



# COMITÉ DES PÊCHES

## SOUS-COMITÉ DU COMMERCE DU POISSON

### Dix-huitième session

**Procédure de correspondance écrite: 8 avril - 8 mai 2022**

**Séances plénières en ligne: 7, 8, 9 et 20 juin 2022**

## SÉCURITÉ SANITAIRE ET QUALITÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES ISSUS DE LA PÊCHE ET DE L'ACQUACULTURE

### Résumé

Le présent document fait le point sur les évolutions récentes en matière de sécurité sanitaire des aliments en ce qui concerne l'accès aux marchés pour les produits de la pêche et de l'aquaculture, les activités menées par la FAO au cours des deux dernières années sur la qualité et la sécurité sanitaire des aliments dans les secteurs de la pêche et de l'aquaculture, les travaux de la FAO concernant les avis scientifiques fournis à la Commission du Codex Alimentarius et l'appui apporté aux Membres pour la mise en œuvre des normes du Codex.

### Suite que le Sous-Comité est invité à donner

- Recommander des axes de travail qui permettront d'assurer la sécurité sanitaire des aliments dans les secteurs de la pêche et de l'aquaculture, dans un environnement en mutation.
- Formuler des observations et dicter des orientations en ce qui concerne les travaux de la FAO dans le domaine de la qualité et de la sécurité sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture, en particulier des avis scientifiques dans le cadre des activités du Codex Alimentarius, et concernant le renforcement des capacités aux fins de la mise en œuvre des normes, des directives et des codes d'usages du Codex.
- Proposer d'autres domaines dans lesquels il est possible de collecter et de diffuser des données sur la sécurité sanitaire et la qualité des aliments.
- Partager des expériences concernant des problèmes d'accès au marché rencontrés au niveau national et liés à la sécurité sanitaire des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Les documents peuvent être consultés à l'adresse [www.fao.org](http://www.fao.org).

## FAITS NOUVEAUX CONCERNANT LE PROCESSUS D'ÉTABLISSEMENT DE NORMES AU SEIN DU CODEX ALIMENTARIUS

1. Le Codex Alimentarius a pour objectif de guider et de promouvoir l'élaboration, la mise en œuvre et l'harmonisation de définitions et d'exigences relatives aux produits alimentaires, et de ce fait, de faciliter le commerce international. Les normes du Codex et les textes apparentés sont régulièrement révisés afin de garantir qu'ils sont cohérents et qu'ils tiennent compte des connaissances scientifiques actuelles et d'autres informations pertinentes. En 2021, après six ans d'inactivité, le Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche a commencé à travailler par correspondance pour inclure des espèces supplémentaires dans les normes du Codex relatives au poisson et aux produits de la pêche. Les activités de la FAO et de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) ont été présentées au Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche, à sa trente-cinquième session, lequel a appuyé les travaux réalisés par ces deux organisations du système des Nations Unies et s'est dit particulièrement intéressé par les travaux de la FAO portant sur les microplastiques et l'élaboration d'un document d'orientation sur la sécurité sanitaire des algues<sup>1</sup>. Au cours de sa quarante-quatrième session, la dernière en date, la Commission du Codex Alimentarius est convenue des textes suivants relatifs aux produits de la pêche, qu'elle a adoptés:

- Propositions de nouveaux travaux relatifs à l'établissement de limites maximales pour le méthylmercure dans l'hoplostète orange et l'abadèche rosé, à l'élaboration d'orientations sur la prévention de la fraude alimentaire et la lutte contre celle-ci, et à la détermination des informations devant figurer sur les étiquettes des denrées alimentaires en recourant à la technologie;
- Liste des médicaments vétérinaires à faire évaluer ou réévaluer en priorité par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires;
- Principes et directives pour l'évaluation et l'utilisation des programmes volontaires d'assurance par des tiers et Orientations sur l'utilisation dématérialisée de certificats électroniques;
- Code d'usages visant à réduire au minimum et à maîtriser la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire, et Directives sur le suivi et la surveillance intégrés de la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire;
- Dissolution du groupe de travail sur la résistance aux antimicrobiens, compte tenu de l'achèvement de son mandat;
- Corrections de forme de la plupart des noms d'espèces dans la section 2.1 (Définition du produit) de la version en langue anglaise de la Norme pour les sardines et produits du type sardines en conserve<sup>2</sup>.

