

# 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 2 de l'ordre du jour**

**CX/FH 00/2**  
**Août 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**

### **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**

#### **1. QUESTIONS DÉCOULANT DES ACTIVITÉS DE LA 47<sup>e</sup> SESSION DU COMITÉ EXÉCUTIF**

##### **1.1 EXAMEN DU PLAN D'ACTION DU PRÉSIDENT**

Le Comité exécutif a approuvé à l'unanimité l'initiative prise par le Président d'établir un Plan d'action pour traiter nombre des questions soumises à la Commission, afin d'améliorer l'efficacité, la rapidité et la capacité de réaction, la transparence des opérations et d'assurer la participation la plus large possible, ce qui rendrait les travaux de la Commission d'autant plus crédibles et pertinents sur le plan international.

En examinant ce Plan d'action, le Comité exécutif a relevé plus particulièrement les points ci-après:

- Sessions de la Commission du Codex Alimentarius
- Présidence des comités s'occupant de questions générales, des comités de produits et des comités régionaux
- Organes consultatifs d'experts
- Fonds fiduciaire à l'appui de la participation des pays en développement

##### **Suivi**

Le Comité exécutif a noté qu'il avait recommandé que les éléments du Plan d'action du Président soient intégrés dans le Plan à moyen terme 2003-2007, selon qu'il conviendrait. Toutefois, étant donné que le Plan d'action comportait d'autres questions à caractère plus immédiat, il est convenu qu'il devrait être révisé à la lumière du débat résumé ci-dessus et distribué aux gouvernements pour observations, ainsi qu'aux Comités régionaux de coordination pour contribution éventuelle.

Pour plus de détails, voir ALINORM 01/3, par. 62-71.

##### **1.2 ISO/DIS 5162.2: DIRECTIVES POUR L'APPLICATION DE ISO 9001 ET 9002 DANS LE SECTEUR DES PRODUITS ALIMENTAIRES (ALINORM 01/3, PAR. 35)**

Le Comité exécutif a noté que ces travaux sont actuellement réalisés par l'ISO avec des apports des secrétariats du Codex et du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires et il s'est félicité de cette coopération. Il a également appuyé la démarche consistant à fournir des orientations pour l'intégration des principes HACCP dans les textes ISO 9000 de gestion de la qualité pour les industries alimentaires, afin d'aider ce secteur, notamment les petites et moyennes entreprises, à appliquer les principes HACCP. Le Comité exécutif a demandé que ces travaux

soient portés à l'attention du Comité sur l'hygiène alimentaire et du Comité sur les systèmes d'inspection et de certifications des importations et des exportations alimentaires pour assurer une coordination appropriée.

### **1.3 APPLICATION DES DECISIONS PRISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS A SA VINGT-TROISIEME SESSION<sup>1</sup> - ANALYSE DES RISQUES (ALINORM 01/3, PAR. 42)**

Le Comité exécutif a noté les progrès réalisés dans la mise en œuvre des décisions générales de la Commission comme indiqué dans l'Annexe II de ALINORM 01/3. S'agissant de l'application des décisions relatives à l'analyse des risques, les décisions du Comité exécutif figurent à l'Annexe II du présent rapport. Le Comité exécutif a précisé que dans ce tableau, la référence aux "Comités pertinents" renvoyait aux comités qui font des recommandations sur des mesures de gestion des risques sur la base d'évaluations des risques: à l'heure actuelle, ces comités comprennent le Comité sur l'hygiène alimentaire, le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants, le Comité sur les résidus de pesticides, le Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments, le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (pour certaines questions), le Groupe spécial sur les aliments dérivés des biotechnologies et le Groupe spécial sur l'alimentation animale.

On trouvera ci-après les décisions du Comité exécutif pertinentes pour le CCFH :

---

#### **RECOMMANDATIONS CONCERNANT L'ANALYSE DES RISQUES**

---

<b>Recommandation</b>	<b>Application</b>
Pour dissiper toute confusion quant à l'usage des expressions "risk analysis" (analyse des risques) et "hazard analysis" (analyse des dangers), la Commission devrait réitérer ce qu'elle entend par ces expressions et expliquer comment elles s'appliquent en pratique;	Le Comité exécutif a renvoyé cette question au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire pour une déclaration claire de la différence entre les deux expressions et au Comité sur les Principes généraux pour suite à donner.
Les comités du Codex concernés devraient envisager d'élaborer des critères de qualité en ce qui concerne les données utilisées pour l'évaluation des risques. Dans la mesure possible, ces critères devraient être compatibles, compte tenu des différences techniques existant dans les disciplines couvertes;	Le Comité exécutif a renvoyé cette recommandation aux comités concernés.
Reconnaissant que dans les pays en développement la production primaire est assurée par de petites et moyennes entreprises, l'évaluation des risques devrait reposer sur des données mondiales, y compris celles en provenance des pays en développement. Ces données devraient comprendre en particulier des données de surveillance épidémiologique et des études sur l'exposition.	Le Comité exécutif a renvoyé cette recommandation aux comités concernés.

