



## 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, 28 - 30 octobre 2014

Le Groupe de travail de l'OIE sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production (« le Groupe de travail ») s'est réuni pour la 14<sup>e</sup> fois au Siège de l'OIE, du 28 au 30 octobre 2014.

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 au nom des Pays Membres de l'OIE 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 pour la sécurité sanitaire des aliments et la santé humaine liés aux agents infectieux d'origine animale. Après avoir souhaité la bienvenue aux nouveaux membres du Groupe de travail, le Docteur Vallat a expliqué que le Groupe de travail avait vu le jour en 2002, lorsque l'OIE et le Codex n'entretenaient pas de relations de travail permanentes et que l'OIE n'avait que le statut d'observateur au Codex. Le Dr Vallat et le président de la Commission du Codex Alimentarius (CCA) de l'époque avaient alors décidé de prendre des mesures informelles pour éviter que les normes importantes élaborées par les deux organisations se chevauchent ou se contredisent mutuellement. Le Docteur Vallat a également rappelé qu'en dépit des difficultés rencontrées pour formaliser un accord bilatéral entre l'OIE et le Codex, des avancées avaient été obtenues, comme en témoigne la récente approbation du texte sur la coopération OIE/Codex figurant dans le rapport 2014 du Comité du Codex sur les principes généraux. Le Groupe de travail s'est employé à servir de trait d'union entre l'OIE et le Codex et à veiller à ce que les deux organismes de normalisation tiennent mutuellement compte de leurs travaux et leur accordent leur soutien. Le Docteur Vallat a souligné que depuis la création du Groupe de travail plusieurs exemples de collaboration efficace avaient vu le jour entre l'OIE et le Codex dans le cadre de leurs activités respectives de normalisation qui ont permis de rationaliser les normes couvrant l'ensemble de la chaîne d'élevage. Le Docteur Vallat a évoqué un cas récent de salmonellose dans la volaille/viande de volaille pour laquelle l'OIE a élaboré une norme axée sur la surveillance et la détection dans les élevages, tandis que le Codex se concentrait sur la transformation, chacune des deux normes faisant référence à l'autre.

Le Docteur Stuart Slorach, Président du Groupe de travail, a reconnu que si des avancées significatives avaient été enregistrées au cours des dix dernières années, les occasions de renforcer cette coopération ne manqueront pas à l'avenir. Le Groupe de travail réfléchira aux moyens à mobiliser pour améliorer la coopération et créer des synergies entre l'OIE et le Codex. Le Groupe de travail est conscient que la majorité des Pays Membres de l'OIE et du Codex sont des pays en développement et que cet élément devra être pris en compte dans leur travail.

Mme Awilo Ochieng Pernet, Présidente de la CCA, a exprimé ses remerciements pour avoir eu la possibilité d'assister à cette réunion en qualité d'observatrice et a vu dans cette participation le reflet de la collaboration étroite existant entre les deux organisations. Elle a expliqué au Groupe de travail que le Plan stratégique du Codex (2014-2019) comprenait une activité spécifique destinée à promouvoir la collaboration entre le Codex et l'OIE lors de l'élaboration des normes du Codex qui couvrent la chaîne alimentaire de l'étable à la table et qui concernent à la fois le Codex et l'OIE. Elle s'est totalement ralliée à la vision du Groupe de travail et a exprimé l'espoir de contribuer au renforcement de cette collaboration sous sa présidence.

### **1. Mandat et mode de fonctionnement du Groupe de travail de l'OIE sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production**

Le Groupe de travail a pris connaissance des amendements apportés par le Conseil de l'OIE, et adoptés en mai 2014, au mandat et au mode de fonctionnement du Groupe de travail sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production.

Le Groupe de travail a pris note du mandat et du mode de fonctionnement révisés.

Les nouveaux mandat et mode de fonctionnement sont présentés pour information à l'[Annexe III](#).

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

### 2.1. Commission du Codex Alimentarius

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 IV](#).

### 2.2. 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 V](#).

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

La Docteure Katinka de Balogh, représentant la FAO, s'est jointe à la réunion par téléphone pour faire le point sur les travaux de son organisation. Son exposé est détaillé à l'[Annexe VI](#).

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 avantages tirés des excellentes relations que l'OIE entretient avec le Codex et plusieurs départements 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 degré élevé d'intégration et de complémentarité existant entre les principales normes des deux organisations en matière de sécurité sanitaire des aliments.

## 3. Travaux d'élaboration des normes de l'OIE en cours

### 3.1. Infection à *Taenia solium* spp. (nouveau chapitre X.X. du Code terrestre)

Le Docteur Alejandro Thiermann, Président de la Commission des normes sanitaires pour les animaux terrestres (Commission du Code), a expliqué au Groupe de travail que la Commission du Code avait examiné les commentaires des Pays Membres concernant le nouveau projet de chapitre du *Code terrestre* sur les infections à *Taenia solium* spp. lors de leur réunion de septembre 2014. Il a noté que le projet de chapitre révisé, qui sera proposé pour adoption en mai 2015, a été présenté à l'[Annexe XV](#) du rapport de septembre 2015 de la Commission du Code. Le Docteur Thiermann a indiqué que ce travail s'inscrivait dans le droit fil des travaux de l'OIE sur un agent pathogène ayant eu un impact majeur sur la santé publique.

Le Groupe de travail a examiné le projet de chapitre et constaté que les recommandations couvraient uniquement les mesures de contrôle au niveau de l'exploitation, alors que les dispositions reprises dans ce projet pour contrôler cet important agent de toxi-infection alimentaire impliquent une approche fondée sur le risque.

Compte tenu de l'objectif ambitieux poursuivi, à savoir la maîtrise de *T. solium* à l'échelle mondiale, le Groupe de travail a considéré qu'un modèle de risque portant sur l'ensemble de la chaîne alimentaire pourrait apporter de précieuses indications pour la mise au point de nouvelles mesures de contrôle intégrées au niveau de l'exploitation et de la chaîne dans son intégralité. Un cadre similaire à celui utilisé pour l'élaboration des normes respectives relatives à *Trichinella* pourrait être mis en place si le Codex engageait de nouveaux travaux.

Le Groupe de travail a recommandé que les Délégués de l'OIE encouragent leur délégation nationale au Codex à soulever la question de la hiérarchisation des travaux prioritaires entrepris par le Codex sur ce parasite d'importance pour la santé publique.

Le Groupe de travail a évoqué la question d'un chapitre transversal sur la biosécurité dans la production animale étant donné l'importance de cette dernière dans le contrôle des maladies et les nombreuses dispositions communes visant à assurer la biosécurité face à toute une série de dangers. Le Docteur Thiermann a fait savoir au Groupe de travail que la Commission du Code avait récemment rédigé une définition de la biosécurité qui est soumise aux Pays Membres pour commentaire dans le rapport de septembre 2014 de la Commission du Code. La Commission du Code avait déjà reconnu la nécessité de préparer un chapitre transversal sur la biosécurité dans la production animale et espère que cette tâche sera réalisée dans un proche avenir la Commission du Code.

Le Groupe de travail a approuvé cette proposition qui constitue une mesure adéquate pour assurer une diffusion efficace des conseils en matière de biosécurité aux Pays Membres.

#### **4. Révision des chapitres du *Code sanitaire international pour les animaux terrestres***

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

Dans la mesure où le chapitre 6.1 relatif au rôle des Services vétérinaires dans la sécurité sanitaire des denrées alimentaires n'a plus été actualisé depuis son adoption en 2008, le Groupe de travail a examiné le chapitre actuel pour se prononcer sur la nécessité d'une éventuelle mise à jour.

Le Groupe de travail a reconnu que les rôles et responsabilités des vétérinaires et des Services vétérinaires en matière de sécurité sanitaire des aliments avaient considérablement évolué depuis l'adoption du chapitre et que ces changements devraient se refléter dans une version actualisée.

Le chapitre 6.1. décrit les domaines d'intervention des vétérinaires liés à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, mais fait l'impasse sur les progrès des systèmes de sécurité sanitaire des aliments et l'intégration des composants (de la ferme à la fourchette) nécessaires à l'obtention d'aliments sûrs et sains.

##### **4.2. 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**

À l'instar du chapitre 6.1., le chapitre 6.2. relatif à 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 n'a plus été actualisé depuis son adoption en 2006 ; le Groupe de travail a examiné le chapitre actuel en vue d'une éventuelle mise à jour.