2. D'autres informations sont contenues dans les rapports de la Commission et des Comités du Codex<sup>3</sup>.

---

<sup>1</sup> [fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-722-35%252FFinal%252520report%252FREP21\\_FFPf.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-722-35%252FFinal%252520report%252FREP21_FFPf.pdf).

<sup>2</sup> Un Membre a indiqué que deux espèces, *Sardinella fimbriata* et *Sardinella sirm*, n'avaient pas été mentionnées dans la Norme pour les sardines et produits du type sardines en conserve, en dépit de la décision prise par le Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche, à sa vingt-deuxième session (1996), de les y inclure. À la suite d'une proposition du secrétariat du Codex concernant la procédure d'inclusion de nouvelles espèces dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche, la Commission du Codex Alimentarius est convenue, à sa quarante-quatrième session, de soumettre cette question au Comité sur le poisson et les produits de la pêche, à sa trente-sixième session, prévue au début de 2023.

<sup>3</sup> [fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/fr/](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/fr/).

## AVIS SCIENTIFIQUES ET ORIENTATIONS GÉNÉRALES DONNÉS PAR LA FAO

### Ciguatera

3. De nombreuses questions concernant la gestion du risque de ciguatera et la recherche dans ce domaine requièrent une attention de toute urgence. Les principaux besoins recensés en matière de gestion des risques concernaient la définition de protocoles clairs permettant d'éviter la consommation de produits de la mer toxiques, essentiellement par les populations locales et les touristes, mais aussi par les consommateurs qui achètent des produits de la mer importés de certaines zones. S'appuyant sur le Rapport de la réunion d'experts FAO/OMS sur la ciguatera<sup>4</sup>, publié en 2020, la FAO a élaboré, en collaboration avec l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA) et la Commission océanographique intergouvernementale (COI) de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture (UNESCO), un cours en ligne sur la surveillance et la prévention de la ciguatera<sup>5</sup>. Ce cours s'adresse en premier lieu aux autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments et de la pêche, aux décideurs, aux médecins et aux gestionnaires des questions de santé. Il est également destiné aux formateurs et aux étudiants qui s'intéressent à la ciguatera, ainsi qu'aux personnes travaillant dans les secteurs de la pêche et de la transformation du poisson.

### Mollusques bivalves

4. Le commerce international est le principal moteur de la croissance rapide qu'a connue la production de mollusques bivalves au cours des six dernières décennies. Cependant, un très petit nombre de pays ont des programmes efficaces pour la surveillance de ces mollusques. Compte tenu du besoin d'orientations internationales relatives à la mise en œuvre de programmes de contrôle sanitaire des mollusques bivalves, la FAO et l'OMS ont élaboré conjointement les Directives techniques sur les problématiques liées aux zones de production dans le cadre de l'élaboration des programmes de contrôle sanitaire des mollusques bivalves, lesquelles ont été récemment mises à jour par la FAO, le Centre de référence de la FAO pour le contrôle sanitaire des mollusques bivalves et le Centre pour les sciences de l'environnement, de la pêche et de l'aquaculture (Cefas) du Royaume-Uni, et dont la deuxième édition est disponible en ligne en anglais et en espagnol<sup>6</sup>. Les Directives servent également de base à l'élaboration, par la FAO et le Cefas, d'un cours de formation en ligne composé de trois modules sur le contrôle sanitaire des bivalves, qui s'adresse aux décideurs, aux spécialistes du développement, aux gestionnaires de programmes, aux spécialistes et chercheurs du secteur, aux conchyliculteurs, aux formateurs et aux agents de vulgarisation. Les deux premiers modules, qui portent sur le profil de risques des zones de production conchylicole<sup>7</sup> et l'évaluation de la qualité des zones de production conchylicole<sup>8</sup>, ont été mis en ligne.

