# FAO : De nouveaux produits chimiques et bactéries dangereux interdits

Communiqué de la FAO, 6 juillet 2009

lundi 6 juillet 2009

**La Commission du Codex Alimentarius (CAC) a adopté lors de sa 32ème session la semaine dernière plus de 30 nouvelles normes internationales, codes d'usage et directives destinés à renforcer la sécurité des aliments dans le monde et à protéger la santé des consommateurs.**

Sommaire de cet article


- Résumé
- Communiqué complet


## Résumé

La Commission a approuvé des mesures de réduction de la formation d'acrylamide dans les aliments. Le Code d'usages fournira aux autorités nationales et locales, aux fabricants et autres parties concernées, des recommandations visant à prévenir et à réduire la formation d'acrylamide dans les produits de la pomme de terre à tous les stades de la production. L'acrylamide est considérée comme un facteur potentiel de cancer chez l'homme, indique un communiqué de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO).

La Commission a adopté les premières directives en vue de la réduction de l'absorption d'hydrocarbures aromatiques polycycliques (HPA) durant la préparation finale des aliments. Certaines parties de ces HPA qui se forment durant les processus de fumure ou de séchage des aliments présentent des risques de cancer pour l'homme.

La Commission a adopté des recommandations pour permettre aux pays producteurs de café d'élaborer et de mettre en œuvre leurs propres programmes nationaux de prévention et de réduction de la contamination par l'ochratoxine A (OTA). L'OTA est une mycotoxine, considérée comme potentiellement cancérigène pour l'homme.

La Commission a adopté des critères concernant la salmonella et d'autres bactéries dans les préparations pour les nourrissons de plus de six mois et autres indications médicales destinées aux jeunes enfants.

La Commission a adopté des paramètres pour les essais microbiologiques et la surveillance dans l'environnement de Listeria monocytogenes dans les aliments prêts à consommer. Un niveau maximum a été fixé pour certains aliments où les bactéries ne peuvent se développer, tandis que dans les produits prêts à la consommation où le pathogène peut se développer, aucune trace de Listeria monocytogenes ne sera admise. Les paramètres aideront les producteurs à maîtriser et prévenir la contamination par cette bactérie susceptible de causer une maladie potentiellement fatale qu'est la listériose.

Si un être humain en bonne santé a peu de probabilités de contracter la listériose, celle-ci peut néanmoins causer des fausses couches ou des morts à la naissance, ainsi que des infections graves et parfois fatales, chez les personnes ayant un système immunitaire affaibli, comme les nourrissons, les personnes âgées et les sujets infectés par le VIH ou en traitement de chimiothérapie.

La Commission a également adopté des normes régionales portant sur les produits du ginseng, la pâte de soja fermenté (miso) et le gochujang (pâte de piment).

"Les normes et directives adoptées cette semaine auront des répercussions positives sur les vies des populations du monde entier", a souligné la présidente du CAC, Karen Hulebak. "La Commission affronte désormais plus vite que jamais auparavant les enjeux de sécurité sanitaire des aliments les plus pressants".

## Communiqué complet

**Bactéries et produits chimiques dangereux mis au ban**
**Des aliments plus "sûrs" grâce à la Commission du Codex Alimentarius**

La Commission du Codex Alimentarius (CAC) a adopté lors de sa 32ème session la semaine dernière plus de 30 nouvelles normes internationales, codes d'usage et directives destinés à renforcer la sécurité des aliments dans le monde et à protéger la santé des consommateurs.

**Parmi les nouvelles normes adoptées par la Commission figurent les points suivants :**

**Réduction de l'acrylamide dans les aliments**

La Commission a approuvé des mesures de réduction de la formation d'acrylamide dans les aliments. Le Code d'usages fournira aux autorités nationales et locales, aux fabricants et autres parties concernées, des recommandations visant à prévenir et à réduire la formation d'acrylamide dans les produits de la pomme de terre à tous les stades de la production.

Les recommandations portent sur les matières premières, l'ajout d'autres ingrédients et la transformation et le chauffage des aliments.

L'acrylamide, décelée dans les produits alimentaires pour la première fois en 2002, se forme durant la cuisson à haute température, en friture, au four ou rôtis, des aliments riches en hydrates de carbone (ex. frites, chips, café, biscuits, pâtisseries, pains).

L'acrylamide est considérée comme un facteur potentiel de cancer chez l'homme.

**Réduction de la contamination par hydrocarbures polyaromatiques**

La Commission a adopté les premières directives en vue de la réduction de l'absorption d'hydrocarbures aromatiques polycycliques (HPA) durant la préparation finale des aliments.

Certaines parties de ces HPA qui se forment durant les processus de fumure ou de séchage des aliments présentent des risques de cancer pour l'homme.

Vu que ces processus sont utilisés aussi bien au niveau industriel qu'au niveau des ménages, les recommandations pourront également servir de base pour des programmes d'éducation des consommateurs.

**Prévention de la contamination par l'ochratoxine A dans le café**

La Commission a adopté des recommandations pour permettre aux pays producteurs de café d'élaborer et de mettre en œuvre leurs propres programmes nationaux de prévention et de réduction de la contamination par l'ochratoxine A (OTA). L'OTA est une mycotoxine, considérée comme potentiellement cancérigène pour l'homme.

