

# commission du codex alimentarius

F



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**Point 1 de l'ordre du jour**

**CX/MPH 03/1  
Septembre 2002**

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE DE LA VIANDE ET DE LA VOLAILLE  
Neuvième session  
Wellington, Nouvelle-Zélande, 17 - 21 février 2003**

**La session se tiendra au "Grand Ballroom, Duxton Hotel", Wellington, Nouvelle-Zélande  
du lundi 17 février à 9 h 30 au vendredi 21 février 2003**

## **ORDRE DU JOUR PROVISOIRE**

<b>Point de l'ordre du jour</b>	<b>Objet</b>	<b>Cote du document</b>
	Ouverture de la session	
1	Adoption de l'ordre du jour	CX/MPH 03/1
2	Questions soumises au Comité par la Commission du Codex Alimentarius et d'autres Comités du Codex	CX/MPH 03/2
3	Projet de Principes généraux en matière d'hygiène de la viande	ALINORM 03/16, Annexe II
	Observations aux étapes 5 et 6	CX/MPH 03/3
4	Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène de la viande fraîche	CX/MPH 03/4
	Observations à l'étape 3	CX/MPH 03/4, Add. 1
5	Annexes et dispositions supplémentaires relatives à l'Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène de la viande fraîche	
	(a) Principes et directives pour la création, pour certains animaux d'abattage, de systèmes d'inspection ante et post-mortem basés sur l'analyse des risques (avec exemples)	CX/MPH 03/5
	Observations à l'étape 3	CX/MPH 03/5, Add.1
	(b) Principes et directives sur les systèmes de contrôle microbiologique des opérations, y compris la mise en place de critères de performance pour l'évaluation des résultats de contrôle des processus et la création de bases de données microbiologiques à l'échelon national	CX/MPH 03/6
	Observations à l'étape 3	CX/MPH 03/6, Add.1
	(c) Dispositions d'hygiène relatives à la viande traitée	CX/MPH 03/7
	Observations à l'étape 3	CX/MPH 03/7, Add.1

<b>Point de l'ordre du jour</b>	<b>Objet</b>	<b>Cote du document</b>
6	Autres questions et travaux futurs	
7	Date et lieu de la prochaine session	
8	Adoption du rapport	

**NB:** Les documents de travail seront distribués par le Secrétariat du Codex. Pour tout renseignement complémentaire, prière de contacter le Comité du Codex sur l'hygiène de la viande et de la volaille, New Zealand Food Safety Authority, 68-86 Jervois Quay - PO Box 2835, Wellington, Nouvelle-Zélande (N° de télécopie: +64 4 463 2583; Mél.: cindy.newman@nzfsa.govt.nz).

Les documents de travail seront également téléchargés sur le site Web du Codex au fur et à mesure de leur finalisation. Ils peuvent être téléchargés et imprimés à partir de l'adresse ci-après: <http://www.codexalimentarius.net>.

Les délégués et observateurs sont priés d'apporter à la réunion tous les documents qui leur auront été distribués, le nombre d'exemplaires supplémentaires disponibles sur le lieu de la réunion étant limité.