### Efflorescences algales nuisibles

5. Les efflorescences algales nuisibles ont des incidences importantes sur la sécurité alimentaire et la sécurité sanitaire des aliments, car elles peuvent contaminer les organismes aquatiques ou provoquer une mortalité massive de ces organismes. La mise en place de systèmes de prévision ou d'alerte rapide pourrait contribuer à atténuer les effets des efflorescences algales nuisibles et à réduire la survenue de ces événements. Des systèmes de surveillance des efflorescences algales nuisibles ont été mis en place dans de nombreux pays. Cependant, le délai d'exécution ou le type de données collectées ne sont peut-être pas suffisants pour permettre de prendre des mesures efficaces en matière de gestion de la sécurité sanitaire des aliments ou à d'autres fins, notamment le transfert de produits aquacoles vers d'autres régions. À cet égard, la FAO joue un rôle de premier plan dans l'élaboration de directives techniques FAO-AIEA-COI relatives à la mise en œuvre de systèmes d'alerte rapide contre

<sup>4</sup> [fao.org/3/ca8817en/CA8817EN.pdf](https://www.fao.org/3/ca8817en/CA8817EN.pdf) (en anglais).

<sup>5</sup> [elearning.fao.org/course/view.php?id=648](https://elearning.fao.org/course/view.php?id=648).

<sup>6</sup> [fao.org/documents/card/en/c/cb5072en/](https://www.fao.org/documents/card/en/c/cb5072en/) (version en anglais) et [fao.org/publications/card/es/c/CB5072ES/](https://www.fao.org/publications/card/es/c/CB5072ES/) (version en espagnol).

<sup>7</sup> [elearning.fao.org/course/view.php?id=481](https://elearning.fao.org/course/view.php?id=481) (en anglais).

<sup>8</sup> [elearning.fao.org/course/view.php?id=629](https://elearning.fao.org/course/view.php?id=629) (en anglais).

les efflorescences algales nuisibles. Le document en question guidera les autorités compétentes et les institutions concernées chargées de la protection des consommateurs ou de la surveillance de l'environnement dans la mise en œuvre de systèmes d'alerte rapide contre les proliférations, dans des zones spécifiques, d'algues nuisibles susceptibles d'avoir une incidence sur la sécurité alimentaire et la sécurité sanitaire des aliments.

## Algues

6. On s'attend à ce que la culture et l'utilisation accrues des algues deviennent un pilier essentiel de la sécurité alimentaire durable et fassent bientôt partie intégrante de l'économie aquatique. La présence de risques liés aux algues peut être conditionnée par de nombreux facteurs. Or, les législations et les documents d'orientation sur la production et l'utilisation des algues sont généralement insuffisants. À cet égard, la FAO et l'OMS ont élaboré un document d'information recensant les risques en matière de sécurité sanitaire des aliments que présente la consommation d'algues et de plantes aquatiques, document qui peut servir de base à d'autres travaux dans ce domaine. À sa trente-cinquième session, le Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche est convenu d'envisager des travaux supplémentaires dans ce domaine, suivant les indications de la FAO et de l'OMS et sur la base du document d'information, en vue de l'élaboration d'orientations du Codex en la matière<sup>9</sup>. Le document, qui a été consolidé lors d'une réunion d'experts tenue en octobre 2021, sera publié en 2022.

## Microplastiques

7. Étant donné que les produits de la pêche et de l'aquaculture ne sont pas les seuls à contribuer à l'exposition alimentaire aux microplastiques, le Sous-Comité du commerce du poisson, à sa dix-septième session, a demandé à la FAO de procéder à une évaluation de l'exposition portant également sur d'autres produits alimentaires concernés. Ainsi, la FAO a élaboré un document de référence qui rassemble des informations sur la présence de microplastiques dans tous les produits, la contamination par les microplastiques le long des chaînes de valeur alimentaires, et la migration des plastiques à partir de matériaux en contact avec les aliments et d'emballages, et concernant une analyse de la documentation existante relative à la toxicité des monomères, des polymères et des additifs plastiques les plus courants. Le rapport, qui a été consolidé lors d'une réunion d'experts tenue en janvier 2022, sera publié en 2022. Ce processus constitue une base pour de futurs exercices d'évaluation des risques et a permis d'obtenir des informations pouvant servir à l'élaboration d'options de gestion des risques.

