



**Organisation des Nations
Unies pour l'Alimentation
et l'Agriculture**



**Organisation
mondiale de la Santé**

Activités FAO/OMS sur les dangers microbiologiques associés aux produits frais

Appel de données

Date limite 20 août 2005

Historique

Plusieurs pays ont signalé des problèmes récents liés à la présence de mirco-organismes pathogènes dans les fruits et légumes frais ayant des répercussions sur la santé publique et le commerce. Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) en a pris note à sa trente-huitième session et a demandé à la FAO et à l'OMS de lui fournir des avis scientifiques (para. 224 -231 ALINORM 07/30/13) pour soutenir l'élaboration d'appendices par produit pour le « Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais » du Codex Alimentarius (CAC/RCP 53-2003). En soulignant la nécessité de traiter des aspects liés à la maîtrise de dangers spécifiques menaçant en particulier les fruits et les légumes, le Comité a fourni un cadre de référence comme orientation pour le type d'avis scientifiques requis (Appendix VI of ALINORM 07/30/13).

Ce cadre de référence est vaste et s'applique d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire. Compte tenu de la nécessité de fournir des avis en temps utile, la FAO et l'OMS proposent de s'acquitter des diverses tâches selon un ordre de priorité, en tenant compte des combinaisons spécifiques produit - agent pathogène à étudier. La FAO et l'OMS ont dressé la liste suivante des données et de l'expertise nécessaires premièrement pour faciliter l'établissement d'un ordre de priorité et deuxièmement pour servir de base pour l'élaboration d'avis scientifiques. Les avis scientifiques portent sur les dangers microbiologiques dans les produits qui sont commercialisés à l'état frais et souvent prêts à consommer. Il s'agit de produits qui ont été pelés, coupés ou soumis à un procédé qui a modifié leur forme originale mais qui restent frais et pourraient être consommés crus.

Afin de s'assurer qu'elles disposeront de toutes les données et informations pertinentes existantes, la FAO et l'OMS publient cet appel international de données pour attirer l'attention sur les besoins et inviter toutes les parties intéressées à fournir des informations ou données pertinentes, en particulier difficilement accessibles dans le domaine public. La FAO et l'OMS ont déjà publié une demande d'informations similaire à travers tous les Services centraux de liaison avec le Codex. Le présent appel de données étend cette demande à un public plus vaste: gouvernements, organisations intéressées, fournisseurs de soins de santé, producteurs, industries, universités, laboratoires et individus.

Les renseignements devront être adressés (de préférence au format MS Word) aux personnes mentionnées ci-dessus au plus tard le 20 août **2007**.

Veillez fournir des données sur les questions ci-après. Des questions précises sont incluses sous chaque rubrique afin de vous aider à répondre à cet appel de données.

1. Maladies d'origine alimentaire liées aux fruits et légumes frais – impact sur la santé publique

a. Détails des éventuels foyers de maladies d'origine alimentaire liées aux fruits et légumes frais ces dix dernières années

Veillez indiquer:

- i. la date
- ii. le pathogène incriminé
- iii. si le foyer était « confirmé » ou « suspect » et comment cela a été déterminé (par exemple, confirmation en laboratoire, identification des facteurs de risque, etc.)
- iv. le produit concerné, y compris son origine, des détails concernant la production, la transformation, la distribution, l'entreposage (par exemple, le produit était-il réfrigéré, soumis à un emballage spécial, par exemple CAM, etc.) et l'utilisation (par exemple, où et comment il est offert aux consommateurs) là où il est disponible et, si possible, la source de contamination du produit
- v. le nombre de personnes affectées, y compris toute information sur des groupes de population particuliers touchés
- vi. les activités de suivi entreprises pour circonscrire le foyer et/ou prévenir de nouveaux foyers de ce type
- vii. des détails sur tous les rapports ou références décrivant le foyer et les enquêtes y afférentes (qu'elles aient été publiées ou non)

b. Un système opérationnel de surveillance des maladies d'origine alimentaire est-il déjà en place dans votre pays ?

- i. A-t-il permis de détecter des cas de maladies d'origine alimentaire attribuables à des fruits ou à des légumes frais? (veuillez donner les références qui fournissent des détails sur tous les cas de ce genre)
- ii. Sinon, y-a-t-il un système en place qui faciliterait la détection de maladies d'origine alimentaire liées à la consommation de produits frais?

c. Veuillez classer la liste de produits ci-après par ordre de priorité selon le niveau de préoccupation qu'ils suscitent dans votre pays, en vous reportant aux preuves à l'appui indiquées ci-dessus. Si celles-ci ne sont pas mentionnées, veuillez justifier votre classement. Indiquez les agents pathogènes préoccupants dans votre pays qui sont associés à chaque produit.

