

commission du codex alimentarius



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

CX/EXEC 00/47/10

Mai 2000

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
Quarante-septième session, siège de l'OMS, Genève, 28-30 juin 2000
QUESTIONS DÉCOULANT DE COMITÉS DU CODEX

Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers

1. Le Comité est convenu que la définition du traitement thermique devrait être réexaminée par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire dans le contexte du Code d'usages en matière d'hygiène des produits laitiers. Il est également convenu que les termes utilisés dans le Code devraient être alignés sur ceux figurant dans la norme générale Codex pour l'utilisation de termes de laiterie (ALINORM 01/11, par. 108 et 109).

Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire

Bactéries résistant aux antimicrobiens présentes dans les aliments¹

2. Le Comité est convenu de réexaminer cette question à sa prochaine session, sur la base d'un document de travail révisé présenté sous la forme d'un profil de risques qui serait établi par la délégation danoise avec l'aide de pays intéressés. Reconnaisant l'importance de cette question, le Comité est également convenu de demander l'avis du Comité exécutif et de la Commission sur la meilleure façon de procéder pour assurer la coordination des travaux entre les Comités concernés (ALINORM 01/13, par. 132).

Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants

Principes de l'analyse des risques pour les additifs alimentaires et les contaminants

3. Le Comité est convenu que ses délibérations sur le document de travail relatif à l'application des principes qui sous-tendent l'analyse des risques aux additifs alimentaires et aux contaminants devraient faire l'objet d'un rapport au Comité exécutif, afin de préciser le statut du document du CCFAC dans le contexte de l'examen général d'une approche uniforme et cohérente de l'application de l'analyse des risques dans les différents Comités ((ALINORM 01/12, par. 25).

Mesures prises à la source en vue de réduire la contamination des denrées alimentaires

4. Le Comité a demandé au Comité exécutif de donner son avis sur la question de savoir si l'élaboration de codes d'usages visant à informer les autorités nationales des mesures à prendre à la source pour réduire la contamination des denrées alimentaires relevait du mandat du Comité (ALINORM 01/12, par. 113).

"Autres facteurs légitimes"

5. Le Comité est convenu que ses délibérations préliminaires sur la prise en considération d'"autres facteurs légitimes" devraient faire l'objet d'un rapport au Comité exécutif, afin de préciser l'état d'avancement de l'examen de ces facteurs au sein du Codex, ce qui permettrait de conseiller une approche uniforme de cette question (ALINORM 01/12, par. 146).

¹ ALINORM 01/13, par. 127 à 132.

X7162/F

Par économie, le tirage du présent document a été restreint. MM. les délégués et observateurs sont donc invités à ne demander d'exemplaires supplémentaires qu'en cas d'absolue nécessité et à apporter leur exemplaire personnel en séance.