## Maladie à streptocoques du groupe B

8. En 2015, des streptocoques du groupe B (SGB), de séquence type 283 (ST283), étaient à l'origine du seul foyer de maladie invasive d'origine alimentaire causée par des SGB signalé à Singapour. La maladie était liée à la consommation de poisson d'eau douce cru. Plus de 20 pour cent des personnes atteintes étaient des adultes en bonne santé ne présentant pas de comorbidités, ce qui est peu courant dans le cas de SGB. Des enquêtes ultérieures ont montré que les SGB ST283 avaient été une cause courante de maladies chez les êtres humains et chez les tilapias en Asie du Sud-Est depuis plus de vingt ans, mais qu'ils étaient pratiquement inexistantes en dehors de cette région. Compte tenu de l'apparition récente du foyer, la FAO a établi un profil de risques, ce qui a donné lieu à l'élaboration d'un rapport qui rassemble les connaissances actuelles, recense les lacunes dans les données relatives aux SGB ST283 le long de la chaîne d'approvisionnement en poissons d'eau douce en Asie du Sud-Est et propose des options de gestion des risques<sup>10</sup>.

## *Vibrio parahaemolyticus* et *V. vulnificus*

9. À l'échelle mondiale, *Vibrio parahaemolyticus* et *Vibrio vulnificus* sont des agents pathogènes humains importants associés à la consommation de produits de la mer. Une réunion d'experts FAO/OMS

<sup>9</sup> [fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCFFP&session=35](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCFFP&session=35) (en anglais).

<sup>10</sup> [fao.org/documents/card/fr/c/cb5067en/](https://www.fao.org/documents/card/fr/c/cb5067en/) (en anglais).

a été organisée au Cefas, à Weymouth (Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord), du 13 au 15 mai 2019 afin de faire le point sur les avis les plus récents concernant l'évaluation des risques liés à *V. parahaemolyticus* et *V. vulnificus* dans les produits de la mer. Le groupe de travail d'experts a noté plusieurs évolutions critiques survenues au cours de la dernière décennie, notamment les suivantes: 1) l'émergence de souches hautement pathogènes; 2) des dispersions géographique et temporelle importantes des produits de la mer associés aux infections par *Vibrio* dans le cadre du changement climatique; 3) l'importance des facteurs démographiques; 4) la diversité d'approches nouvelles s'agissant des bonnes pratiques; et 5) l'émergence de diverses méthodes nouvelles de surveillance et de contrôle, comme celles faisant appel à la génomique et à l'imagerie par satellite. Le rapport, qui a été publié en 2021, peut être consulté sur le site web de la FAO<sup>11</sup>.

## Qualité de l'eau

10. En 2019, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a souligné l'importance de la qualité de l'eau dans la production et la transformation des aliments, et a demandé à la FAO et à l'OMS de donner des orientations concernant des situations où l'utilisation d'eau propre était mentionnée dans des textes du Codex (en particulier, eau destinée à l'irrigation et eau de mer salubre) et sur la réutilisation de l'eau employée dans des processus de transformation. La FAO et l'OMS ont mis en place un groupe d'experts et organisé des réunions d'experts en juillet 2021, afin de faciliter ces travaux et d'approfondir ceux déjà effectués dans ce domaine, qui ont conduit à la publication du Rapport de la réunion conjointe FAO-OMS sur la sécurité sanitaire et la qualité de l'eau utilisée dans la production et la transformation des aliments<sup>12</sup>. Le groupe d'experts a mis au point un concept adapté à sa destination ainsi qu'une approche fondée sur un système d'aide à la prise de décisions en ce qui concerne l'utilisation d'eau salubre dans différents secteurs, y compris la pêche et l'aquaculture. Le rapport de la réunion, dont un résumé<sup>13</sup> est déjà disponible, sera publié en 2022.