<i>Type de produit</i>	<i>Agents pathogènes préoccupants</i>	<i>Classement</i>	<i>Justification</i>
a. légumes verts feuillus			
b. tomates			
c. melons			
d. oignons verts			
e. graines germées			
f. herbes aromatiques			
g. baies			
h. légumes-racines			
i. autres (veuillez donner des détails)			

2. Production et après-production des fruits et légumes frais

(Note: ces questions s'appliquent aux fruits et aux légumes frais produits à la fois pour les marchés intérieurs et les marchés d'exportation. Veuillez préciser dans votre réponse s'il y a des différences en fonction du marché visé)

- a. Disposez-vous d'études sur le terrain susceptibles d'aider à mieux comprendre la manière dont les systèmes de production pourraient influencer sur la présence et la survie de microorganismes pathogènes? Veuillez fournir une liste de références et une copie de tous les documents non publiés.
- b. Disposez-vous de renseignements sur les liens entre les éléments suivants et leur effet sur la contamination des produits frais par des microorganismes pathogènes?
 - i. bétail ou animaux sauvages vivant à proximité des champs (indiquez la distance)
 - ii. environnement local (par exemple, proximité des zones urbaines, industrie, élevage intensif, etc.)
 - iii. engrais dérivés de déchets animaux ou humains. S'ils sont utilisés, y-a-t-il des orientations ou des mesures de contrôle particulières en place concernant leur emploi?
 - iv. sources d'eau pour l'irrigation. Donnez-vous des orientations pour l'emploi d'eau salubre à des fins d'irrigation?
- c. Avez-vous pris des initiatives portant sur le rôle que jouent ou pourraient jouer les travailleurs des secteurs agricole et alimentaire dans les établissements pour l'emballage, la transformation, la distribution et la commercialisation en tant que source de contamination des produits frais ou fraîchement coupés?
 - i. Avez-vous des renseignements sur le lien entre les foyers de maladie et la santé des travailleurs des secteurs agricole et alimentaire concernant les maladies entériques ou parasitaires?
 - ii. Avez-vous un programme pour assurer l'hygiène des travailleurs des secteurs agricole et alimentaire? Y-a-t-il des programmes de formation pour les individus qui manipulent les aliments? Veuillez donner des détails indiquant comment ils sont mis en œuvre, s'ils font l'objet d'une surveillance et sous quelle forme ?
- d. Indiquez si possible comment les mesures après-récolte ci-dessous contribuent à la contamination des produits par des organismes pathogènes ou au contraire la réduisent:
 - i. Procédés (par exemple, élimination des feuilles extérieures, carottage) appliqués sur le terrain au moment de la récolte ou par la suite dans les établissements d'emballage ou de transformation
 - ii. Procédés de lavage/désinfection qui sont utilisés pour les fruits et légumes frais?
D'autres techniques sont-elles utilisées pour réduire les niveaux des microorganismes pathogènes sur les produits frais et fraîchement coupés? Des difficultés se posent-elles pour appliquer ces techniques?
 - iii. Y-a-t-il des directives concernant la réfrigération de certains types particuliers de fruits et légumes frais?
Si oui, veuillez indiquer les types de produits qui sont réfrigérés et à quel point du processus ils sont réfrigérés.
 - iv. Des informations ou des orientations sont-elles données aux consommateurs en ce qui concerne la durée de conservation, l'entreposage, la manipulation et l'utilisation de ces produits?
- e. Recueillez-vous régulièrement des données par le biais d'un programme de surveillance ou autre sur les agents pathogènes dans les produits frais ? Si oui, donnez des détails et des références.
- f. En général, d'après l'expérience acquise dans votre pays, les données ont-elles permis d'établir les points de la chaîne alimentaire les plus vulnérables à la pénétration d'agents pathogènes ou si certaines pratiques ou activités présentent plus de risques que d'autres.

3. Application du “Code d’usages en matière d’hygiène pour les fruits et légumes frais” du Codex (CAC/RCP 53-2003) ou d’autres codes similaires

a) Votre pays a-t-il adopté et mis en oeuvre le « Code d’usages en matière d’hygiène pour les fruits et légumes frais » du Codex?

i) Si oui, comment est-il mis en oeuvre? (par exemple, élaboration de règlements nationaux fondés sur le code du Codex). Est-il appliqué pour tous les types de fruits et de légumes frais et pour le marché intérieur comme pour le marché d’exportation (veuillez donner des détails pour toute la chaîne)?

ii) la conformité avec le code est-elle vérifiée et si oui, comment? Qui est chargé de vérifier la conformité? Est-ce entrepris d’une manière systématique pour tous les fruits et légumes ou uniquement pour certains produits, ou lorsque des problèmes se posent (par exemple, rejet d’un produit, maladie liée au produit)? Veuillez fournir des détails.