## NOTES RELATIVES À L'ORDRE DU JOUR PROVISOIRE

- Point 1 Adoption de l'ordre du jour (CX/MPH 03/1)**  
Conformément à l'Article V.2 du Règlement intérieur, le premier point figurant à l'ordre du jour provisoire est l'adoption de ce dernier.
- Point 2 Questions soumises au Comité par la Commission du Codex Alimentarius et d'autres Comités du Codex (CX/MPH 03/2)**  
Ce document est un document d'information préparé par le Secrétariat du Codex et concerne les questions soumises au Comité par la Commission du Codex Alimentarius et d'autres Comités du Codex.
- Point 3 Projet de principes généraux en matière d'hygiène de la viande (CX/MPH 03/3)**  
L'Avant-projet de Principes généraux en matière d'hygiène de la viande, qui a été soumis pour adoption préliminaire par le Comité sur l'hygiène de la viande et de la volaille (CCMPH) à sa huitième session (ALINORM 03/16, par. 27), a été adopté à l'étape 5 et avancé à l'étape 6 par le Comité exécutif, lors de sa cinquantième session (juin 2002) (ALINORM 03/3A, par. 71 et Annexe II).  
Les observations soumises aux étapes 5 et 6 en réponse aux lettres circulaires CL 2002/06-MPH et CL 2002/31-MPH sont résumées dans le document de travail CX/MPH 03/3
- Point 4 Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène de la viande fraîche (CX/MPH 03/4)**  
Lors de sa huitième session, le CCMPH est convenu de charger un groupe de rédaction de réviser l'avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène de la viande fraîche sur la base des débats menés durant la réunion, des observations envoyées en réponse à la lettre circulaire CL 2002/06-MPH et de l'Avant-projet de Principes généraux en matière d'hygiène de la viande. Il a ensuite été décidé de distribuer l'avant-projet révisé pour observations supplémentaires avant la cinquième réunion du Comité (ALINORM 03/16, par. 76-77).  
Les observations présentées à l'étape 3 sont résumées dans le document de travail CX/MPH 03/4, Add.1
- Point 5 Annexes et dispositions supplémentaires à l'Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène de la viande fraîche**  
A sa huitième session, le CCMPH a accepté l'offre de la Nouvelle-Zélande de préparer, avec le concours du Secrétariat du Codex, deux documents de travail distincts, pour examen à sa prochaine session, sur l'éventuel ajout d'annexes à l'Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène de la viande fraîche. A cet égard, le Comité a noté que la proposition serait soumise à l'approbation du Comité exécutif à sa cinquantième session, au titre de nouvelle activité (ALINORM 03/16, par. 76-77).  
En outre, le Comité a demandé qu'un document de travail sur les dispositions d'hygiène relatives à la viande traitée soit préparé par la Nouvelle-Zélande, en coopération avec le Secrétariat du Codex, pour inclusion éventuelle dans le Code. Il a indiqué que ce document de travail serait diffusé pour observations et examen à sa prochaine session (ALINORM 03/16, par. 84-86).  
A sa cinquantième session, le Comité exécutif a noté que l'ajout d'annexes à un code en cours d'élaboration ne devait pas en général être approuvé au titre de nouvelle activité mais que, compte tenu du travail de fond requis et afin d'accélérer le processus d'élaboration au sein du comité, le CCMPH avait demandé une telle approbation. Le Comité exécutif a donc approuvé au titre de nouvelle activité l'élaboration des annexes suivantes qui seront insérées dans le Code (ALINORM 03/3A, par. 84).
- Point 5 (a) Principes et directives pour la création, pour certains animaux d'abattage, de systèmes d'inspection ante et post-mortem basés sur l'analyse des risques (avec exemples) (CX/MPH 03/5)**  
Les observations soumises à l'étape 3 sont résumées dans le document de travail CX/MPH 03/5, Add.1
- Point 5 (b) Principes et directives sur les systèmes de contrôle microbiologique des opérations, y compris la mise en place de critères de performance pour l'évaluation des résultats de contrôle des processus et la création de bases de données microbiologiques à l'échelon national (CX/MPH 03/6)**  
Les observations soumises à l'étape 3 sont résumées dans le document de travail CX/MPH 03/6, Add.1
- Point 5 (c) Dispositions d'hygiène relatives à la viande traitée (CX/MPH 03/7)**  
Les observations soumises à l'étape 3 sont résumées dans le document de travail CX/MPH 03/7, Add.1
- Point 6 Autres questions et travaux futurs**  
D'autres questions et propositions de nouvelles activités seront examinées
- Point 7 Date et lieu de la prochaine session**  
Le Président proposera la date et le lieu provisoires de la prochaine session, sous réserve de consultations avec le pays hôte
- Point 8 Adoption du rapport**  
Le Comité adoptera le rapport de sa neuvième session sur la base d'un projet de rapport établi par le Secrétariat