## Consommation de poisson

11. De nouvelles données sont disponibles concernant les risques et les bienfaits de la consommation de poisson. Par conséquent, la FAO et l'OMS procéderont à la mise à jour du *Rapport de la Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur les risques et bénéfices de la consommation de poisson* publié en 2010<sup>14</sup>. Une consultation d'experts sera organisée à cet effet en vue de tirer un certain nombre de conclusions concernant les bienfaits et les risques pour la santé associés à la consommation de poisson. Une série de mesures seront recommandées aux États Membres afin que ces derniers puissent mieux évaluer et gérer les risques et les bienfaits de la consommation de poisson, et les communiquer aux citoyens. En outre, un cadre d'évaluation des bienfaits et des risques nets pour la santé liés à la consommation de poisson sera établi et fournira à la Commission du Codex Alimentarius des orientations en matière de gestion des risques, compte tenu des données existantes concernant les bienfaits liés à la consommation de produits de la pêche et de l'aquaculture.

## Solutions numériques

12. La complexité des chaînes d'approvisionnement alimentaire et l'importance croissante du commerce mondial des denrées alimentaires sont à l'origine de difficultés en matière de gestion de la sécurité sanitaire des aliments. Déterminer l'origine d'aliments insalubres est de plus en plus complexe et prend de plus en plus de temps. De nombreux pays ont mis en place des systèmes de contrôle alimentaire plus rigoureux pour les aliments importés, tandis que d'autres ont encore besoin d'aide pour mettre en place de tels systèmes. À cet égard, la FAO a élaboré des directives techniques relatives à la

<sup>11</sup> [fao.org/publications/card/fr/c/CB5834EN/](https://www.fao.org/publications/card/fr/c/CB5834EN/) (en anglais).

<sup>12</sup> [fao.org/documents/card/fr/c/ca6062en/](https://www.fao.org/documents/card/fr/c/ca6062en/) (en anglais).

<sup>13</sup> [fao.org/3/cb7395en/cb7395en.pdf](https://www.fao.org/3/cb7395en/cb7395en.pdf) (en anglais).

<sup>14</sup> [fao.org/publications/card/fr/c/c8c8fa7f-c807-5489-b035-6b258bfc8012/](https://www.fao.org/publications/card/fr/c/c8c8fa7f-c807-5489-b035-6b258bfc8012/).

mise en œuvre de systèmes de notification électronique pour le contrôle des aliments<sup>15</sup> qui soient adaptés aux besoins et aux ressources du pays, lesquelles portent sur la base juridique, la structure et les paramètres opérationnels du système, ainsi que les exigences en matière d'infrastructure et de ressources humaines. Ces directives seront disponibles en 2022.

### **Résistance aux antimicrobiens**

13. En 2019, la Conférence de la FAO a à nouveau reconnu qu'il importait de répondre de toute urgence à la menace croissante que représente la résistance aux antimicrobiens dans le cadre d'une approche «Une seule santé»<sup>16</sup> coordonnée et multisectorielle, dans le contexte du Programme de développement durable à l'horizon 2030. Le Plan d'action de la FAO contre la résistance aux antimicrobiens, lancé en 2021 et dont la mise en œuvre se poursuivra jusqu'en 2025, contribue à renforcer la résilience dans les secteurs de l'alimentation et de l'agriculture en limitant l'apparition et la propagation de la résistance aux antimicrobiens<sup>17</sup>. L'utilisation abusive des antimicrobiens contribue à l'augmentation de la résistance à ces derniers, qui a des incidences négatives sur les progrès accomplis dans les domaines de la médecine, de la santé publique, des soins vétérinaires, des systèmes de production alimentaire et agricole et de la sécurité sanitaire des aliments. De bonnes pratiques d'aquaculture et le respect de protocoles relatifs à la sécurité sanitaire des produits de la mer, selon les espèces cultivées, les systèmes et les conditions environnementales locales, peuvent aider à assurer le maintien en bonne santé des espèces aquatiques cultivées, ce qui permet d'obtenir un produit de qualité, dont la consommation est sans danger et qui n'entrave pas le commerce. Cela permet également de réduire au minimum les résidus d'antibiotiques et la résistance aux antimicrobiens. Il est nécessaire de sensibiliser et de renforcer les capacités des parties prenantes pertinentes tout au long de la chaîne de valeur, notamment des autorités de gouvernance, des représentants du secteur, des aquaculteurs, des producteurs, des fournisseurs d'intrants et des prestataires de services.