### **1.4 DÉFINITIONS DU TRAITEMENT THERMIQUE (ALINORM 01/3, PAR. 50)**

Lors de l'examen des questions découlant des Comités du Codex, le Comité exécutif a noté que la question de la définition du traitement thermique avait été transférée au programme de travail du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

### **1.5 BACTERIES RESISTANT AUX ANTIMICROBIENS PRESENTES DANS LES ALIMENTS : COORDINATION DES TRAVAUX (ALINORM 01/3, PAR. 51)**

---

<sup>1</sup> CX/EXEC 00/47/7.

Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a demandé l'avis du Comité exécutif sur la meilleure façon de procéder pour assurer la coordination des travaux relatifs aux bactéries résistant aux antimicrobiens présentes dans les aliments<sup>2</sup>. Il a noté que les autres comités intéressés pourraient être le Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments et le Groupe spécial sur l'alimentation animale. Le Comité exécutif a noté que l'important était de savoir si la question de la résistance aux antimicrobiens relevait du mandat du Comité sur l'hygiène alimentaire et, dans l'affirmative, dans quelle mesure. Il est convenu que l'élaboration d'un profil de risques aiderait à répondre à cette question, et à décider si la question relevait aussi du mandat d'autres comités. En l'absence d'un profil de risques, il n'y avait pas de raison de penser qu'une coordination était nécessaire. Le Comité exécutif a informé les comités/groupes spéciaux compétents de cette conclusion.

#### **1.6 COMITE SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS (CCFAC) : CODES D'USAGES (ALINORM 01/3, PAR. 54-55)**

Le CCFAC avait demandé au Comité exécutif de lui indiquer si les codes d'usages sur les mesures prises à la source relevaient de son mandat<sup>3</sup>.

Prenant acte de l'opinion des conseillers juridiques de la FAO et de l'OMS communiquée à la Commission à sa sixième session (1969) et du mandat du Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants, ainsi que du Comité sur l'hygiène alimentaire, le Comité exécutif a estimé que la question relevait du mandat de ces deux comités.

#### **1.7 COMITE SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS: " AUTRES FACTEURS LEGITIMES" (ALINORM 01/3, PAR. 56)**

Ce Comité avait demandé au Comité exécutif de lui préciser l'état d'avancement de la question des "autres facteurs légitimes" au sein du Codex, afin de pouvoir conseiller une approche uniforme de cette question et envisageait d'inclure une annexe distincte sur les «autres facteurs légitimes» dans le document de travail sur l'application des principes de l'analyse des risques aux additifs alimentaires et aux contaminants<sup>4</sup>. Le Comité exécutif a noté que la question des "autres facteurs légitimes" était actuellement examinée par le Comité sur les Principes généraux à la demande de la Commission. Ce Comité avait demandé aux comités du Codex compétents de donner des exemples d'autres facteurs légitimes pris en compte dans leur processus de prise de décisions, de façon à faciliter le débat général au sein de ce Comité sur les autres facteurs légitimes<sup>5</sup>. Le Comité exécutif a confirmé que la responsabilité d'une approche uniforme de l'examen des autres facteurs légitimes incombait au Comité sur les Principes généraux et que le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants (ou tout autre comité) n'avait pas, pour l'instant, à prendre de mesures supplémentaires à ce sujet.

#### **1.8 RÉACTIVATION DU COMITÉ SUR L'HYGIÈNE DE LA VIANDE (ALINORM 01/3, PAR. 46)**

Le Comité exécutif s'est félicité de la proposition visant à réactiver le Comité du Codex sur l'hygiène de la viande, afin de réviser les codes existants qui avaient été élaborés précédemment par ce Comité. Il a noté que ce Comité était ajourné depuis 1993 et que, depuis cette date, il y avait eu des faits nouveaux importants dont il fallait maintenant tenir compte, y compris la révision des trois textes fondamentaux sur l'hygiène alimentaire<sup>6</sup>. Le Comité exécutif a vivement recommandé que les activités et le mandat du Comité soient élargis pour qu'il y soit fait référence à la volaille. **Il a été proposé d'envisager également la révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour les produits traités à base de viande et de chair de volaille, sous réserve de l'avis du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.** Le représentant de l'OMS a déclaré que le Comité sur l'hygiène de la viande devrait coopérer directement avec le Comité sur l'hygiène alimentaire afin d'inclure dans ses travaux des considérations sur l'analyse des risques. Le Comité exécutif a noté la proposition visant à organiser la prochaine session du Comité à la fin de 2001 ou au début de 2002, et

---

<sup>2</sup> ALINORM 01/13, par. 132.