iii) Si oui, dans quelle mesure la conformité est-elle assurée dans chaque cas (produits destinés à la consommation intérieure par rapport aux produits d’exportation)?

iv) Si le code n’a pas été adopté, veuillez donner au moins une raison.

v) Avez-vous rencontré des problèmes ou des obstacles pour appliquer le code, si oui, veuillez préciser.

b. Le cas échéant, d’autres règlements, systèmes, directives, codes ou mesures particulières de gestion des risques ont-ils été mis en place dans le but de réduire au minimum les risques de contamination microbienne des produits frais.

i) Sur quoi sont-ils fondés et qu’est-ce qui en est à l’origine? S’appliquent-ils à toute la chaîne ou à certaines étapes seulement, par exemple la production primaire?

ii) Comment sont-ils appliqués? Quel secteur est l’élément moteur? Le gouvernement? L’industrie? Les organisations commerciales? Les producteurs? Les importateurs?

ii) La conformité à ces codes est-elle vérifiée et si oui, comment? Qui est chargé de vérifier la conformité? Est-ce entrepris systématiquement pour tous les fruits et légumes ou uniquement pour certains produits, ou lorsque des problèmes se posent (par exemple, rejet du produit, maladie liée au produit)? Veuillez fournir des détails.

iii) Si oui, dans quelle mesure la conformité est-elle assurée?

iv) Avez-vous rencontré des problèmes ou des obstacles pour appliquer ces codes, si oui, veuillez préciser. En particulier, à quels problèmes ou à quels graves obstacles les producteurs et l’industrie se heurtent-ils pour appliquer des mesures de contrôle plus rigoureuses.

4. Commerce international des fruits et légumes frais

a) Quel est le volume de la production des fruits et légumes frais dans votre pays.

b) Quel pourcentage de votre production est-il exporté? Veuillez indiquer les produits d’exportation les plus importants et les volumes exportés.

c) En termes de produits exportés, votre pays a-t-il eu des problèmes avec:

i) des produits contaminés par des pathogènes microbiens,

ii) des produits rejetés à cause de la contamination microbienne, ou

iii) des produits liés à une maladie d’origine alimentaire?

Si vous répondez affirmativement à l’une des questions ci-dessus, veuillez donner des détails. Veuillez aussi indiquer clairement si votre pays ne dispose pas de ces renseignements.

5. Evaluation des risques/profils de risque

a. Des évaluations des risques ou des profils de risque concernant les agents pathogènes dans les fruits et légumes frais ont-ils été entrepris dans votre pays? Si oui, veuillez donner des détails et une référence.

b. Sinon, quelles données scientifiques ont servi pour gérer les risques associés aux produits frais?

Veillez fournir des détails et des références chaque fois que possible.

6. Contact pour le suivi et d'autres détails s'il y a lieu

Donnez le nom, le titre et tous les détails du contact

Demande d'évaluations des risques et d'autres informations pertinentes

La FAO et l'OMS invitent les gouvernements, les organisations intéressées, les fournisseurs de soins de santé, les universités, les laboratoires et les particuliers à soumettre toutes les données dont ils disposent sur les aspects spécifiques indiqués ci-dessus. Il peut s'agir de données publiées ou non publiées. Les références des publications sur le sujet devraient être indiquées, le cas échéant.

Évaluations des risques confidentielles et/ou non publiées

La FAO et l'OMS sont conscientes du fait qu'une partie des informations et des données pertinentes qu'elles sollicitent peuvent être des données non publiées ou à caractère confidentiel. Les informations et les données non publiées demeurent la propriété de leur auteur pour une publication ultérieure du matériel original. Les études confidentielles non publiées qui nous sont soumises seront protégées sous réserve que cela ne compromette pas les activités de la FAO et de l'OMS. Les propriétaires des données et informations devraient discuter directement avec la FAO/OMS des aspects spécifiques liés à la confidentialité. Pour tous éclaircissements, prière de contacter les services de la FAO et de l'OMS dont les coordonnées sont indiquées ci-dessous.

Date limite : Veuillez communiquer vos informations pertinentes, en version électronique ou imprimée, à l'un de ces services, au plus tard le 20 août 2007.

Contacts

Service de la qualité des aliments et des normes alimentaires

A l'attention de Sarah Cahill/ Secrétariat JEMRA
Division de la nutrition et de la protection des consommateurs
Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italie
Téléphone : + 39 06 5705 3614
Télécopie: + 39-06-5705-4593
Courrier électronique: jemra@fao.org

Département Sécurité sanitaire des aliments, zoonoses et maladies d'origine alimentaire

A l'attention de Jenny Murcott/ Secrétariat JEMRA
Organisation mondiale de la santé
Avenue Appia
1211 Genève 27
Suisse
Téléphone : + 41 22 791 3557
Télécopie: + 41 22 791 4807
Courrier électronique: foodsafety@who.int