**Préparations de suite pour nourrissons**

La Commission a adopté des critères concernant la salmonella et d'autres bactéries dans les préparations de suite (pour les nourrissons de plus de six mois) et autres indications médicales destinées aux jeunes enfants.

Toutefois, dans les pays où il existe un risque particulier lié à E. sakazakii (à savoir, une population importante de bébés immunodéprimés) dans la consommation de préparations de suite, elle pourrait envisager le renforcement de mesures de contrôle, notamment l'introduction de critères pour E.sakazakii semblables à ceux adoptés en 2008 pour les préparations en poudre pour nourrissons.

Les préparations de suite ne devraient être utilisées que pour la population ciblée. Elles sont malheureusement souvent administrées à des nourrissons de moins de six mois. La norme souligne la nécessité d'insérer les questions de mauvais emploi de ces produits dans les campagnes d'éducation et la formation.

**Listeria monocytogenes dans les aliments prêts à consommer**

La Commission a adopté des paramètres pour les essais microbiologiques et la surveillance dans l'environnement de Listeria monocytogenes dans les aliments prêts à consommer.

Un niveau maximum a été fixé pour certains aliments où les bactéries ne peuvent se développer, tandis que dans les produits prêts à la consommation où le pathogène peut se développer, aucune trace de Listeria monocytogenes ne sera admise.

Les paramètres aideront les producteurs à maîtriser et prévenir la contamination par cette bactérie susceptible de causer une maladie potentiellement fatale qu'est la listériose.

Si un être humain en bonne santé a peu de probabilités de contracter la listériose, celle-ci peut néanmoins causer des fausses couches ou des morts à la naissance, ainsi que des infections graves et parfois fatales, chez les personnes ayant un système immunitaire affaibli, comme les nourrissons, les personnes âgées et les sujets infectés par le VIH ou en traitement de chimiothérapie.

La Commission a également adopté des normes régionales portant sur les produits du ginseng, la pâte de soja fermenté (miso) et le gochujang (pâte de piment).

"Les normes et directives adoptées cette semaine auront des répercussions positives sur les vies des populations du monde entier", a souligné la présidente du CAC, Karen Hulebak. "La Commission affronte désormais plus vite que jamais auparavant les enjeux de sécurité sanitaire des aliments les plus pressants".

**Déclarations de M. Boutrif**

M. Ezzeddine Boutrif, Directeur de la Division de la nutrition et de la protection des consommateurs à la FAO, a fait remarquer que la participation au Codex représente désormais 99 pour cent de la population mondiale. "L'application des normes et directives du Codex contribue considérablement à

garantir aux consommateurs du monde entier l'innocuité des aliments", a-t-il ajouté.

La Commission a également lancé de nouveaux projets de travail, comme par exemple, la fixation de niveaux maximum de mélamine dans les produits destinés à l'alimentation humaine et animale.

Ces dernières années, des niveaux élevés de mélamine, à l'origine de maladies et de décès, ont été ajoutés à des produits alimentaires aussi variés que les préparations pour nourrissons et la nourriture pour animaux domestiques.

Etant donné que la mélamine a de nombreux usages industriels, on peut la trouver en quantités traces dans la filière alimentaire à cause de sa présence dans l'environnement.

L'établissement de limites maximales aidera les gouvernements à faire la distinction entre la présence inévitable de mélamine et l'adultération délibérée des aliments pour l'homme et les animaux.

**Nouvelles propositions de travail**

Citons parmi les nouvelles propositions de travail adoptées par la Commission :

**–** Principes et directives visant à aider les gouvernements à élaborer et mettre en œuvre des systèmes nationaux intégrés de contrôle des aliments protégeant la santé des consommateurs et garantissant des pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires ;

**–** Pratiques visant à combattre les virus dans l'alimentation, en particulier les norovirus (NoV) et le virus de l'hépatite A (HAV) dans les aliments frais, les mollusques et les aliments prêts à consommer ;

**–** Prévention de la contamination par l'aflatoxine (substance toxique produite par les moisissures et pouvant causer le cancer chez les animaux) des noix du Brésil ;

**–** Fixation de niveaux maximum et définition de plans d'échantillonnage pour les fumonisines, substances mycotoxiques du maïs et des produits du maïs.

Plus de 600 personnes, représentant 122 pays, ont participé aux sessions de la Commission. Karen Hulebak (Etats-Unis) a été réélue Présidente, et Knud Østergaard (Danemark), Sanjay Dave (Inde) et Ben Manyindo (Ouganda) réélus Vice-Présidents.

"Nous nous félicitons de la participation d'un plus grand nombre de pays en développement à la réunion cette année, ce qui traduit la prise de conscience mondiale aux questions de sécurité sanitaire des aliments et l'impact du Fonds fiduciaire du Codex," a indiqué le Dr. Jørgen Schlundt, Directeur du département de sécurité sanitaire des aliments à l'OMS.

La Commission du Codex Alimentarius a été créée en 1963 par la FAO et l'OMS en vue de l'élaboration de normes alimentaires internationales destinées à protéger la santé des consommateurs et à promouvoir l'adoption de pratiques loyales dans le commerce mondial des aliments. Elle compte 181 Etats membres et une organisation membre, la Communauté européenne.

Copyright © Site de l'Association Adéquations - https://www.adequations.org/spip.php?article1152