Le Groupe de travail a reconnu qu'il s'agissait d'un chapitre important dans la mesure où il fournit des recommandations sur la participation des vétérinaires à l'inspection *ante mortem* et *post mortem*. Le Groupe de travail a constaté que certains passages du chapitre 6.1. avaient été recopiés, notamment la section où l'inspection de la viande est décrite comme une fonction importante des Services vétérinaires. Par ailleurs, le Groupe de travail a noté que le Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande (CAC/RCP 58-2005) mettait l'accent sur l'inspection *ante mortem* et *post-mortem* en tant que partie importante d'un système global de contrôle des opérations à des fins de sécurité sanitaire des aliments. Or, le contrôle de la contamination croisée pendant le traitement primaire est susceptible d'avoir un impact beaucoup plus important sur l'atténuation des risques alimentaires. Par conséquent, les responsabilités des vétérinaires durant toutes les activités de contrôle des opérations sont importantes.

Le Groupe de travail a estimé que ce chapitre pourrait être considérablement valorisé par une révision de son contenu.

Le Groupe de travail a préconisé la convocation d'un groupe ad hoc qui serait chargé de la révision du chapitre 6.2. et du chapitre 6.1. en parallèle et d'étudier la possibilité d'une fusion des deux chapitres.

Le Groupe de travail a préconisé que l'examen de ces chapitres porte entre autres sur les points suivants :

- une description plus claire des rôles respectifs, des activités et des responsabilités du gouvernement et de l'industrie ;
- une meilleure prise en compte d'un besoin de flexibilité dans les réglementations concernant l'inspection, la vérification et l'audit ;
- la pratique et les expériences internationales actuelles ;
- la prise en compte du contenu des normes pertinentes du Codex recoupant les intentions de ces chapitres.

## 5. Coopération entre l'OIE et le Codex

Le Groupe de travail considère que, malgré l'amélioration constante de la communication et de la coopération entre les deux organisations, il reste une marge d'amélioration possible au niveau national pour promouvoir le dialogue entre les experts nationaux impliqués dans les secteurs de la santé animale, de la santé publique et du commerce, et assurer ainsi une meilleure coordination des travaux de normalisation de l'OIE et du Codex.

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 en vue d'aligner leur démarche au niveau national sur les normes élaborées par l'OIE et le Codex.

## 6. Travaux parallèles de l'OIE et du Codex

### 6.1. *Trichinella*

#### 6.1.1. Chapitre 8.15. de l'OIE Infection à *Trichinella* spp.

Le Docteur Thiermann a informé le Groupe de travail que le chapitre 8.15 intitulé « Infection à *Trichinella* spp. » et adopté en mai 2013 avait fait l'objet de quelques modifications mineures adoptées en mai 2014. Ce chapitre a pour objectif de recommander la mise en place de mesures de contrôle dans les exploitations afin de prévenir les toxi-infections alimentaires chez les humains. Ce chapitre contient des dispositions pour l'établissement et le maintien d'un compartiment à risque négligeable chez les porcs domestiques soumis à des conditions d'élevage contrôlées.

Le Groupe de travail a estimé que le chapitre de l'OIE constituait un bon fondement et qu'il apportait des recommandations claires pour l'établissement et le maintien d'un compartiment à risque négligeable. Il a estimé que les recommandations conféraient la souplesse dont les Services vétérinaires avaient besoin pour remplir ces fonctions. Le Groupe de travail s'est réjoui de constater que la rédaction de ce chapitre avait été le fruit d'une collaboration étroite entre l'OIE et le Codex.

Compte tenu des discussions actuelles au sein du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire concernant le texte préliminaire des directives du Codex sur la maîtrise de certains parasites zoonotiques spécifiques de la viande : *Trichinella* spp. (voir point 6.1.2.), le Groupe de travail a proposé que l'OIE étudie la nécessité de modifier éventuellement le chapitre de l'OIE, une fois les directives du Codex adoptées, afin de l'aligner sur les directives.

#### 6.1.2. Texte préliminaire des directives du Codex sur la maîtrise de certains parasites zoonotiques spécifiques de la viande : *Trichinella* spp.

Le Docteur Bruno a expliqué au Groupe de travail que la 37<sup>e</sup> Session de la Commission du Codex Alimentarius (CAC) avait demandé à la 46<sup>e</sup> Session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (qui se tiendra à Lima, au Pérou, du 17 au 21 novembre 2014) d'examiner à nouveau le projet de directives sur le contrôle des *Trichinella* spp. dans la viande de suidés. La CAC a demandé en particulier que le Comité révise la section 7.3 « Sélection de mesures de contrôle basées sur le risque » et la section 9 « Surveillance et examen » du projet de directives à la lumière des rapports des réunions d'experts FAO/OMS relatifs aux exemples fondés sur le risque pour le contrôle de *Trichinella* spp.

Le Groupe de travail a salué la collaboration étroite entre l'OIE et le Codex durant l'élaboration de leurs normes respectives et a recommandé que l'OIE continue de participer activement aux activités pertinentes du Codex pour assurer une plus grande synergie et davantage de cohérence.

Par ailleurs, le Groupe de travail a recommandé que les Délégués de l'OIE :

- collaborent avec leurs délégations nationales auprès du Codex pour assurer l'harmonisation des normes de l'OIE et du Codex sur *Trichinella* ;
- encouragent les délégations nationales auprès du Codex, lors de la préparation de nouveaux projets de directives du Codex, à défendre une approche souple, fondée sur le risque, dans la mise en place de mesures de contrôle.

## 6.2. *Salmonella*

### 6.2.1. Travaux de l'OIE sur *Salmonella* spp. chez les porcins et les bovins

Le Docteur Thiermann a expliqué au Groupe de travail que, conformément à sa recommandation, un groupe ad hoc avait été convoqué pour rédiger un nouveau chapitre 6.X. relatif à la prévention et maîtrise des salmonelles dans les élevages de porcs qui a été soumis aux Pays Membres pour commentaire dans le rapport de septembre 2014 de la Commission du Code (Annexe XXIII de leur rapport). Le Docteur Thiermann a indiqué qu'un groupe ad hoc sur les salmonelles chez les bovins se réunira en décembre 2014 afin d'étudier la possibilité d'élaborer un chapitre pertinent pour le *Code terrestre*.

Le Groupe de travail a constaté que l'OIE avait commencé à travailler sur les chapitres relatifs aux salmonelles chez les porcins et les bovins parallèlement aux nouveaux travaux du Codex sur les salmonelles dans la viande de bœuf et de porc (voir point 6.2.2.). Le Groupe de travail a noté que la collaboration étroite entre l'OIE et le Codex sur cette thématique conduira à une approche intégrée de la chaîne alimentaire.

Le Groupe de travail a examiné le projet de chapitre de l'OIE et a félicité le Groupe ad hoc pour le niveau de détail du projet, notant au passage que les recommandations relatives aux élevages venaient parfaitement compléter le projet de directives en cours d'élaboration par le Codex sur le contrôle des *Salmonella* spp. non typhiques dans la viande de bœuf et de porc (voir point 6.2.2).

Le Groupe de travail a recommandé que le projet de chapitre « Prévention et maîtrise des salmonelles dans les élevages de porcs » contienne des recommandations concernant la réduction de la contamination fécale du cuir des porcs dans les élevages et durant le transport, avant et durant l'abattage, par des conditions adéquates d'hébergement et de manutention.

Le Groupe de travail a soutenu l'idée de chapitres séparés du *Code terrestre* sur *Salmonella* chez les porcins et les bovins.

### 6.2.2. Travaux du Codex concernant les Directives sur le contrôle de *Salmonella* spp. non typhoidiques dans la viande de bœuf et de porc

Le Docteur Bruno a expliqué au Groupe de travail que la 37<sup>e</sup> Session de la CCA avait approuvé les nouveaux travaux relatifs à l'élaboration de Directives pour le contrôle des *Salmonella* spp. non typhiques dans la viande de bœuf et de porc. La 46<sup>e</sup> Session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire examinera le projet de Directives rédigé par un groupe de travail électronique (CX/FH 14/46/8) et notamment : la structure et le format du document ; la demande éventuelle d'un avis scientifique et la nécessité de préparer un profil de risque ou un outil en ligne.