## **QUESTIONS RELATIVES AUX MESURES SANITAIRES ET PHYTOSANITAIRES DANS LES SECTEURS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE – ANALYSE DES NOTIFICATIONS D'IMPORTATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE ET DE L'AQUACULTURE**

14. L'une des principales difficultés pour les exportateurs de produits de la pêche et de l'aquaculture est liée à la diversité des cadres d'inspection existants et des exigences des différents marchés visant à assurer la protection des consommateurs. Sur la base de ces exigences et des protocoles d'inspection, les produits peuvent être refusés, rappelés, retenus ou détruits. Depuis 2016, la FAO analyse systématiquement les notifications d'importation de l'Union européenne, du Japon et des États-Unis d'Amérique, qui sont de grands marchés d'importation. Les données collectées et leur analyse sont mises à la disposition du public et organisées par causes: causes chimiques, causes microbiologiques, présence d'histamine, de toxines ou de parasites, et une vaste catégorie dénommée «autres causes». L'analyse est mise en ligne sur le site web GLOBEFISH<sup>18</sup>. En outre, les données brutes relatives aux notifications d'importation sont mises à disposition, en accès libre, dans un espace de travail du logiciel FishStatJ<sup>19</sup> de la FAO.

### **Notifications d'importation des produits de la pêche et de l'aquaculture en 2020**

15. En 2021, l'Union européenne a enregistré 221 notifications d'importation dans le Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF). La plupart des notifications étaient associées à la catégorie «autres causes» (92 cas); venaient ensuite les causes

---

<sup>15</sup> Dans le cadre d'un projet intitulé «Solutions numériques pour des services officiels de contrôle des aliments améliorés».

<sup>16</sup> [fao.org/3/cb7869en/cb7869en.pdf](https://www.fao.org/3/cb7869en/cb7869en.pdf) (en anglais).

<sup>17</sup> [fao.org/publications/card/fr/c/CB5545FR](https://www.fao.org/publications/card/fr/c/CB5545FR).

<sup>18</sup> [fao.org/in-action/globefish/import-notifications/en/](https://www.fao.org/in-action/globefish/import-notifications/en/) (en anglais).

<sup>19</sup> [fao.org/fishery/fr/statistics/software/fishstatj/fr](https://www.fao.org/fishery/fr/statistics/software/fishstatj/fr) (en anglais).

chimiques (58 cas), les causes microbiologiques (37 cas) et la présence de parasites (20 cas). La cinquième cause de notification d'importation était la présence de toxines (huit cas) et un niveau d'histamine supérieur à la limite maximale (six cas). Parmi les autres catégories, la principale cause de notification était le mauvais contrôle de la température (plus de la moitié des cas). La principale cause chimique était un niveau de mercure supérieur aux limites maximales (23 notifications, dont 19 concernaient l'espadon). Le principal problème microbiologique était lié à *Listeria monocytogenes* (17 cas). Le seul parasite détecté a été *Anisakis*, et sur les huit notifications dues à des toxines et aux intoxications qu'elles ont provoquées, l'intoxication diarrhéique par les mollusques a été la plus fréquemment signalée. Le nombre de notifications a légèrement diminué entre 2020 et 2021 (227 et 221 notifications respectivement). Cependant, le nombre de notifications de la catégorie «autres causes» a augmenté (77 cas signalés en 2020 contre 92 en 2021). Les notifications dues à la présence de parasites ont connu la même tendance (14 cas signalés en 2020 et 20 en 2021), tandis que le nombre de notifications liées à des causes chimiques a diminué, passant de 62 à 58 cas au cours de la même période. Le nombre de cas liés à des causes microbiologiques a également diminué (57 en 2020 contre 37 en 2021), de même que le nombre de cas liés à des toxines et au niveau d'histamine.

