinary and human medicine.
- Recommendation 57: Develop and implement national guidelines on prudent use of antimicrobials in food-producing animals according to internationally recognised standards adopted by competent international organisations to reduce non-therapeutic use of antimicrobials and to phase out the use of antimicrobials as growth promoters in the absence of risk analysis as described in Codex Code of Practice CAC/RCP61-2005.

(Rome Declaration on Nutrition. Available at <http://www.fao.org/3/a-ml542e.pdf>)

(ICN2 Framework for Action <http://www.fao.org/3/a-mm215e.pdf>)

\* \* \*

### The World Health Day 2015

WHO celebrated the World Health Day (WHD) on 7 April on the theme of Food Safety "How safe is your food? From farm to plate - make food safe". The launch of the WHD at the International Food Market in Rungis (France) with Director Generals of WHO and OIE, senior representatives from FAO, and French authorities represented the opportunity to give a strong signal of the need to involve all sectors to ensure food safety. The activities to mark WHD 2015 on food safety continued with a series of workshops at EXPO Milano 2015. WHO and the Swiss Pavilion hosted a series of workshops for general public on 7 and 8 October. 260 participants learnt about how to handle food safely while learning how to prepare their own chocolate. Sessions included the presentation of the Five Keys to Safer Food animated movie (widely disseminated all over the world by countries as part of WHD campaigns). It is expected that this type of cooking workshops will serve as a model to promote safe food handling behaviors. In many regions and countries local activities and workshops were held to celebrate World Health Day and raise awareness. Some examples can be found on the WHO food safety website.

\* \* \*

### Capacity building activities for surveillance of and response to foodborne diseases

#### 1. A practical manual for strengthening surveillance of and response to foodborne diseases

Given the vision of WHO that every country has a surveillance and response system where data on foodborne diseases from different sectors across the food chain is routinely shared to guide public health interventions so as to reduce the burden of foodborne disease in human, WHO has developed a manual for strengthening surveillance of and response to

## Annexe VII (suite)

foodborne diseases. The manual contains advice for building a sustainable and functional surveillance and response system by strengthening the existing system, as opposed to creating new separate system. The approach taken in the manual recognizes that each country is different and uses a step-by-step approach. The manual breaks each action into small building blocks and each country then puts the building blocks together to make their own system. The key components of the surveillance and response system are introduced as indicator-based surveillance, event-based surveillance, rapid risk assessment of acute foodborne events, response, and multi-sectoral collaboration.

### 2. 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 the Western Pacific (WPRO) and WHO Regional Office for South-East Asia (SEARO) in collaboration with headquarters organized, respectively, a “strengthening foodborne disease surveillance and response workshop”. WPRO workshop was held in Pohnpei, Federated States of Micronesia on 2–4 September 2015, convening 16 participants from the national and state government levels. SEARO workshop convened ten participants from the neighbouring countries in the region on 20–21 September 2015 in Kathmandu (Nepal). During the workshops, the current status of surveillance was assessed with particular focus on foodborne diseases, and options for strengthening foodborne surveillance and response were identified through discussions. At the end of the workshops, realistic work plans for strengthening such national systems were also developed for the next two years.

### 3. Whole Genome Sequencing (WGS)

WHO and FAO are planning to hold a joint consultation on the use of the whole genome sequencing of foodborne diseases, foodborne disease outbreak detection, food monitoring and data sharing at the global level from human, animal, and environmental and food samples. The objectives would be to identify the challenges and benefits of WGS technology in resources poor settings and how it can be most effectively utilised, and to engage developing countries in the discussion to develop the global sharing of genomic data and analysis to support public health food safety activities.

