

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

Point 1 de l'ordre du jour

CX/FH 00/1
Juillet 2000

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Trente-troisième session

Washington (États-Unis), 23-28 octobre 2000

Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire tiendra sa trente-troisième session à l'hôtel Washington, 515 15th Street NW, à Washington du lundi 23 octobre à 10 heures au samedi 28 octobre 2000

ORDRE DU JOUR PROVISOIRE

Point de l'ordre du jour	Objet	Cote du document
	Ouverture de la session	
1.	Adoption de l'ordre du jour	CX/FH 00/1
2.	Rapport du Secrétariat sur les questions renvoyées au Comité sur l'hygiène alimentaire par la Commission du Codex Alimentarius et/ou d'autres comités du Codex	CX/FH 00/2
3.	Rapport provisoire de la Consultation <i>ad hoc</i> d'experts sur l'évaluation des risques microbiologiques présentés par les aliments et sur des questions connexes	CX/FH 00/3
4.	Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour la production primaire, la récolte et l'emballage des fruits et légumes frais	CX/FH 00/4
	<i>Observations à l'étape 3</i>	CX/FH 00/4-Add.1
5.	Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais découpés	CX/FH 00/5
	<i>Observations à l'étape 3</i>	CX/FH 00/5-Add.1
6.	Avant-projet de principes et de directives régissant la conduite de la gestion des risques microbiologiques	CX/FH 00/6
	<i>Observations à l'étape 3</i>	CX/FH 00/6-Add.1
7.	Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers	CX/FH 00/7
	<i>Observations à l'étape 3</i>	CX/FH 00/7-Add.1

Point de l'ordre du jour	Objet	Cote du document
8.	Avant-projet de directives pour le recyclage hygiénique des eaux de traitement dans les usines de produits alimentaires	CX/FH 00/8
	<i>Observations à l'étape 3</i>	CX/FH 00/8-Add.1
9.	Avant-projet de directives pour la prévention de la contamination des aliments par <i>Listeria monocytogenes</i>	CX/FH 00/9
	<i>Observations à l'étape 3</i>	CX/FH 00/9-Add.1
10.	Document de travail sur l'application du Système HACCP dans les petites entreprises et/ou dans les entreprises peu développées	CX/FH 00/10
11.	Document de travail sur les bactéries résistantes aux antimicrobiens présentes dans les aliments	CX/FH 00/11
12.	Document de travail sur l'avant-projet de directives pour la validation des mesures de contrôle de l'hygiène des aliments	CX/FH 00/12
13.	Document de travail sur l'avant-projet de directives pour l'évaluation des matières inacceptables présentes dans les aliments	CX/FH 00/13
14.	Priorités concernant la révision des codes d'usages en matière d'hygiène	CX/FH 00/14
15.	Autres questions et travaux futurs	CX/FH 00/15
16.	Date et lieu de la prochaine session	
17.	Adoption du rapport	

NB.: Des exemplaires imprimés des documents, à l'exception de ceux relatifs aux points 1 et 2 de l'ordre du jour, seront distribués par le Secrétariat du Codex des États-Unis.

Les documents de travail seront affichés sur le site Web du Codex. Ils peuvent être téléchargés et imprimés à partir de l'adresse URL suivante: <http://www.codexalimentarius.net>

Mesdames et Messieurs les délégués sont priés d'apporter en séance tous les documents qui leur auront été distribués car le nombre d'exemplaires supplémentaires disponibles en séance sera limité.

NOTES RELATIVES À L'ORDRE DU JOUR PROVISOIRE

Ouverture de la session: La session sera ouverte par la présentation d'un document scientifique sur l'hygiène alimentaire d'un intérêt majeur.

Point 1 de l'ordre du jour. Adoption de l'ordre du jour (CX/FH 00/1). Conformément à l'Article V.1 du Règlement intérieur, le premier point inscrit à l'ordre du jour provisoire de la session du Comité est l'adoption de l'ordre du jour.