16. En 2021, au Japon, le Ministère de la santé, du travail et de la protection sociale a enregistré au total 121 notifications d'importation de produits de la pêche et de l'aquaculture, ce qui représente une augmentation importante par rapport à l'année précédente (86 notifications en 2020 contre 121 en 2021). La plupart des notifications d'importation étaient liées à des problèmes microbiologiques (94 cas); venaient ensuite les causes chimiques (25 cas) et la présence de toxines (deux cas). En 2021, la présence de coliformes a été la principale cause de notification dans la catégorie des causes microbiologiques (63 pour cent des notifications de cette catégorie, et 49 pour cent du nombre total de notifications en 2020). Le principal problème chimique était lié aux antibiotiques, comme l'enrofloxacin et la furazolidone, essentiellement détectées dans les crevettes. Les seules biotoxines marines signalées ont été des toxines diarrhéiques détectées dans les palourdes. Si le nombre de notifications liées à des problèmes chimiques et à la présence de toxines a diminué, celles dues à des causes microbiologiques ont enregistré une hausse, passant de 47 en 2020 à 94 en 2021.

17. En 2021, les États-Unis d'Amérique ont enregistré un total de 1 012 notifications d'importation de produits de la pêche et de l'aquaculture dans le système de refus d'autorisation d'importation de la Food and Drug Administration (FDA). La majeure partie des notifications relevaient de la catégorie des «autres causes» (476 cas), qui était suivie de la catégorie des problèmes microbiologiques (400 cas). La troisième cause de notification était d'ordre chimique (90 cas), et venait ensuite le niveau d'histamine supérieur à la limite maximale (46 cas). Dans la catégorie des «autres causes», le principal problème était les produits impropres à la consommation humaine (366 cas, représentant 77 pour cent de cette catégorie et 36 pour cent du nombre total de notifications d'importation de produits de la pêche et de l'aquaculture). Le principal problème microbiologique était la présence de *Salmonella* (384 cas), essentiellement dans les crevettes. Le principal problème chimique signalé concernait les résidus de médicaments vétérinaires (44 cas), détectés majoritairement dans les crevettes. Le nombre de notifications a augmenté dans la catégorie «autres causes» (419 cas en 2020 contre 476 cas en 2021), ainsi que dans les catégories des causes microbiologiques (219 cas en 2020 contre 400 en 2021), chimiques (72 cas en 2020 contre 90 en 2021) et histaminiques (20 cas en 2020 contre 46 en 2021).

## **MODIFICATIONS DE LA RÉGLEMENTATION RELATIVE À LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS DE QUELQUES GRANDS IMPORTATEURS**

### **Union européenne**

18. Dans l'Union européenne, trois amendements et règlements d'exécution importants portant sur les questions suivantes relatives à la sécurité sanitaire des aliments ont été adoptés ou sont entrés en vigueur depuis novembre 2019:

- amendement du plan général relatif à la communication des risques promouvant un cadre intégré de communication des risques devant être suivi par les évaluateurs et les gestionnaires des

risques de manière cohérente et systématique, au niveau de l'Union et au niveau national. L'objectif est maintenant de sensibiliser aux problèmes considérés et de les faire mieux connaître, notamment les cas de divergence dans l'évaluation scientifique tout au long du processus d'analyse des risques, de garantir la cohérence, la transparence et la clarté dans la formulation des recommandations et des décisions relatives à la gestion des risques et de mettre en place une base solide, d'assurer la communication d'informations aux consommateurs sur les stratégies de prévention des risques et d'aider à lutter contre la diffusion de fausses informations<sup>20</sup>;

- définition de méthodes reconnues pour la détection des biotoxines marines et de modalités pratiques et générales pour le contrôle officiel des produits de la pêche, en particulier en ce qui concerne les examens organoleptiques, les indicateurs de fraîcheur et les produits de la pêche toxiques<sup>21</sup>;
- importance pour les exploitants du secteur alimentaire de mettre en place une culture de la sécurité sanitaire des aliments appropriée, de la contrôler et d'en apporter la preuve, et importance de veiller à ce que tous les employés appliquent les protocoles de sécurité sanitaire des aliments et d'hygiène, en assurant une communication claire entre eux et en effectuant des contrôles en temps opportun et de manière efficace, d'actualiser la documentation et d'assurer une formation et une supervision appropriées<sup>22</sup>.