Comme indiqué plus haut, 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 salmonelles, respectivement chez les porcs 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 en préparation par l'OIE et le Codex sur *Salmonella*.

## 7. **Élaboration possible 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**

Le Docteur Thiermann a rappelé que *E. coli* producteur de Shiga-toxines (STEC) a été reconnu par le Groupe de travail comme un champ d'intervention important pour l'élaboration des normes internationales pour certains pays qui nécessiterait une approche coordonnée de l'OIE et du Codex pour assurer une approche intégrée de la chaîne alimentaire en vue du contrôle de cet agent pathogène. Le Docteur Thiermann a indiqué que la Commission du Code avait accepté que l'OIE entame des travaux sur les STEC dès que le Codex entamera un nouveau travail sur cet agent pathogène.

Le Groupe de travail a répété que le STEC était un agent pathogène important chez les bovins pour des raisons de santé publique et d'échanges commerciaux et que l'OIE devrait conserver ce point dans son programme de travail et commencer ses travaux en même temps que le Codex.

Le Groupe de travail a recommandé que des dispositifs appropriés soient mis en place lorsque l'OIE et le Codex entameront ce travail afin de rassembler les preuves nécessaires à la préparation de dispositions fondées sur le risque.

## **8. Révision des mesures concernant le contrôle de l'hygiène de la viande**

Le Groupe de travail a largement débattu de la révision des mesures de contrôle de l'hygiène de la viande et du souhait d'adopter une approche fondée sur le risque, chaque fois que cela sera possible, lors de la fourniture des preuves disponibles à des fins d'amélioration. Le Groupe de travail porte un intérêt particulier à ce sujet, notamment depuis la recommandation de revoir les chapitres 6.1. et 6.2 du *Code sanitaire pour les animaux terrestres* et le rôle des Services vétérinaires dans un certain nombre d'activités liées à l'hygiène de la viande (voir les articles 4.1. et 4.2).

Le Groupe de travail a reconnu que les dispositions fondées sur le risque figurant dans les textes actuels de l'OIE et du Codex formaient un cadre général ; il a toutefois constaté l'absence de conseils spécifiques sur les approches fondées sur le risque au niveau international. L'adoption par les gouvernements nationaux de démarches scientifiques différentes pourrait être à l'origine des difficultés de communication relatives aux risques et entraver la recherche d'équivalences entre les différents systèmes d'hygiène de la viande destinée au commerce international.

Le Groupe de travail a recommandé qu'il se saisisse de la rédaction d'un document de travail sur l'approche adoptée pour améliorer les programmes d'hygiène de la viande dans le monde. Ce document mettrait l'accent sur le « pourquoi / quoi / comment / où » des activités d'hygiène de la viande, mais pas sur le « qui », c'est-à-dire sur les compétences des personnes impliquées. L'objectif est d'achever ce document d'ici la fin du premier semestre 2015 et de le soumettre au Groupe ad hoc proposé qui se chargera de la révision des chapitres 6.1 et 6.2.

## **9. Présentation sur la simplification de l'évaluation des risques de sécurité sanitaire des aliments à des fins de normalisation internationale**

Le Docteur Steve Hathaway a fait une présentation sur l'intérêt d'une évaluation simplifiée des risques à des fins de normalisation internationale concernant les dangers biologiques. Une démarche d'évaluation des risques autorise plusieurs possibilités d'élaboration de normes basées sur le risque et les choix sur l'utilisation d'une méthodologie appropriée à chaque cas doivent être réalisés en toute connaissance de cause. Ce constat est en prise directe avec le point 4 de l'ordre du jour et contribue à une compréhension générale des moyens permettant de collecter suffisamment de preuves pour une prise de décision.

Le Groupe de travail a particulièrement apprécié cette présentation, et poursuivra les discussions sur cette importante thématique lors de sa prochaine réunion.

## **10. Antibiorésistance**

Le Groupe de travail a été mis au courant des activités de l'OIE, de l'OMS et du Codex sur l'antibiorésistance.

S'exprimant au nom de l'OMS, le Docteur Miyagishima a expliqué au Groupe de travail qu'un plan d'action mondial de l'OMS sur l'antibiorésistance était sur le point d'être achevé avant sa présentation au Conseil exécutif de l'OMS en janvier 2015 et son approbation par l'Assemblée mondiale de la santé en mai 2015. Bien que l'élaboration du plan soit pilotée par l'OMS, il fournit une plate-forme commune à toutes les parties intéressées. L'OIE et la FAO participent activement à l'élaboration du plan et seront engagés dans sa mise en œuvre ultérieure.

Le Groupe de travail a appris que l'OIE était impliqué dans l'élaboration du plan d'action mondial de l'OMS et notamment de la partie concernant la santé animale. De nombreuses activités connexes se déroulent à l'échelle mondiale ou régionale et les activités relatives à l'antibiorésistance sont coordonnées dans la mesure du possible par les points focaux techniques de la tripartite. Ceux-ci se réunissent annuellement pour faire le point sur les actions programmées et coordonner les activités.

Le Groupe de travail a été informé de l'organisation de plusieurs conférences et manifestations internationales illustrant l'importance de l'antibiorésistance. Le Programme d'action pour la sécurité sanitaire mondiale lancé par les États-Unis d'Amérique et plusieurs autres pays, avec la participation de l'OIE, a mis en évidence l'importance de la lutte contre l'antibiorésistance. Le Docteur Miyagishima a expliqué au Groupe de travail que la deuxième Conférence internationale sur la nutrition, qui sera organisée conjointement par l'OMS et la FAO en novembre 2014, devrait adopter des recommandations sur l'antibiorésistance à l'intention des États membres de l'OMS et de la FAO.

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

## **11. Création d'une plate-forme de l'OIE pour la collecte et la gestion des séquences génomiques d'agents infectieux chez les animaux**

Le Groupe de travail a appris que suite aux progrès rapides réalisés dans le séquençage complet du génome à des fins de diagnostic et de gestion des maladies infectieuses, l'OIE a entrepris de lancer un projet de collecte et de gestion des séquences génomiques d'agents infectieux chez les animaux.

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

## **12. Activités de renforcement des capacités de l'OIE**

### **12.1. Partenariat mondial pour la sécurité sanitaire de la Banque mondiale**

Le Groupe de travail a été informé 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 développement [<http://www.worldbank.org/en/topic/agriculture/brief/global-food-safety-partnership>]. L'OIE, qui a participé aux groupes de travail techniques pertinents, sera représenté à la prochaine Conférence annuelle (8 - 12 décembre 2014, Le Cap [Afrique du Sud]). Le cas échéant, l'OIE encourage le GFSP à tenir compte des normes de l'OIE concernant la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production et des résultats des missions du processus PVS dans le cadre de ses activités de renforcement des capacités.

Le Docteur Miyagishima a indiqué que l'OMS, la FAO et l'OIE avaient participé au lancement du GFSP. Depuis, l'OMS et la FAO ont suivi les travaux du GFSP avec le plus grand intérêt. Jusqu'à présent, la collaboration directe entre l'OMS et le GFSP a été relativement limitée en raison de problèmes juridiques concernant la structure de gouvernance du GFSP et d'approches différentes entre la Banque mondiale et de l'OMS dans la gestion des conflits d'intérêts potentiels, notamment en ce qui concerne le financement par le secteur privé. Il est à espérer que les outils d'évaluation des besoins d'un pays en cours de d'élaboration par l'OMS et la FAO seront exploités par le GFSP lors de l'identification des prochains projets de renforcement des capacités dans les pays.

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

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

Le Groupe de travail a été informé de l'organisation, en 2014, de séminaires régionaux de l'OIE pour les points focaux nationaux sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production dans les régions Moyen-Orient (janvier 2014) et Asie-Pacifique (juin 2014). La présence de représentants du Codex au séminaire du Moyen-Orient et d'un représentant de l'OMS aux deux séminaires témoigne à nouveau de la collaboration accrue entre, d'une part, l'OIE et le Codex et l'OMS, d'autre part.

Par ailleurs, trois séminaires de formation pour les points focaux nationaux de l'OIE sur les produits vétérinaires ont été organisés en 2014 pour les régions Amériques, Europe et Asie-Pacifique.