Point 2 de l'ordre du jour. Rapport du Secrétariat sur les questions renvoyées au Comité par la Commission du Codex Alimentarius et/ou par d'autres comités du Codex (CX/FH 00/2). Le Comité est invité à examiner des questions qui lui sont soumises par la Commission du Codex Alimentarius et/ou par d'autres comités. Le document a été préparé par le Secrétariat du Codex.

Point 3 de l'ordre du jour. Rapport provisoire de la Consultation *ad hoc* d'experts sur l'évaluation des risques microbiologiques présentés par les aliments et sur les procédures de travail convenues entre la Consultation *ad hoc* d'experts et le CCFH (CX/FH 00/3). À sa trente-deuxième session, le Comité est convenu qu'il devrait examiner à ses sessions suivantes les progrès accomplis par la Consultation *ad hoc* d'experts. Une Consultation *ad hoc* d'experts sur l'évaluation des risques

microbiologiques présentés par les aliments se tiendra en juillet 2000 pour examiner trois des combinaisons produits/pathogènes inscrites sur la liste des priorités par le Comité à sa trente-deuxième session. Un projet de rapport de cette consultation sera disponible pour examen. En outre, le CCFH devrait poursuivre l'examen de ces trois combinaisons produits/pathogènes dans l'optique de la Consultation *ad hoc* d'experts de 2001. La prochaine consultation d'experts sur l'évaluation des risques microbiologiques commencera à travailler sur une ou deux combinaisons produits/pathogènes supplémentaires figurant sur la liste des priorités établie par le Comité, à savoir *campylobacter jejuni* dans la volaille, *enterohemorrhagic E.* dans les choux de Bruxelles ou le bœuf haché et/ou *Vibrio parahaemolyticus* dans les coquillages.

Le CCFH devrait examiner les questions de gestion des risques à soumettre à ces consultations d'experts.

En outre, à sa trente-deuxième session, le Comité est convenu qu'il devrait continuer à examiner les procédures de travail convenues entre la Consultation *ad hoc* d'experts et le CCFH. Le rapport d'une Consultation sur l'interaction entre les responsables de l'évaluation et les responsables de la gestion des risques microbiologiques présentés par les aliments qui s'est tenue du 21 au 23 mars à Kiel (Allemagne) sera disponible.

Point 4 de l'ordre du jour. Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour la production primaire, la récolte et l'emballage des fruits et légumes frais (CX/FH 00/4). À sa trentième session, le Comité a commencé à travailler à ce code pour répondre aux préoccupations croissantes suscitées par les maladies transmises par les fruits et légumes frais. À sa trente-deuxième session, le Comité a indiqué comment reformuler l'avant-projet de code. Le document CX/FH 00/4-Add.1 rassemble les observations reçues à propos du document CX/FH 00/4.

Point 5 de l'ordre du jour. Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais prédécoupés (CX/FH 00/5). À sa trentième session, le Comité sur l'hygiène alimentaire a décidé d'entreprendre des travaux sur ce code afin de garantir l'innocuité des légumes crus prêts à consommer. Le libellé actuel du code découle des observations formulées par le Comité à sa trente-deuxième session. Le document CX/FH/00/5-Add.1 regroupe les observations reçues à propos du document CX/FH/005.

Point 6 de l'ordre du jour. Avant-projet de principes et directives régissant la conduite de la gestion des risques microbiologiques (CX/FH 00/6). À sa trente-deuxième session, le Comité a examiné cette question et est convenu de remanier le document à la lumière des observations reçues en réponse à la lettre circulaire CL 1999/34 – FH. Le texte actuel a été établi en fonction des suggestions formulées en réponse à cette lettre circulaire. Les observations sont résumées dans le document CX/FH 00/6-Add.1).

Point 7 de l'ordre du jour. Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CX/FH 00/7). Le texte actuel du document a été établi en fonction des débats du Comité à sa trente-deuxième session et des suggestions du Groupe de rédaction qui s'est réuni à Bruxelles. Les observations sont présentées dans le document CX/FH 00/7-Add.1.