### Canada

19. En vertu du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada, l'Agence canadienne d'inspection des aliments a adopté une approche de l'inspection fondée sur l'analyse des risques. Les principales modifications apportées aux procédures d'importation de poisson de l'Agence canadienne d'inspection des aliments comprennent les modifications relatives aux avis d'importation et à la déconsignation des cargaisons, aux licences d'importation et aux frais d'importation associés, ainsi qu'aux demandes de réinspections. En outre, l'Agence canadienne d'inspection des aliments n'exige plus d'avis d'importation de poisson pour la déconsignation des cargaisons, la déclaration d'importation étant suffisante. Bien que le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada soit entré en vigueur le 15 janvier 2019, certaines exigences l'ont été en 2020 et en 2021 pour des produits, des types d'activité et des tailles d'entreprises particuliers.

### **FAITS NOUVEAUX CONCERNANT LE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS DE LA FAO EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE QUALITÉ DES ALIMENTS<sup>23</sup>**

20. La FAO a poursuivi ses activités de renforcement des capacités concernant la sécurité sanitaire et la qualité des produits de la pêche et de l'aquaculture, notamment grâce à:

- l'appui apporté aux Membres afin que ceux-ci puissent satisfaire aux exigences des principaux marchés et mettre en œuvre et respecter les dispositions de l'Accord sur l'application des

<sup>20</sup> Règlement (UE) 2019/1381 relatif à la transparence et à la pérennité de l'évaluation des risques de l'Union dans la chaîne alimentaire, modifiant certains articles (6, 8a, 8b, 8c, 22, 25, 28, 32a, 32b, 32c, 32 d, 38, 39, 40, 41 et 61) du règlement (CE) n° 178/2002.

<sup>21</sup> Règlement d'exécution (UE) 2019/1139 de la Commission modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 en ce qui concerne les contrôles officiels des denrées alimentaires d'origine animale en rapport avec les exigences concernant les informations sur la chaîne alimentaire et les exigences concernant les produits de la pêche, ainsi qu'avec la référence aux méthodes reconnues d'analyse des biotoxines marines, entré en vigueur le 14 décembre 2019.

<sup>22</sup> Règlement (UE) 2021/382 de la Commission modifiant le règlement (CE) n° 852/2004 et entré en vigueur le 24 mars 2021.

<sup>23</sup> Voir le document publié sous la cote COFI:FT/XVIII/2022/Inf.7 pour de plus amples informations sur des activités particulières de renforcement des capacités.



mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS), notamment en les aidant à mettre en œuvre les normes et les textes du Codex;

- l'organisation, y compris en collaboration avec d'autres institutions, comme le Cefas, de programmes de formation visant à faire connaître les exigences relatives à l'accès aux marchés en termes de sécurité sanitaire, de qualité, de traçabilité et d'étiquetage des aliments<sup>24</sup>;
- l'appui apporté à l'organisation de cours et de conférences internationaux sur la sécurité sanitaire des aliments, en encourageant la participation des pays en développement;
- la diffusion d'informations sur les exigences réglementaires relatives à la sécurité sanitaire des aliments, notamment les notifications d'importation, sur le site web GLOBEFISH et FishStatJ<sup>25,26</sup>.

---

<sup>24</sup> [cefas.co.uk/icoe/seafood-safety/designations/fao-reference-centre/work-programmes-and-annual-reports/](https://cefas.co.uk/icoe/seafood-safety/designations/fao-reference-centre/work-programmes-and-annual-reports/) (en anglais).

<sup>25</sup> [fao.org/in-action/globefish/import-notifications/en/](https://fao.org/in-action/globefish/import-notifications/en/) (en anglais).

<sup>26</sup> [fao.org/fishery/fr/statistics/software/fishstatj/fr](https://fao.org/fishery/fr/statistics/software/fishstatj/fr) (en anglais).