Le Groupe de travail a encouragé l'OIE à continuer de prévoir des présentations sur l'importance des relations entre le Codex et l'OIE lors de l'organisation des séminaires destinés aux points focaux chargés de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale ; il conviendrait en outre que l'OIE prenne des mesures pour sensibiliser ses Délégués au rôle essentiel joué par leurs points focaux pour la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production, ce qui implique, le cas échéant, la prise en compte des normes du Codex dans leurs commentaires sur les normes de l'OIE.

## **13. Sixième Plan stratégique de l'OIE**

Le Groupe de travail a appris que le projet de sixième Plan stratégique (2016 - 2020) était sur le point d'être achevé et qu'il sera proposé pour adoption en 2015 après examen des commentaires des Délégués de l'OIE et des Commissions régionales de l'OIE.

## **14. Questions diverses**

### **14.1. Biofortification**

Le Groupe de travail a appris que l'OIE avait été invité à examiner la question de la biofortification, une nouvelle technologie qui permet à des cultures et des animaux enrichis en micronutriments d'être biologiquement assimilables à des fins de la consommation humaine. 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 2014) examinerait une demande de nouveaux travaux consacrés à ce sujet.

Le Groupe de travail a pris bonne note de ce point et demandé d'être tenu au courant de l'évolution du dossier par le Codex pour, le cas échéant, permettre à l'OIE d'envisager de nouveaux travaux.

### **14.2. Planification des réunions**

Les membres du Groupe de travail ont constaté qu'il leur était parfois impossible de fournir en temps opportun des conseils sur les normes et d'autres questions à l'étude en raison de la succession des réunions de l'OIE et du Codex. Pour remédier à cette situation, le Groupe de travail a convenu de tenir également une réunion électronique au cours de l'année dont la date sera fixée en fonction des points à l'ordre du jour.

### **14.3. Communication sur les réalisations du Groupe de travail**

Le Groupe de travail a convenu qu'il était important d'enregistrer et de diffuser les résultats obtenus depuis sa création en 2002 afin de mettre en lumière les progrès réalisés dans la coopération entre l'OIE et le Codex. Le Groupe de travail a entrepris de préparer un document qui pourrait être téléchargé à partir des pages du site de l'OIE consacrées à la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production.

## **15. Programme de travail pour 2015**

Le Groupe de travail a examiné et révisé son programme pour 2015.

Le programme modifié du Groupe de travail proposé pour 2015 est présenté à l'[Annexe VII](#).

## **16. Prochaine réunion**

À confirmer.

---

.../Annexes



**RÉUNION DU GROUPE DE TRAVAIL DE L'OIE  
SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE EN PHASE DE PRODUCTION  
Paris, 28 - 30 octobre 2014**

**Liste des participants**

**MEMBRES DU GROUPE DE TRAVAIL**

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

**Dre Katinka de Balogh**  
(Absente)  
Responsable principale  
Département de l'agriculture et de la  
protection des consommateurs  
Division de la production et de la santé  
animales  
FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
ITALIE  
Tél. : +39-0657056110  
Mèl. : katinka.debalogh@fao.org

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

**Dre Martine Dubuc**  
Déléguée du Canada auprès de l'OIE  
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

**Prof. Steve Hathaway**  
Director  
Science and Risk Assessment  
Standards Branch  
Ministry of Primary Industries  
Pastoral House 25 The Terrace  
PO Box 2526 - Wellington  
NOUVELLE ZELANDE  
Tél. : 64-4-894 2519  
Mobile : 64 29 894 2519  
Mèl. : Steve.Hathaway@mpi.govt.nz

**M. Tom Heilandt**  
(Absent)  
Secrétaire  
Commission du Codex Alimentarius  
Programme commun FAO/OMS sur les  
normes alimentaires  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
ITALIE  
Tél. : +39 06 570 54384  
Mèl. : Tom.Heilandt@fao.org

**Dre Jessey Alice Kamwi**  
Deputy CVO  
Veterinary Public Health  
Ministry of Agriculture Water  
and Forestry  
P/Bag 12022, Ausspanplatz  
Windhoek  
NAMIBIE  
Tél. : +(61) 208 7509/13  
Mèl. : kamwij@mawf.gov.na  
Mèl. : kamwij@mordan.org

**Dr Kazuaki Miyagishima**  
Directeur  
Département Sécurité sanitaire des  
aliments et zoonoses  
Organisation mondiale de la santé  
animale  
Avenue Appia 20  
CH-1211 Genève 27  
SUISSE  
Mèl. : miyagishimak@who.int

**Dr Alexander Panin**  
FGU The All-Russian State Centre for  
Quality and Standardisation of  
Veterinary Drugs and Feed (VGNKI)  
Ministry of Agriculture and Food  
5 Zvenigorodskoye Shosse  
123022 Moscow  
RUSSIE  
Mèl. : vgnki@vgnki.ru

**Dr Koen Van Dyck**  
Chef d'unité  
Commission européenne  
DG Santé et Protection des consommateurs  
DG Affaires vétérinaires et internationales  
E4 - aliments, système d'alerte et formation  
Bureau B 232 - 03/100  
B -1049 Bruxelles  
BELGIQUE  
Tél. : +(32) 2 29 84 334  
Mèl. : koen.van-dyck@ec.europa.eu

## **AUTRES PARTICIPANTS**

---

**Dre Annamaria Bruno**  
Responsable en chef des normes  
alimentaires  
Programme commun FAO/OMS  
sur les normes alimentaires  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome  
ITALIE  
Tél. : (39) 06570 56254  
Mèl. : Annamaria.Bruno@fao.org

**Mme Awilo Ochieng Pernet**  
Présidente de la Commission du Codex  
Alimentarius  
Swiss Federal Office of Public Health  
3003 Berne  
SUISSE  
Mèl. : awilo.ochieng@bag.admin.ch

**Dr Alejandro Thiermann**  
Président de la Commission des  
normes sanitaires de l'OIE pour les  
animaux terrestres  
Mèl. : a.thiermann@oie.int

## **SIÈGE DE L'OIE**

---

**Dr Bernard Vallat**  
Directeur général  
12, rue de Prony  
75017 Paris  
FRANCE  
Tél. : 33-(0)1 44 15 18 88  
Fax : 33-(0)1 42 67 09 87  
Mèl. : oie@oie.int

**Dr Derek Belton**  
Chef du Service du commerce international  
OIE  
Mèl. : d.belton@oie.int

**Dre Gillian Mylrea**  
Adjointe au chef du  
Service du commerce international  
OIE  
Mèl. : g.mylrea@oie.int

**RÉUNION DU GROUPE DE TRAVAIL DE L'OIE  
SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE EN PHASE DE PRODUCTION  
Paris, 28 - 30 octobre 2014**

---

**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. Mandat et fonctionnement du Groupe de travail de l'OIE sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production
2. État d'avancement des activités de la Commission du Codex Alimentarius, de la FAO et de l'OMS
  - 2.1. Commission du Codex Alimentarius
  - 2.2. Organisation mondiale de la santé (OMS)
  - 2.3. Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)
3. Travaux d'élaboration des normes de l'OIE en cours
  - 3.1. Infection à *Taenia solium* spp.
4. Révision des chapitres du *Code terrestre*
  - 4.1. Chapitre 6.1. sur le rôle des Services vétérinaires dans la sécurité sanitaire des denrées alimentaires
  - 4.2. 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
5. Coopération entre l'OIE et le Codex
  - 5.1. Discussion sur les thèmes de travail pertinents (actuels et à venir)
6. Travaux parallèles de l'OIE et du Codex
  - 6.1. *Trichinella*
    - 6.1.1. Chapitre de l'OIE sur les infections à *Trichinella* spp.
    - 6.1.2. Texte préliminaire des directives du Codex sur la maîtrise de certains parasites zoonotiques spécifiques de la viande : *Trichinella* spp.
  - 6.2. *Salmonella*
    - 6.2.1. Travaux de l'OIE sur *Salmonella* spp. chez les porcins et les bovins
    - 6.2.2. Travaux du Codex sur *Salmonella* spp. dans la viande de bœuf et de porc
7. Élaboration possible 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

Annexe II (suite)

