

---

# CHAPITRE 1

## Sécurité sanitaire des aliments

---

### 1 NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES (Codex Alimentarius)

La Commission du Codex Alimentarius est un organe intergouvernemental mixte (FAO/OMS), qui comprend 187 États Membres et une organisation Membre (l'Union européenne). Depuis 1963, elle établit des normes alimentaires internationales harmonisées pour protéger la santé des consommateurs et garantir des pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires.<sup>1</sup>

L'OMS émet des avis scientifiques indépendants au niveau international concernant les risques microbiologiques et chimiques qui serviront à établir des normes alimentaires par le Codex Alimentarius.<sup>2</sup>

### 2 L'OMS ET LE CODEX ALIMENTARIUS

#### 2.1 Qu'est-ce que le Codex Alimentarius ?

Le Codex Alimentarius est un ensemble de normes alimentaires internationales qui ont été adoptées par la Commission du Codex Alimentarius.

Les normes du Codex portent sur les principaux produits alimentaires, qu'ils soient transformés, semi-transformés ou bruts. Par ailleurs, sont également inclus les matériaux utilisés pour l'ouvrison

ultérieure des produits alimentaires, dans la mesure nécessaire à la réalisation des principaux objectifs du Codex.

Les dispositions du Codex concernent la qualité des produits alimentaires du point de vue de l'hygiène et de la nutrition, y compris les normes microbiologiques, les additifs alimentaires, les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires, les contaminants, l'étiquetage et la présentation, et les méthodes d'échantillonnage et d'analyse des risques.

### **2.2 Rôle de l'OMS dans le cadre du Codex**

En mai 1963, reconnaissant l'importance du rôle de l'OMS pour tous les aspects sanitaires des produits alimentaires et compte tenu de la mission qui lui avait été confiée, à savoir d'élaborer des normes alimentaires, la seizième assemblée mondiale de la santé a approuvé la création du programme commun FAO/OMS sur les normes alimentaires et adopté les statuts de la Commission du Codex Alimentarius.<sup>3</sup>

Les objectifs fondamentaux du Codex sont de protéger la santé des consommateurs et de garantir d

es pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires. Dans ce cadre, l'OMS a continué à jouer son rôle, c'est-à-dire apporter son concours au Codex pour qu'il puisse prendre des décisions sur la base de données scientifiques solides et d'une analyse des risques appropriée.

Depuis de nombreuses années, l'OMS organise des réunions d'experts, par exemple, dans le cadre du JECFA, ou la JMPR, ou la JEMRA et les consultations d'experts ad hoc FAO/OMS, en vue de donner des avis à la commission du Codex Alimentarius ainsi qu'aux États Membres.<sup>4</sup>

L'OMS apporte également un soutien dans le domaine de l'administration, de la gestion et des questions financières pour le fonctionnement de la Commission du Codex Alimentarius et de ses comités, notamment pour les tâches assignées à l'OMS dans le Manuel de procédure de la Commission.

### **2.3 Conséquences des normes du Codex à l'ère de la mondialisation**

En 1995, l'Organisation mondiale du commerce (OMC) a été créée en vue de la mise en œuvre des accords commerciaux négociés dans le cadre de l'Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce (GATT)<sup>5</sup>. Pour que des prescriptions injustifiées en matière de santé et de sécurité ne soient pas utilisées comme obstacles non tarifaires au commerce, les États Membres de l'OMC ont adopté l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS)<sup>6</sup>.

L'Accord SPS prévoit notamment que les mesures réglementaires en matière de sécurité sanitaire des produits alimentaires doivent reposer sur une évaluation scientifique rigoureuse des risques. En outre, les pays qui ont adopté les normes du Codex sont considérés comme étant en pleine conformité avec les prescriptions prévues par l'Accord SPS.

Les normes du Codex Alimentarius sont par conséquent devenues des normes internationales de facto pour les produits alimentaires faisant l'objet d'un commerce international et, dans une large mesure, des points de référence pour les législations nationales en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Il convient de noter que, du point de vue des pays en développement, le respect des normes du Codex suppose d'accorder une plus grande

attention à la sécurité sanitaire des produits alimentaires exportés, mais suppose parallèlement un meilleur accès aux marchés d'exportation, en particulier ceux des pays développés.

### 3 SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS ET RISQUES CHIMIQUES



Les produits chimiques peuvent se retrouver dans les aliments, qu'ils y aient été ajoutés intentionnellement, dans un but technique (par exemple les additifs alimentaires), ou que leur présence soit due à la pollution de l'air, de l'eau ou des sols. Les produits chimiques présents dans les aliments constituent un problème de santé dans le monde entier et sont une cause importante d'obstacles au commerce.

L'OMS met au point des évaluations scientifiques des risques pour définir les niveaux d'exposition sans danger, qui servent de base à l'élaboration de normes nationales et internationales en matière de sécurité sanitaire des aliments visant à protéger la santé des consommateurs et à garantir des pratiques équitables dans le commerce des denrées alimentaires.<sup>7</sup>

### **4 SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS : Risques microbiologiques**

La contamination des aliments par des agents microbiologiques constitue un problème de santé publique dans le monde entier. La majeure partie des pays ont mis en évidence un accroissement sensible, au cours des dernières décennies, de l'incidence des maladies dues à la présence de micro-organismes dans les aliments, notamment des agents pathogènes comme la salmonelle et *Escherichia coli* entérohémorragique, et des parasites comme cryptosporidium et les trématodes.

L'OMS met au point des évaluations scientifiques des risques et des lignes directrices. Ces dernières relatives à l'évaluation des risques microbiologiques dans les aliments présentent des conseils descriptifs sur la manière de procéder à une évaluation des risques au moyen de différents types d'outils et de techniques.<sup>8</sup>

## RÉFÉRENCES

1. <https://www.commerce.gov.dz/fr/codex-alimentarius>
2. <https://www.fao.org/food-safety/scientific-advice/fr/>
3. [https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/94034/WHA16.23\\_fre.pdf?sequence=1](https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/94034/WHA16.23_fre.pdf?sequence=1)
4. <https://www.fao.org/3/Y8705E/y8705e0d.htm>
5. [https://www.wto.org/french/res\\_f/res\\_f.htm](https://www.wto.org/french/res_f/res_f.htm)
6. [https://www.wto.org/french/docs\\_f/legal\\_f/35-dag\\_f.htm](https://www.wto.org/french/docs_f/legal_f/35-dag_f.htm)
7. <https://www.fao.org/food-safety/fr/>
8. [https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/mra-brochure-fr.pdf?sfvrsn=738aa41d\\_32&download=true](https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/mra-brochure-fr.pdf?sfvrsn=738aa41d_32&download=true)