### 4. Food Safety Needs 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.

\* \* \*

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

### 1. Sixth Annual AGISAR Meeting

The sixth annual AGISAR meeting took place on 10–12 June 2015 in Seoul (Republic of Korea). It was co-hosted by the Korea Centers for Disease Control (KCDC) with funding provided by the Ministry of Food and Drug Safety of the Republic of Korea. The specific meeting objectives were: 1) to develop a five-year strategic framework based on the Global Action Plan for antimicrobial resistance that has been adopted at the 68th World Health Assembly in May 2015 ([http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf\\_files/WHA68/A68\\_20-en.pdf](http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA68/A68_20-en.pdf)), and 2) to review progress and lessons learned from AGISAR capacity-building projects. The AGISAR experts agreed on the new terms of reference and the five-year strategic framework for 2015–2019 has been developed. In order to facilitate the implementation of the strategic plan, five thematic working groups have been established, and specific activities and objectives were identified. In particular, the updating of the AGISAR Guidance on Integrated Surveillance of AMR and the development of a WHO guideline based on an updated version of the WHO List of Critically Important Antimicrobials will be the two priority outcomes for the coming years.

### 2. Global Action Plan (GAP) on AMR

Following the adoption of the GAP on antimicrobial resistance by the World Health Assembly in May 2015, AMR Steering Group, Global Technical Coordination Group for AMR, and the AMR secretariat were newly established 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



Annexe VII (suite)

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. AMR secretariat, headed by Dr Marc Sprenger who joined WHO as Director in September 2015, will provide support to each of the above groups and will serve as a central point of reference on the global action plan initiatives for any of our colleagues working on AMR in country offices, at regional level and at headquarters.

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

The first WAAW will be held from 16-22 November 2015. 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/drugresistance/en/>

4. Global Antimicrobial Resistance Surveillance System (GLASS)

The manual for the GLASS early implementation will soon be finalised and shared publically on the WHO website, followed by a technical consultation on 22–23 October 2015 with the WHO Collaborating Centre, and other technical partners and networks.

5. Tripartite Meeting

The sixth meeting of FAO-OIE-WHO technical focal points on collaborative activities related to AMR was held on 14–15 October 2015 in the FAO Headquarters in 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)**

#### ***Salmonella* spp. in pork and beef**

In response to the request from 46th Session of CCFH, WHO and FAO conducted a systematic literature review on measures for control of *Salmonella* in beef and pork and convened an Expert Meeting in Rome (Italy) from 28 September to 2 October 2015. The expert meeting considered any intervention for which there was available evidence that it could be applied to reduce or control *Salmonella* in the production and processing of fresh beef or pork. The results of the meeting will be presented to the 47th Session of CCFH on 9–14 November 2015 in Boston, Massachusetts (USA).

\* \* \*

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

In response to a request of Codex Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods (CCRVDF) for the assessment of a number of veterinary drugs the 81st meeting of JECFA will be convened in Rome from 17 to 26 November 2015. The list of substances scheduled for evaluation is available from the calls for data from the JECFA website: <http://www.who.int/foodsafety/call-data-expert/en/>

\* \* \*

### **The Foodborne Disease Burden Epidemiology Reference Group (FERG)**

#### **Background**

In 2006, WHO established FERG. The members of FERG are a multi-disciplinary group of internationally renowned scientists that are working with WHO to estimate the global burden of foodborne diseases.

The work carried out in the last seven years includes:

## Annexe VII (suite)

- Epidemiological reviews for mortality, morbidity and disability in each of the major foodborne diseases
- Identification of models for the estimation of foodborne disease burden where data is lacking
- Development of source attribution models and expert elicitation methods to estimate the proportion of disease that is foodborne
- Development of user-friendly tools for burden of foodborne diseases studies and policy situation analysis at country level.

The expected results from FERG will be published in 2015 and will include:

- Burden of disease estimates for all relevant enteric, parasitic and chemically caused Foodborne Diseases published as a WHO report and Atlas
- A Peer-reviewed Paper Series in PLoS Medicine
- Foodborne Disease Burden and Policy Situation Analyses for the pilot country studies
- 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 181 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.

During 2015, the INFOSAN Secretariat has been involved in the coordination of information between network members during more than 30 food safety events with potential international implications.

The INFOSAN Secretariat has worked in collaboration with regional counterparts to organize the second regional meeting of INFOSAN members from the Americas in October. In November the third regional meeting of INFOSAN members in Asia will be hosted in Hong Kong. These regional meetings contribute to the enhanced participation of members in INFOSAN, particularly strengthening their ability to respond effectively during food safety emergencies.

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.