8. Révision des mesures concernant le contrôle de l'hygiène de la viande
  9. Présentation sur la simplification de l'évaluation des risques de sécurité sanitaire des aliments à des fins de normalisation internationale
  10. Antibiorésistance
  11. Création d'une plate-forme de l'OIE pour la collecte et la gestion des séquences génomiques d'agents infectieux chez les animaux
  12. Activités de renforcement des capacités de l'OIE
    - 12.1. Partenariat mondial pour la sécurité sanitaire de la Banque mondiale
    - 12.2. Séminaires pour les points focaux de l'OIE sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production
  13. Sixième Plan stratégique de l'OIE - informations récentes
  14. Questions diverses
    - 14.1. Biofortification
    - 14.2. Planification des réunions
    - 14.3. Communication sur les réalisations du Groupe de travail
  15. Programme de travail pour 2015
  16. Prochaine réunion
-

**RÉUNION DU GROUPE DE TRAVAIL DE L'OIE  
SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE EN PHASE DE PRODUCTION  
Paris, 28 - 30 octobre 2014**

---

**Mandat et fonctionnement du groupe de travail de l'OIE sur la sécurité sanitaire des aliments  
d'origine animale en phase de production**

Conformément à la Résolution n° 25 de la 82<sup>e</sup> Session générale de l'OIE, le mandat et le *modus operandi* du Groupe de travail sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production s'énoncent comme suit :

**MANDAT**

Le Groupe de travail sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production a pour mission de :

1. Prendre en compte tous les dangers alimentaires liés aux animaux avant l'abattage ;
2. Centrer prioritairement les travaux sur les mesures de sécurité sanitaire des aliments qui sont fondées sur le risque et sont applicables au niveau de l'exploitation ;
3. Considérer les mesures de sécurité sanitaire applicables en d'autres points, par exemple lors des transports d'animaux ou des prélèvements d'animaux sauvages destinés à l'alimentation ;
4. Définir des critères et des actions prenant en compte les priorités globales pour la sécurité sanitaire des aliments ainsi que les programmes de travail en cours des organisations internationales, plus particulièrement la Commission du Codex Alimentarius, la FAO et l'OMS ;
5. Assurer l'harmonisation des normes sur la sécurité sanitaire des aliments publiées ou actuellement développées par l'OIE et les organisations internationales concernées, notamment la Commission du Codex Alimentarius ;
6. Améliorer la coordination nationale et régionale entre les autorités compétentes ayant des responsabilités en matière de santé animale et de sécurité sanitaire des aliments (Services vétérinaires et services de santé publique notamment), avec la participation d'autres acteurs s'il y a lieu ;
7. Décrire le rôle des Services vétérinaires dans les opérations portant sur la sécurité sanitaire des aliments.

**FONCTIONNEMENT**

En vertu du mandat ci-dessus, le rôle du Groupe de travail est le suivant :

1. Conseiller le Directeur général de l'OIE sur les questions politiques et stratégiques liées aux actions de l'OIE en matière de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production ; l'objectif est d'élaborer des normes sur ces questions en couvrant les phases préalables à l'abattage et à la première transformation des produits d'origine animale, en s'attachant de manière prioritaire aux mesures de sécurité sanitaire applicables au niveau de l'exploitation. Ces travaux doivent inclure également les dangers tels que les agents pathogènes qui ne provoquent pas normalement de maladie chez les animaux.

### Annexe III (suite)

Les priorités sont les suivantes :

- a) identifier les lacunes, contradictions, domaines à harmoniser et doublons dans les travaux de l'OIE et des autres organisations intergouvernementales impliquées dans les normes sur la sécurité sanitaire des aliments (notamment la Commission du Codex Alimentarius), et proposer les mesures correspondantes ;
  - b) favoriser le renforcement de la collaboration entre secteur public et secteur privé en créant des possibilités de participation pour les organisations internationales non-gouvernementales qui sont impliquées dans la production, la transformation et la sécurité sanitaire des aliments et ont signé un accord de coopération avec l'OIE ;
  - c) renforcer les relations avec les autres organisations intergouvernementales scientifiques et normatives qui oeuvrent dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (notamment la Commission du Codex Alimentarius, la FAO et l'OMS) en multipliant les échanges d'informations.
2. Soutenir les travaux des commissions spécialisées de l'OIE sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale dans les phases précédant l'abattage.
  3. Fournir au Directeur général et aux commissions spécialisées concernées les éléments suivants :
    - a) programme de travail annuel,
    - b) avis sur les questions de politique,
    - c) documents de travail,
    - d) rapports.
-

---

**INFORMATION ON ACTIVITIES OF THE CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION**


---

**CODEX SESSIONS SINCE THE LAST MEETING OF THE OIE APFSWORKING GROUP (29-31 OCTOBER 2013)**

In the period 15 October 2013 - 20 October 2014, 16 sessions of the Code Alimentarius Commission and its subsidiary bodies have been held. Among these sessions, those relevant to the work of the APFSWORKING GROUP, are:

- 37<sup>th</sup> Session of the Codex Alimentarius Commission (CAC37), Geneva, Switzerland, 14-18 July 2014
- 45<sup>th</sup> Session of the Committee on Food Hygiene (CCFH45), Ha Noi, Viet Nam, 11-15 November 2013
- 17<sup>th</sup> Session of Committee on Fish and Fishery Products (CCFFP17), Bergen, Norway, 17-21 February 2014
- 8<sup>th</sup> Session of the Committee on Contaminants in Foods (CCCF8), the Hague, Netherlands, 31 March-4 April 2014
- 28<sup>th</sup> Session of the Committee on General Principles (CCGP28), Paris, France, 7-11 April 2014
- 21<sup>th</sup> Session of the Committee on Food Import and Export Inspection and Certification Systems (CCFICS21), Brisbane, Australia, 13-17 October 2014.

In addition, in the reporting period have been held the sessions of the FAO/WHO Coordinating Committees for North America and the South West Pacific Asia (CCNASWP13), Kokopo, Papua New Guinea, 23-26 September 2014 and for Europe (CCEURO29) in the Hague, Netherlands, 30 September-3 October 2014,

In particular, the APFSWORKING GROUP may wish to note the following:

**CAC37**

- Was attended by 170 Member countries, 1 Member Organization (European Union), and 28 international organizations. The Commission adopted new and revised food quality and safety texts for application by Governments and inclusion in the Procedural Manual. The Commission also approved 16 new work proposals.
- 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); and appointed Thailand, as Coordinator for Asia;
- Endorsed the guidance to promote collaboration between Codex and OIE, developed by CCGP (see Annex 1);
- Established a monitoring framework for the implementation of the Strategic Plan 2014-2019;
- Reactivated the Committee on Milk and Milk Products (CCMMP), hosted by New Zealand, to start new work on a standard for processed cheese;
- Noted the continued interest in the FAO/WHO Project and Trust Fund for Enhanced Participation in Codex (CTF) and expressed support to the development and implementation of a successor initiative when current CTF ends in 2015; and .
- Was informed of the activities of international standard-setting organisations.

**Annex 2** to this document provides a list of Codex texts and new work proposals relevant to OIE work that were adopted/approved by the CAC37.

With regard to the sessions of the other committees/task force, the following is an updated on matters particular relevant to the APFSWORKING GROUP:

## Annexe IV (suite)

### **CCFH45**

- Finalised (i) Guidelines for the Control of *Trichinella* spp. in meat of Suidae and *Taenia saginata* in meat of domestic cattle; the guidelines for *Taenia saginata* were adopted by CAC37; while the Guidelines for *Trichinella* spp. were returned to CCFH for consideration of Section 7.3 “Selection of Risk-based control measures” and 9 “Monitoring and Review”; and (ii) amendments to the definitions of the *Principles and Guidelines for the Conduct of Microbiological Risk Assessment* (adopted by CAC37).
- Agreed to start new work on Guidelines for the control of nontyphoidal *Salmonella* spp. in beef and pork meat and Guidelines on the application of general principles of food hygiene to the control of foodborne parasites, which was approved by CAC37.