Point 8 de l'ordre du jour. Avant-projet de directives pour le recyclage hygiénique des eaux de traitement dans les usines de produits alimentaires (CX/FH 00/8). À sa vingt-neuvième session, le Comité a noté que le recyclage ou la réutilisation des eaux de traitement dans les usines de produits alimentaires avait des répercussions graves sur l'hygiène alimentaire. À sa trentième session, le Comité a examiné le document et a décidé d'inviter les gouvernements à formuler des observations, notamment sur les usages et l'expérience des pays dans ce domaine. À sa trente et unième session, le Comité est convenu de poursuivre l'élaboration de l'avant-projet de directives. Les observations reçues à propos du document CX/FH 00/8 sont résumées dans le document CX/FH 00/8-Add.1.

Point 9 de l'ordre du jour. Avant-projet de directives pour la prévention de la contamination des aliments par *Listeria monocytogenes* (CX/FH 00/9). À sa trente-deuxième session, le Comité est convenu de poursuivre l'élaboration de l'avant-projet de directives tout en soumettant la question à la Consultation d'experts. Le document soumis au Comité a été établi par le Groupe de rédaction dirigé par l'Allemagne. Les observations sont réunies dans le document CX/FH 00/9-Add.1.

Point 10 de l'ordre du jour. Document de travail sur l'application du système HACCP dans les petites entreprises et/ou dans les entreprises peu développées (CX/FH 00/10). À sa vingt-neuvième session, le Comité a proposé d'entreprendre des travaux sur cette question. Le document de travail établi par le Groupe de rédaction dirigé par les Pays-Bas a été examiné au cours de trois sessions consécutives du Comité. Le texte a été révisé en fonction des débats tenus par le Comité à sa trente-deuxième session.

Point 11 de l'ordre du jour. Document de travail sur les bactéries résistantes aux antimicrobiens présentes dans les aliments (CX/FH 00/11). À sa trente-deuxième session, le Comité est convenu de réexaminer ce problème afin de préciser les questions impliquées et leur pertinence compte tenu du mandat du Comité. Le document présenté a été préparé à partir du document de travail révisé établi par le Groupe de rédaction dirigé par le Danemark.

Point 12 de l'ordre du jour. Document de travail sur l'avant-projet de directives pour la validation des mesures de contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires (CX/FH 00/12). À l'occasion de l'examen de l'avant-projet de code pour le lait et les produits laitiers, la nécessité d'une validation des mesures de contrôle avait été évoquée. À la demande du Comité formulée à sa trente-deuxième session, ce document de travail est présenté par le gouvernement des États-Unis au nom du Groupe de rédaction.

Point 13 de l'ordre du jour. Document de travail sur l'avant-projet de directives pour l'évaluation des matières inacceptables présentes dans les aliments (CX/FH 00/13). À la demande du Comité formulée à sa trente-deuxième session, ce document de travail a été établi par les gouvernements des États-Unis et du Mexique.

Point 14 de l'ordre du jour. Priorités concernant la révision des codes d'usages en matière d'hygiène (CX/FH 00/14). À la demande du Comité formulée à sa trente-deuxième session, le document relatif aux priorités a été établi par le Gouvernement australien.

Point 15 de l'ordre du jour. Autres questions et travaux futurs. Conformément à l'article V.5 du Règlement intérieur, tout membre de la Commission peut proposer l'inscription à l'ordre du jour de questions déterminées présentant un caractère d'urgence. Le Comité peut proposer d'entreprendre de nouvelles activités conformes aux objectifs à moyen terme, sous réserve de l'approbation de la Commission ou de son Comité exécutif.

Point 16 de l'ordre du jour. Date et lieu de la prochaine session. Le Comité sera informé des dates et du lieu probable de sa prochaine session.

Point 17 de l'ordre du jour. Adoption du rapport. Conformément à l'article VIII du Règlement intérieur, le Comité adoptera le rapport de sa trente-troisième session sur la base d'un projet de rapport établi par le Secrétariat.