More information about INFOSAN can be found at:

[http://www.who.int/foodsafety/fs\\_management/infosan/en/index.html](http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan/en/index.html)

\* \* \*

**ACTIVITIES OF THE UNITED NATIONS  
FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION (FAO)**  
(as of October 2015)

**Control of Non-typhoidal *Salmonella* spp. in Beef and Pork Meat**

In response to a Codex request, FAO and WHO conducted a systematic review to provide preliminary inputs to the preparatory Working Group (pWG), which took place in Brussels (Belgium) on 6–9 May 2015. Due to the time constraints, the systematic review only included the publicly available scientific literature on mitigation/intervention measures to control *Salmonella* in fresh beef and pork meat. The review covered interventions from farm to the end of processing.

The pWG refined the request to the Expert Meeting to: 1) advise on the most appropriate point(s) of application of specific interventions and decontamination treatments; 2) verify, based on the available data, their efficacy in terms of reduction of *Salmonella*; and 3) advise where possible and with some level of confidence on the quantifiable level of reduction that the intervention achieves, and whether these are appropriate to include in the Codex guideline.

FAO and WHO convened an Expert Meeting in Rome (Italy) from 28 September to 2 October 2015. The expert meeting considered any intervention for which there was available evidence that it could be applied to reduce or control *Salmonella* in the production and processing of fresh beef or pork. The focus was on identified hazard-based interventions, however, the experts emphasized that these interventions must not be considered in isolation, but rather as an integral part of an overall meat hygiene programme. It was noted that there are a range of contextual factors that will guide decisions on whether a particular intervention is implemented and that efficacy will also vary according to the conditions at the point of implementation. It was agreed that all interventions should be verified at the point of application.

*Hazard-based interventions during primary production and processing of beef*

- 1) No *Salmonella*-specific interventions were identified in primary production of beef, although the experts agreed that biosecurity could contribute to general on-farm control of *Salmonella* and other zoonotic foodborne infections.
- 2) Decontamination treatments of cattle hides using chemical washes, including organic acids and other chemicals, were recommended for consideration as potential hazard-based interventions for the control of *Salmonella* when applied post-exsanguination and before dehiding. However, decontamination of the hides of live animals was not recommended for consideration due to a lack of confidence in supporting evidence and concerns for animal welfare.
- 3) Carcass decontamination treatments were recommended for consideration as potential hazard-based interventions for the control of *Salmonella* after hide removal and before chilling. Decontamination treatments recommended by the experts included hot washes and steam pasteurization that achieve a carcass surface temperature of at least 70°C and chemical washes (including organic acids and other chemicals with proven efficacy). Additionally, chemical washes with proven efficacy were recommended for consideration as potential hazard-based interventions for the control of *Salmonella* in fabricated beef.

*Hazard-based interventions during primary production and processing of pork*

- 4) The experts agreed that biosecurity is an important good farming practice that can help to prevent the introduction of *Salmonella* to *Salmonella*-negative farms and to reduce the *Salmonella* prevalence in finisher pigs in infected farms. Other potential on-farm hazard-based interventions for the control of *Salmonella* include feed management, such as feeding meal vs. pellets, and acidification of feed and water using organic acids. Vaccination could be considered as a potential hazard-based intervention for the control of *Salmonella* on farm; however, the experts also identified a number of factors that need to be considered if vaccination is used as a food safety measure. Moreover, if measures are taken only pre-harvest, then there may be a limited effect on the reduction of *Salmonella* on carcasses.

Annexe VIII (suite)

- 5) Scalding and singeing are process steps that were recommended for consideration as potential hazard-based interventions for the control of *Salmonella* due to the extensive evidence for reductions in *Salmonella* concentration on pork carcasses during these process steps. Carcass decontamination treatments with proven efficacy were recommended for consideration as potential hazard-based interventions before chilling. These included hot water washes and steam pasteurisation achieving a carcass surface temperature of at least 70°C during treatment, and organic acid washes.