Full report: [ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports\\_2014/REP14\\_FHe.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports_2014/REP14_FHe.pdf)

### **CCFFP17**

- Finalised work on the Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products and performance criteria for methods for the determination of marine biotoxins in bivalve molluscs (adopted by CAC37);
- Progressed work on the code of practice for processing of fish sauce; and will continue work on the codes of practice for processing of fresh and quick frozen raw scallop products and sturgeon caviar; histamine and food additives in standards for fish and fishery products
- The next session (19-23 October 2015) will consider a number of discussion papers on various issues related to industrial and environmental contaminants (e.g. methylmercury in fish, radionuclides in food following a radiological or nuclear emergency) and mycotoxins (e.g. mycotoxins in spices) including guidance papers on submission and use of data from GEMS/Food and the phasing-in of lower maximum levels.

Full report: [ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports\\_2014/REP14\\_FFPe.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/REPORTS/Reports_2014/REP14_FFPe.pdf)

### **CCCF8**

- Finalized work on the prevention and reduction of weed contamination with pyrrolizidine alkaloid in food and feed (adopted by CAC37).

Full report: [http://www.codexalimentarius.org/download/report/906/REP14\\_CFe.pdf](http://www.codexalimentarius.org/download/report/906/REP14_CFe.pdf)

### **CCGP28**

- Finalised guidance to promote collaboration between Codex and OIE (approved by CAC37) (see Annex 1);
- Amended the definitions of risk characterization and risk estimate in the Procedural Manual (adopted by CAC37) and endorsed the provisions on extrapolation of Maximum Residue Levels (MRL) of veterinary drugs to additional species and on the use of the concern form prepared by the Committee on Residues of Veterinary Drugs in Food (adopted by CAC37);
- Agreed to consider at its next session the consistency of risk analysis texts across relevant committees;

Full report: [http://www.codexalimentarius.org/download/report/798/REP14\\_GPe.pdf](http://www.codexalimentarius.org/download/report/798/REP14_GPe.pdf)

### **CCFICS21**

- Sent to CAC38 for approval proposals for new work on: (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) revision of the *Principles and Guidelines for the Exchange of Information in Food Safety Emergency Situations* (CAC/GL 19-1995); and (iv) revision of *Guidelines for the Exchange of Information between Countries on Rejections of Imported Food* (CAC/GL 25-1997).



- Agreed to consider at its next session discussion papers on System comparability / equivalence and on (*see* para. 63); and on possibilities of the use of electronic certificates by competent authorities as well as the migration to paperless certification.

Full report: will be available as REP14/FICS on [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

#### **FORTHCOMING CODEX MEETINGS (work relevant to the OIE APFSWORKING GROUP)**

##### **CCFH46** (Lima, Peru, 17 -21 November 2014)

In addition to the consideration of the Guidelines for the Control of *Trichinella* spp. in meat of Suidae, the

- Guidelines for the Control of Nontyphoidal *Salmonella* spp. in Beef and Pork Meat (new work approved by CAC37); and
- Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Foodborne Parasites (new work approved by CAC37).

CCFH46 will also consider proposals for new work and forward plan.

The provisional agenda is available at: [http://www.codexalimentarius.org/download/report/908/fh46\\_01e.pdf](http://www.codexalimentarius.org/download/report/908/fh46_01e.pdf)

##### **CCCF9** (TBA, Netherlands, 16-20 March 2015)

The Committee will consider, among others, a discussion paper on maximum levels for methylmercury in fish.

The provisional agenda of the 8<sup>th</sup> CCCF will be posted on the Codex website: [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org) as soon as available.

##### **CCRVDF22** (San José, Costa Rica, 27 April – 1 May 2015)

The Committee will consider:

- MRLs for derquantel, emamectin benzoate, ivermectin, lasalocid sodium and monepantel in tissues of various species;
- Risk management recommendations (RMRs) for veterinary drugs for which no ADI and/or MRLs could be set due to health concern: dimitridazole, ipronidazole, metronidazole and ronidazole; and
- Provisions on establishment of MRLs for honey (for inclusion on the *Risk Analysis Principles applied by the CCRVDF*)

In addition the Committee will consider the report of the 78<sup>th</sup> Meeting of JECFA and a proposal for alternative approach to move compounds from the database on countries' need for MRLs to the JECFA Priority List. The OIE Representative will present a report of the OIE activities, including the harmonization of technical requirements for registration of veterinary medicinal products (VICH).

The provisional agenda is available at: [http://www.codexalimentarius.org/download/report/925/rv22\\_01e.pdf](http://www.codexalimentarius.org/download/report/925/rv22_01e.pdf)

**CAC38** will be held in Geneva, Switzerland, from 6 to 11 July 2015. The provisional agenda will be posted on the Codex website: [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org) as soon as available.

### Extracts from Report of CCGP28 (REP14/GP)

#### Conclusion

72. The Committee agreed to forward the following guidance to the 37<sup>th</sup> Session of the Commission for endorsement, to promote collaboration between the CAC and OIE, noting that this guidance might be utilized to foster on-going collaboration between the two organizations and their members at the national and regional level, with the understanding that this guidance should be read in conjunction with the “Agreements between the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)/ the World Health Organization (WHO) and the Office International des Épizooties (OIE)”, the “Guidelines on Cooperation between the Codex Alimentarius Commission and International Intergovernmental Organizations in the Elaboration of Standards and Related Texts” and the “Organic Rules, Chapter III, Article 6 (k)<sup>1</sup> of the Office International des Épizooties”.

- CAC and OIE should adopt a consistent systematic cross-referencing process for relevant Codex/OIE texts, which involves referencing formats and regular updates as necessary.

#### Recommended Referencing Format:

##### a. Codex Documents:

CAC Reference Number. *Title of the standard/guideline/text.*

Example: CAC/GL 78-2011. *Guidelines for the Control of Campylobacter and Salmonella in Chicken Meat.*

Example: CAC/RCP 58-2005. *Code of Hygienic Practice Meat.*

##### b. OIE Documents:

For OIE Codes: *Title of the Code (Year)*, Chapter Number, Chapter Title, and Article Number and Title (where relevant).

Example: *Terrestrial Animal Health Code (2012)*, Chapter 5.3. OIE procedures relevant to the Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures of the World Trade Organization, Article 5.3.2. Introduction on the judgement of the equivalence of sanitary measures.

For OIE Manuals: *Title of the Manual (Year)*, Chapter Number, Chapter Title.

Example: *Manual of Diagnostic Tests for Aquatic Animals (2012)* Chapter 2.3.5. Infectious Salmon Anaemia.

- Information exchanges should continue between the CAC and OIE to identify areas of mutual interest and share work program priorities.
  - CAC and OIE should post a list of areas of mutual interest on their respective websites.
  - Member governments are encouraged to strengthen collaboration at the national and regional level by promoting dialogue between their Codex Contact Point and the appropriate OIE focal point in their jurisdiction and through national and regional level working groups/subcommittee meetings. This will enable enhanced understanding and collaboration on the management of risks for the farm to fork/food production continuum approach.
  - Member governments are also encouraged to share information and coordinate and align national positions on issues of mutual interest (e.g. relevant texts under development by each organization) between national delegates or representatives of Codex and OIE through deliberate dialogue (e.g. joint meetings and forums).
73. The Committee noted that the above guidance was not intended for use in, or for incorporation into any legally binding agreements.

---

<sup>1</sup> Chapter III, Article 6: (k) to establish with other international organisations such relationships as may assure collaboration in the achievement of their respective aims, and its own aims.

