

QUESTIONS RELATIVES AUX TRAVAUX DE L'OMS QUI
INTERESSENT LE COMITE

Déclaration faite par le représentant de l'Organisation mondiale de la santé (OMS)
à la réunion des 15 et 16 octobre 1997

Depuis la dernière réunion du Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires, l'OMS a organisé deux réunions d'experts relatives aux questions de salubrité des aliments en coopération avec d'autres institutions internationales.

1. Salubrité des aliments provenant de l'aquaculture

Un groupe d'étude sur les questions de salubrité des aliments concernant les produits de l'aquaculture a été co-organisé du 22 au 26 juillet 1997 en Thaïlande par le Département des pêches de la FAO, le réseau des centres d'aquaculture de la région Asie-Pacifique et le Programme OMS de salubrité des aliments et d'aide alimentaire. Les experts de 15 pays différents étaient présents à la réunion.

L'aquaculture est actuellement l'un des systèmes de production alimentaire les plus dynamiques au monde, avec une production qui a progressé en moyenne de 9,6 pour cent par an ces dix dernières années. L'importance croissante de l'aquaculture dans le monde est directement liée au fait qu'elle contribue à combler l'écart entre l'offre et la demande de poisson et de produits de la pêche. Compte tenu de la surexploitation des zones de pêche traditionnelle dans la plupart des régions, les initiatives visant à intensifier le développement durable d'une aquaculture respectueuse de l'environnement, en particulier parmi les petits producteurs, doivent se poursuivre afin d'assurer une contribution maximale à la sécurité alimentaire mondiale. Environ 90 pour cent de la production aquacole mondiale est originaire d'Asie, où elle fournit une part importante des protéines animales consommées dans la région et constitue une source non moins importante de revenus pour de nombreux petits producteurs. La contribution de l'aquaculture commerciale à l'économie est significative dans de nombreux pays producteurs où les espèces très prisées représentent une source majeure de devises.

Le groupe d'étude a examiné les questions de salubrité des aliments concernant les poissons et crustacés d'élevage, en particulier les problèmes de contamination biologique et chimique susceptibles de se poser au cours de leur processus de production. Son travail a porté sur l'identification et la quantification des dangers et sur les moyens de mettre en oeuvre des mesures pour maîtriser les risques potentiels en matière de salubrité des aliments, y compris les programmes nationaux et internationaux en cours.

Les principales conclusions de cette réunion ont été les suivantes:

- i) une approche intégrée de la maîtrise des risques liés aux produits de l'aquaculture est nécessaire, celle-ci exigeant une collaboration étroite entre les secteurs de la santé, de l'agriculture et de l'aquaculture, de la salubrité alimentaire et de l'éducation;

- ii) des mesures assurant la salubrité des aliments devraient être prévues dans les programmes de gestion des exploitations piscicoles;
- iii) les mesures assurant la salubrité des aliments devraient se fonder sur le système HACCP, même si tous les participants ont reconnu qu'il était difficile d'appliquer ces mesures à l'aquaculture de subsistance;
- iv) les risques pour la santé humaine engendrés par l'utilisation de produits chimiques comme fertilisants et composés de traitement des eaux dans l'aquaculture sont faibles;
- v) il y a des risques liés à l'utilisation d'agents chimiothérapeutiques en aquaculture du fait de la présence de résidus dans les parties comestibles de la chair de poisson et ces risques peuvent être importants, notamment dans les pays où la vente et l'utilisation de ces composés ne sont pas contrôlées;
- vi) il y a en outre le risque que la flore bactérienne des élevages piscicoles développe une résistance antimicrobienne et que ces bactéries résistantes aux antibiotiques entrent dans la chaîne alimentaire;
- vii) les pesticides nécessaires en aquaculture peuvent présenter des dangers en ce qui concerne la salubrité des aliments. Il faudrait avoir davantage d'informations sur les types de composés effectivement utilisés et procéder à des études pour déterminer si les traitements des bassins aux pesticides se traduisent par des niveaux de résidus potentiellement dangereux pour la santé humaine.

2. Salubrité des aliments irradiés à des doses supérieures à 10 kGy

Un groupe d'étude mixte AEIA/FAO/OMS sur l'irradiation à doses élevées des aliments a été organisé du 15 au 19 septembre 1997 à Genève. L'irradiation a été considérée comme l'un des moyens efficaces qui existent pour gérer les dangers alimentaires d'origine microbienne. Compte tenu des préoccupations croissantes que suscitent dans le monde entier les poussées épidémiques de maladies d'origine alimentaire, ce groupe d'étude était chargé d'examiner si le champ d'application de la technique, actuellement reconnue comme sûre jusqu'à au moins 10 kGy, pouvait être étendu.

Le groupe d'étude a examiné toutes les données pertinentes concernant les aspects toxicologiques, microbiologiques et nutritionnels, ainsi que les effets chimiques et physiques de l'ionisation sur les aliments exposés à des doses supérieures à 10 kGy, en vue de déterminer si les aliments ainsi traités étaient sans danger et satisfaisants sur le plan nutritionnel. Il a également examiné si une dose maximale devait être spécifiée.

Les principales conclusions du groupe d'étude ont été les suivantes:

- i) les aliments irradiés dans des conditions adéquates et aux doses appropriées compte tenu des objectifs technologiques visés sont sans danger pour les consommateurs et satisfaisants sur le plan nutritionnel;
- ii) le procédé est autolimitatif, ce qui signifie qu'il n'y a pas à imposer de dose limite supérieure.