*Good hygienic practices (GHPs) during primary production and processing of beef and pork*

- 6) For both beef and pork it was acknowledged that other steps during processing are also important for reduction of *Salmonella*; however a lack of consistent and credible evidence and insufficient evidence of efficacy specifically for *Salmonella* meant that they could not be considered as potential hazard-specific interventions. Instead, several of these were considered as important GHP measures, including: hygiene during transport to slaughter and in lairage to limit the spread of *Salmonella*; hygiene during carcass dressing to minimize contamination; bunting to reduce faecal spillage during processing; carcass trimming and steam vacuuming to remove visible contamination; chilling to prevent growth of *Salmonella*; and practices to prevent carcass cross-contamination in the chilling room. In addition, during pork processing, GHPs should be applied during dehairing and polishing to reduce cross- and re-contamination of carcasses, and full carcass steam vacuuming was recommended for consideration as a GHP-based control measure in small establishments with limited resources.

*Post-processing interventions for Salmonella control in beef and pork*

- 7) During packaging, the experts recommended that irradiation should be considered as a potential hazard-based intervention for the control of *Salmonella* in beef and pork products. In terms of post-packaging interventions, it was noted that there were a number of interventions that could be applied from product distribution to consumption, but these varied widely and limited information was available for their consideration. However, the experts highlighted some key areas in terms of *Salmonella* control, including the importance of cold chain management and application of hazard analysis critical control point (HACCP)-based principles and hygiene prerequisites.

**Antimicrobial resistance**

The past year has also seen a lot of discussion on antimicrobial resistance (AMR) at international level on the urgent need to tackle this issue. Particular highlights of the past year include:

- Following the adoption by the 68th WHA in May 2015 of a Global Action Plan (GAP)<sup>1</sup> to combat antimicrobial resistance, the discussions by Member Countries of the role of FAO in addressing AMR at the governing body level that resulted in the adoption of an FAO Resolution on AMR in food and agriculture by the 39th FAO conference in June 2015<sup>2</sup>.
- The recognition that food systems need to contribute to preventing and addressing infectious diseases, including zoonotic diseases, and tackling antimicrobial resistance was recognized in the Rome Declaration on Nutrition<sup>3</sup> and related Framework for Action adopted by the Second FAO/WHO International Conference on Nutrition (ICN2, 19–21 November 2014) and endorsed by the 68th WHA (May 2015) and 39th Session of the FAO Conference (June 2015).
- The continued implementation of country pilot projects on integrated surveillance of antimicrobial resistance in the Middle East, Asia, Africa and Latin America by WHO-AGISAR and FAO.
- The development of a technical paper on “The Global State of Antimicrobial Resistance in Food and Agriculture 2015: Impact, trends, data gaps and recommendations” which will be published in early 2016.

<sup>1</sup> [http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf\\_files/WHA68/A68\\_20-en.pdf](http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA68/A68_20-en.pdf)

<sup>2</sup> <http://www.fao.org/3/a-mo153e.pdf> (See paras 43-45)

<sup>3</sup> Rome Declaration on Nutrition. Available at <http://www.fao.org/3/a-ml542e.pdf>

- The preparation of a 5-year FAO Action Plan

A key theme among the above in addressing AMR is the need to recognize that both the contributing factors and the consequences, including economic and others, go beyond health, and that a coherent, comprehensive and integrated “One Health” approach, involving different stakeholders and sectors such as human and veterinary medicine, agriculture, food and feed producers, finance, environment and consumers, and strengthened tripartite collaboration between FAO, OIE and WHO for combating antimicrobial resistance is required.

#### **Joint FAO/WHO Expert Meeting on Hazards Associated with Animal Feed was held in Rome (Italy), 12–15 May**

The objective of this meeting, which was convened in response to a request from the Codex ad hoc Task Force on Animal Feed, was to provide FAO and WHO Member Countries with an updated overview of the current state of knowledge on hazards associated with feed and feed ingredients (including feed additives, but not veterinary drugs), and particularly with feed sources and feed production technologies of increasing relevance, such as insects, former food and food processing by-products and biofuel by-products. The meeting also provided guidance on the most appropriate use of this information for risk analyses purposes; it identified knowledge gaps and highlighted future work needs relevant to the identification, assessment and management of potential hazards of key global concern from the perspective of human and animal health. The Executive Summary including recommendations is available online at <http://www.fao.org/3/a-az851e.pdf>.