## Annex 2

**PART 1 - LISTS OF STANDARDS AND RELATED TEXTS ADOPTED BY CAC37 RELEVANT TO THE OIE**

**Part 1 – Standards and Related Texts Adopted at Step 8**

Standards and Related Texts	Reference
<b>For inclusion in the Procedural Manual</b>	
Extrapolation of Maximum Residue Limits (MRLs) of Veterinary Drugs to Additional Species and Use of the Concern Form for the CCRVDF (for inclusion in the <i>Risk Analysis Principles Applied by the CCRVDF</i> )	REP14/RVDF Appendices VIII and XI
Definitions of Risk Analysis Terms related to Food Safety: hazard characterization and risk estimate (revision)	REP14/CCGP Appendix II
<b>Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods (CCRVDF)</b>	
Risk Management Recommendations (RMRs) for chloramphenicol, malachite green, carbadox, furazolidone, nitrofurural, chlorpromazine, stilbenes and olaquinox	REP14/RVDF, Appendix IV
Performance Characteristics for Multi-Residues Methods (MRMs) for Veterinary Drugs (Appendix C of CAC/GL 71-2009)	REP14/RVDF, Appendix VI
<b>Committee on Food Hygiene (CCFH)</b>	
Guidelines for the Control of <i>Taenia saginata</i> in Meat of Domestic Cattle	REP14/FH, Appendix IV
<b>Committee on Fish and Fishery Products (CCFFP)</b>	
Standard for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products	REP14/FFP, Appendix VI
<b>Committee on Contaminants in Foods (CCCF)</b>	
Code of Practice for Weed Control to Prevent and Reduce Pyrollizidine Alkaloid Contamination in Food and Feed	REP13/CF, Appendix VI

**PART 2 - LISTS OF NEW WORK APPROVED BY CAC37 RELEVANT TO THE OIE**

Standards and Related Texts	Reference
<b>Committee on Food Hygiene (CCFH)</b>	
Guidelines for the Control of Nontyphoidal <i>Salmonella</i> spp. in Beef and Pork Meat	REP14/FH Appendix VI

---

**Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods (CCRVDF)**

---

Priority List of Veterinary Drugs for Evaluation or Re-evaluation  
by JECFA

REP14/RVDF, Appendix X

---

## ACTIVITIES OF THE WORLD HEALTH ORGANISATION

(as of October 2014)

### **WHO Strategic Plan for Food Safety 2013-2022**

The strategic plan was developed through consultation between the headquarters and Regional and Country Offices of WHO to guide the work of WHO in food safety for the coming decade. The document is also used for advocacy and fundraising purposes.

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

The conference will take place on 19-21 November 2014, organised jointly by WHO and FAO. The conference is expected to adopt two Member States-negotiated documents - A Rome declaration and a Framework for Action. The importance of food safety is recognised in these documents. The latter documents include specific recommendations to countries on improving food safety and containing antimicrobial resistance.

### **The World Health Day 2015 (WHD 2015)**

Every year WHO celebrates a World Health Day on 8 April. The theme chosen for 2015 is food safety. An official launch is foreseen in mid-November. OIE, FAO and other partner agencies will be contacted in due course and will be invited to support the campaign. The year 2015 could be seen as a 'food safety year' as Milano Expo which will open in May 2015 also articulates around the themes of food security and food safety.

### **Global Foodborne Infections Network (GFN)**

The GFN stakeholder meeting was conducted in Geneva Switzerland in June 2014 to:

- Agree on the network scope and how the network can support WHO to achieve its mandates,
- Establish a timeline for proposed changes in the scope of the network and how it operates,
- Identify activities with the roles and tasks assigned, and
- Improve fundraising and communication within the network.

Participants agreed that the network should be a network of networks where technically competent partners in the field of foodborne diseases are committed to enhancing the capability of countries to prevent, detect and respond to food related diseases. The network should be more problem focused, flexible to country requests, and globally integrated, encouraging collaboration across regions.

They have also discussed and agreed on the new vision and mission (as below), both guiding and operating principles of the network, and on the new structure to set up a Steering Committee supported by five technical sub-committees, with respective chair and co-chair from partner organizations, taking a responsibility of different areas of work as follows: 1) laboratory and data collection and sharing, 2) country pilot projects and technical assistance, 3) surveillance and outbreak response training, 4) partnership and 5) fund raising and advocacy.

**Vision:** *A world where all countries have enhanced capacity to detect, control and prevent foodborne and other enteric infections.*

**Mission:** *to enable countries to detect, control and prevent foodborne and other enteric infections by building capacities for integrated surveillance and fostering collaboration among human health, veterinary, food and other relevant sectors, in and between countries.*

\* \* \*

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

### **AGISAR Membership Renewal**

The call for applications for the 2014-2019 term membership was widely distributed in March this year and 36 members have been selected for the term in 2014-2019. As for the previous committee, OIE and FAO are represented.

### **WHA Resolution on MR**

The World Health Assembly at its 67<sup>th</sup> Session adopted a resolution WHA67.25 in May 2014. This resolution requested WHO to develop a Global Action Plan on antibiotic resistance under the leadership of WHO and in collaboration with partner organisations as FAO and OIE and a wide range of stakeholders. Furthermore, the resolution recommended to strengthen the FAO/OIE/WHO Tripartite collaboration on AMR.

[http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf\\_files/WHA67/A67\\_R25-en.pdf](http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/WHA67/A67_R25-en.pdf)

### **Ministerial conference on AMR: Joining Forces for Future Health**

WHO DG, OIE DG, and FAO ADG as well as tripartite focal points on AMR participated in the ministerial conference on AMR on 25-26 June 2014 in The Hague, the Netherlands. The meeting was aimed to move the fight against AMR from advocacy to action at the global level, and to accelerate the political commitment to working together and give input for the GAP.

### **Tripartite Meeting**

5<sup>th</sup> meeting of FAO-OIE-WHO technical focal points on collaborative activities related to AMR was held on 2-3 September 2014 in WHO HQ, Geneva, Switzerland. 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 Global Action Plan.

### **Progress on the Global Action Plan on AMR**

Final draft has been publically shared on the WHO website in October, and the consultations both online and face-to-face with the member states and multilateral agencies also took place in Fall. By mid-November, the almost-final draft will be submitted to the WHO Governing Bodies for its approval. It is planned that the draft Global Action Plan will be presented to the EB in January 2015 and be submitted to the 68<sup>th</sup> WHA in May 2015.

\* \* \*

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

#### **1) Infection with *Taenia solium* spp. (related to Item 3)**

WHO convened an expert consultation on assembling a frame work for control/elimination of *Taenia solium* / Neurocysticercosis on 17-18 July 2014 in Geneva. The meeting discussed strategies for intensified control and improved case-management of *Taenia solium* infection. It recommended that a global network be established to support countries endemic for the infection, and that WHO be in close collaboration with FAO, OIE, the private sector, partners, NGOs and academia to accelerate control of the disease and lower its burden among affected populations. This network will assist countries in mounting intensified control programmes and to collect the relevant baseline data. The network will also explore opportunities to embed control interventions within neglected tropical disease or other disease control programmes.

## 2) Foodborne parasites (related to Item 6.1)

Foodborne parasites, especially *Trichinella* spp. and *Taenia saginata*, are major public health concern and economic importance in some countries and therefore the Codex Committee on Food Hygiene (CCFH) has been addressing the development of guidelines for control of these parasites. WHO and FAO convened a joint expert meeting on risk-based examples for the control of *Trichinella* spp. and *Taenia saginata* in meat in October 2013 in Geneva, and addressed requests from CCFH to develop examples to illustrate the level of consumer protection likely to be achieved with different pre- and/or post-harvest risk management options. The outcome, including several examples (scenarios) with a different level of consumer protection, was presented to the 45<sup>th</sup> Session of CCFH held in November 2013 in Hanoi, Viet Nam. The draft guidelines for *Taenia saginata* in meat of domestic cattle was adopted at the 37<sup>th</sup> Codex Alimentarius Commission (14-18 July 2014, Geneva) at Step 5/8, the draft Guideline for *Trichinella* spp. in meat of Suidae was adopted at Step 5. Additional requests from the 45<sup>th</sup> Session of CCFH to provide further scientific advice, using less conservative inputs into the developed models, developing examples related to ongoing verification of a negligible risk compartment and improving communication of the outcomes, were addressed with a second expert meeting on risk-based examples for the control of *Trichinella* spp. and *Taenia saginata* in meat held in September 2014, with participation of an OIE representative. The results of examples will be presented to the 46<sup>th</sup> Session of CCFH on 17-21 November 2014 in Lima, Peru.

## 3) *Salmonella* spp. in pork and beef (related to Item 6.2)

The 45<sup>th</sup> Session of CCFH agreed to start a new work to develop the Guidelines for the Control of Nontyphoidal *Salmonella* spp. in Beef and Pork Meat. The CCFH electronic working group (eWORKING GROUP) has developed the proposed draft where it recommended to CCFH that the Committee should consider if, and when, a consultation from FAO/WHO will be necessary. The particular recommendation to CCFH on requesting FAO/WHO for scientific advice was that:

- a. Conduct a literature search to ensure that any relevant measures for control of *Salmonella* in beef and pork are identified for the Committee's effort.
- b. Convene an expert consultation meeting to review the draft document for beef and pork, and use the literature review to assist them in their review.