#### **Guidance on the design and implementation of modern risk-based meat inspection systems**

FAO is in the process of completing the above mentioned guidance which aims to provide member countries with an up to date reference on the development and implementation of risk-based meat inspection systems. While acknowledging that innovative approaches and new scientific knowledge are continually leading to sharper insights and more targeted control measures, the guidance also aims to provide smaller and less developed countries and slaughterhouse facilities with key guidance for the modernisation of their meat inspection systems.

#### **Food control system assessment tool**

The work is continuing of the FAO/WHO food control system assessment tool, to assess, in structured, transparent and measurable ways, the performance of the food control systems across the whole food chain, to identify priority areas for capacity development as well as to measure and evaluate progress over time. This tool is conceived to be eventually operated in the context of self-assessment or with the support of adequately trained facilitators.

A first version of the tool has been pre-tested in the Gambia, Sierra Leone, Morocco, and Zambia, with positive and interesting results. As a result, a second version is being finalized. It has already been pre-tested in Sierra Leone, and will further field tested in several regions, like the Republic of Iran, Bangladesh, Brazil, and another country of the SADC region.

A technical meeting is organized by FAO in December 2015 to provide peer review of the tool’s assessment criteria and approach to measure performance.

#### **FAO International symposium on the impact of WGS on food safety management, 23–25 May 2016**

FAO will organise and host an international symposium on the impact of Whole Genome Sequencing (WGS) on food safety management in conjunction with the ninth meeting of Global Microbial Identifier (GMI9), at the FAO Headquarters in Rome on **23-25 May 2016**. The symposium, which targets food safety managers and assessors around the world, aims to provide 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 will be given to the potential benefits and impact of WGS for developing countries, with burgeoning food safety systems and limited resources. For more information please contact [WGS@fao.org](mailto:WGS@fao.org).

## Annexe VIII (suite)

### **Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)**

The next session (81st) of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) to be held in Rome (Italy) from 17 to 26 November 2015 will address residues of veterinary drugs in foods in response to requests from the Codex Committee on Residues of Veterinary Drugs in Food. Substances to be assessed include diflubenzuron, teflubenzuron, ivermectin and zilpaterol hydrochloride, ethoxyquin and sisapronil. More information can be found at <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/calls-data-experts/en/>.

### **Work on shellfish sanitation systems**

Technical Guidelines for development and implementation of bivalve sanitation programme FAO and WHO are undertaking a programme of work to develop technical guidance on the development of shellfish sanitation systems within the framework of Section 7 of the Codex Code of Practice for Fish and Fishery Products. In developing these guidelines, FAO and WHO are aiming to build upon the experiences and data of member countries to develop technically and scientifically sound guidance.

Following a call for data and the establishment of a core group of experts to support this work, an initial meeting of the Core Group of Experts was convened in Rome (Italy) on 26–28 November 2014 to develop the scope and annotated outline of the Technical Guidelines. This was presented for stakeholder consultation at the 10th International Conference on Molluscan Shellfish Safety held at Puerto Varas (Chile) on 15–20 March 2015. The preliminary version is expected to be finalized at an expert meeting to be held in Rome (Italy) on 24–27 November 2015. The scoping document can be accessed online.

Pilot implementation of the Technical Guidelines is being planned in selected countries in southern Africa and potentially in some countries in Latin America during 2016. Feedback from the pilot implementation will be taken into consideration in the finalisation of the guidance.

### **PUBLICATIONS**

All the publications in Microbiological Risk Assessment (MRA) Series are available on the FAO (<http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jemra/en/>) and WHO ([www.who.int/foodsafety/publications/micro/en/index.html](http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/en/index.html)) websites.

Forthcoming publications in this series include:

*Risk-based examples for control of Trichinella spp. and Taenia saginata in Meat.* Microbiological Risk Assessment Series 24–FAO/WHO

*Control of nontyphoidal Salmonella spp. in beef and pork meat from primary production to processing: interventions and mitigations.* Microbiological Risk Assessment Series 30–FAO/WHO.

The committee consider requesting scientific advice as early in the standard setting process as possible and applying this in a more systematic manner to ensure that it can continue to adhere to its underlying principles of science-based standards.

---

© **Organisation mondiale de la santé animale (OIE), 2015**

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.