The eWORKING GROUP also suggested that the Committee should consider whether another web tool for beef and pork would be useful to develop at this time. WHO and FAO will address the requests from the Committee in close collaboration with OIE.

## 4) Potential standard development in the area of animal production food safety (related to Item 7.1 Control of Shiga-like toxin producing *E. coli* (STEC) in food-producing animals – update)

The 45<sup>th</sup> Session of CCFH placed the work on Control of Verotoxigenic *E. coli* in beef in the second priority of their work plan, together with other two tasks. This work might be a new task if the 46<sup>th</sup> Session of CCFH agrees, and WHO and FAO will provide scientific advice when it is requested, taking into account the progress of the potential OIE standard.

\* \* \*

## 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) to further assist in the work to prioritize countries need for veterinary drug residue MRLs, FAO and WHO, with the support of OIE, have undertaken a pilot survey in several countries on the use of veterinary drugs in food producing animals. The results of this pilot survey will feed into the work of CCRVDF in an effort to further prioritize the need for MRLs and the underlying scientific advice provided by JECFA.

\* \* \*

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

### **Back ground**

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 7 years includes:

- 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

\* \* \*

### **Promoting health by decreasing microbial contamination**

WHO has developed a new Five Keys message to cover additional groups along the farm to fork continuum. The “Five Keys to safer aquaculture products to protect public health” were designed to support food safety education of small scale producers who grow fish for themselves, their families and for sales in local market. As small scale production is increasing all over the world, efforts to promote hygienic practices to ensure sustainability of safe and nutritious locally produced food supply are essential and timely. Pilot tested in Viet Nam and Lao DPR, the training manual should be available beginning 2015.

\* \* \*

### **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 2014, 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.



As 2014 comes to a close, INFOSAN will mark its 10 year anniversary. To take INFOSAN to the second decade, the Secretariat is planning to organize a global meeting of network members in 2015 which comes 5 years after the first global meeting in 2010. 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)

\* \* \*

### **Building capacity to prevent, detect and manage foodborne risks**

WHO is willing to explore opportunities to collaborate with OIE on capacity building activities related to strengthening food safety systems in developing countries.

The exact nature of the capacity building activities would be dependent on the outcome of the country needs assessments but could involve support to develop/strengthen the following areas : laws and regulations, foodborne diseases surveillance, food monitoring and inspection, management and policy, coordination, information sharing and communication.

---



## ACTIVITIES OF THE FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS

Since 2014, the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) has started to implement the first biennium (2014/2015) of its **new Strategic Objectives (SOs)**. FAO has identified key priorities to meet the demands posed by major global trends in agricultural development and challenges faced by member nations. A comprehensive review of the Organization's comparative advantages was undertaken and the SOs represent the main areas of work to achieve its vision and global goal focusing on the elimination of hunger, food insecurity and malnutrition. While there is sufficient capacity in the world to produce enough food to feed everyone adequately; in spite of progress made over the last two decades, 805 million people still suffer from chronic hunger. The world's population is predicted to increase to 9 billion people by 2050. Some of the world's highest rates of population growth are predicted to occur in areas that are highly dependent on the agriculture sector (crops, livestock, forestry and fisheries) and have high rates of food insecurity. Therefore the five strategic objectives relate to:

1. Help eliminate hunger, food insecurity and malnutrition
2. Make agriculture, forestry and fisheries more productive and sustainable
3. Reduce rural poverty
4. Enable inclusive and efficient agricultural and food systems
5. Increase the resilience of livelihoods to disasters

The Animal Production and Health Division is integrated within the 5 SOs with special emphasis on SO2 in light of sustainable livestock production and intensification, SO3 livestock production as a way out of poverty, SO4 livestock production and food chains and a strong presence in SO5 related to addressing and reducing animal and zoonotic disease threats.

In the Twenty Fourth (24th) Session of the Committee on Agriculture (COAG) on 30 September to 3 October 2014<sup>2</sup>, FAO Members considered the growing importance of AMR and provided guidance on FAO's role in contributing to global food chain intelligence and in assisting countries to contain the of **antimicrobial resistance (AMR)** and the potential negative impacts on food and agriculture in collaboration with the World Health Organization (WHO), the World Organisation for Animal Health (OIE), the African Union and other partners. **Furthermore the Global Agenda for Sustainable Livestock**, a partnership uniting the forces of the public and private sectors, producers, research and academic institutions, NGOs, social movements and community-based organizations, and foundations also considers contributing to the management of health threats at the human-animal-environment interface, including antimicrobial resistance (AMR). The Agenda is a partnership of livestock sector stakeholders committed to the sustainable development of the sector, building consensus on the path towards sustainability and catalyzing coherent and collective practice change through dialogue, consultation and joint analysis.

In 2014 FAO and WHO published the **Multicriteria-based ranking for risk management of food-borne parasites**<sup>3</sup> based on an expert consultation held on this issue. The ranking exercise has provided a picture of the food-borne parasites of global importance and has created a transparent and reproducible tool. Diseases caused by *Taenia solium* ranked 1st and *Echinococcus granulosus* and *E. multilocularis* ranked 2<sup>nd</sup> and 3<sup>rd</sup> respectively. They all were considered to contribute to economic losses in human and animal populations in many parts of the world. In addition they are considered preventable diseases that can be controlled or eliminated and should therefore be prioritized.

<sup>2</sup> <http://www.fao.org/3/a-ml159e.pdf>

<sup>3</sup> <http://www.fao.org/publications/card/en/c/ee07c6ae-b86c-4d5f-915c-94c93ded7d9e/>

Annexe VI (suite)

The Animal Production and Health Division (AGA) of FAO, in collaboration with ICIPE<sup>4</sup> Kenya and PATTEC<sup>5</sup> Ghana, has been testing a new technology, the Livestock Protective Fence (LPF, an insecticide impregnated net) to protect livestock from vectors, vector-borne diseases and nuisance insects in the small dairy production unit system in Kenya and in the semi-intensive pig production in Ghana.

In the field of feed safety, two laboratory manuals on determination of mycotoxins, E. coli 0157, Salmonella, Listeria etc. in animal feeds have been produced and disseminated. Various trainings and technical assistance to countries have been conducted as well as proficiency testing for 107 feed analysis laboratories in over 50 countries.

---

---

<sup>4</sup> ICIPE = African Insect Science for Food and Health

<sup>5</sup> PATTEC = Pan African Tsetse and Trypanosomiasis Eradication Campaign

## PROGRAMME DE TRAVAIL POUR 2015

Le Groupe de travail a estimé que son programme de travail pour 2015 devrait inclure les points suivants :

1. Appui aux travaux en cours :
  - a) travaux d'élaboration des normes par l'OIE et le Codex sur *Trichinella* ;
  - b) élaboration d'une norme de l'OIE sur *T. solium* ;
  - c) élaboration d'une norme de l'OIE sur *Salmonella* chez les porcs et les bovins ;
  - d) élaboration d'une norme sur *Salmonella* dans la viande porcine et bovine par le Codex ;
  - e) élaboration éventuelle de conseils sur les STEC chez les bovins ;
  - f) travaux du Codex sur la maîtrise des parasites d'origine alimentaire ;
  - g) préparation d'un document passant en revue les mesures de contrôle de l'hygiène de la viande.
2. Appui éventuel aux prochains travaux :
  - a) révision des chapitres 6.1. et 6.2. du *Code terrestre* ;
  - b) révision des mesures et des systèmes concernant le contrôle de l'hygiène de la viande ;
  - c) poursuite des discussions sur la simplification de l'évaluation des risques de sécurité sanitaire des denrées alimentaires à des fins de normalisation internationale ;
  - d) étude de la rédaction éventuelle d'un article destiné à la *Revue scientifique et technique* et dédié aux approches de l'hygiène des viandes basées sur le risque.
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 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 VII (suite)

4. Relations entre l'OIE et le Codex

- a) Poursuivre le renforcement de la collaboration étroite 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 pour faciliter l'alignement des normes pertinentes de ces deux organismes et leur mise en œuvre effective.
- c) Identifier des domaines de collaboration possible entre l'OIE et le Codex en matière d'élaboration de normes.

5. Communication

- a) Soutien de l'OIE à la communication sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production.
  - b) Révision et proposition de mises à jour des pages Internet de l'OIE sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production.
-



---

© **Organisation mondiale de la santé animale (OIE), 2014**

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.