<sup>3</sup> ALINORM 01/12, par. 113.

<sup>4</sup> ALINORM 01/13, par. 146.

<sup>5</sup> ALINORM 99/33 A, par. 76.

<sup>6</sup> Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire; Système d'analyse des risques aux points critiques et directives pour son application; Principes régissant l'établissement et l'application des critères microbiologiques pour les aliments.

a aussi noté que certains membres ont souhaité que la session ait lieu en même temps qu'une autre réunion du Codex dans la région, afin de réduire les frais de voyage des participants.

## **2. QUESTIONS DÉCOULANT DES ACTIVITÉS DES COMITÉS DU CODEX**

### **2.1 COMITE DU CODEX SUR LES PRINCIPES GENERAUX**

#### **Analyse des risques : Objectifs de sécurité sanitaire des aliments (ALINORM 01/33, par. 63-66)**

A l'examen du point de l'ordre du jour susmentionné, le Comité sur les principes généraux a estimé que l'application du concept des "objectifs de sécurité sanitaire des aliments" était de nature technique et qu'il était prématuré de généraliser ce concept par une définition spécifique.

Le Comité est convenu que le concept des "objectifs de sécurité sanitaire des aliments" pourrait être précisé par d'autres comités pertinents afin de déterminer comment l'appliquer à des questions particulières de sécurité sanitaire des aliments, et que le Comité devrait continuer à superviser la cohérence de la définition et de l'application du concept.

### **2.2 COMITE DU CODEX SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE**

#### **Niveaux des résidus du chlore dans les crevettes (ALINORM 01/18, par. 146-149)**

Le Représentant de l'OMS a présenté ce document de discussion, qui se propose de traiter deux problèmes majeurs: d'une part les risques que peuvent représenter pour la santé des consommateurs les sous-produits du chlore qui résultent des niveaux élevés de chlore dans l'eau utilisée pour nettoyer le poisson et les produits de la pêche; d'autre part les lacunes dans nos connaissances des pratiques actuelles au niveau industriel dans différents pays. Le Représentant a indiqué que les pratiques de maniement du poisson varient d'un pays à l'autre et d'une région à l'autre. L'utilisation d'une eau chlorée contenant jusqu'à 10mg/l en contact direct avec le poisson pour prévenir la contamination microbiologique et assurer une hygiène adéquate, est très courante dans l'industrie du traitement du poisson. Le Représentant a conclu que bien qu'il soit conseillé de faire avancer les travaux dans ce domaine, les preuves scientifiques dont nous disposons aujourd'hui ne justifient pas un changement du niveau recommandé dans le Codex de 10mg/l pour l'eau devant entrer en contact direct avec des produits de la pêche.

L'Observateur de la CE et certaines délégations ont exprimé l'opinion que d'autres évaluations des risques devraient être menées dans le but de déterminer les avantages de l'utilisation de niveaux élevés de chlore dans l'industrie du poisson. Il a été signalé que l'utilisation d'eau potable, l'application des règles des bonnes pratiques et la méthode HACCP assurent une production hygiénique des produits de la pêche.

La délégation brésilienne, soutenue par d'autres délégations, a indiqué que l'utilisation du chlore comme désinfectant pour réduire la contamination est très courant dans le monde, particulièrement dans les pays en voie de développement, et qu'il n'existe aucune preuve scientifique que l'utilisation du chlore au niveau actuel représente un risque pour la santé. Cette position a été soutenue par plusieurs délégations, qui approuvait la conclusion présentée dans le document.

Le Comité est convenu d'accepter la conclusion du document et a conclu qu'aucune action n'était demandée sur ce point de l'ordre du jour.

#### **Avant-projet de code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (ALINORM 01/18, par. 30-82)**

Lors de l'élaboration du Code susmentionné, le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche est convenu d'avancer l'Avant-projet de code, sections 1, 2 (2.1, 2.2 et 2.9), 3 à 6 et 13 à l'étape 5 pour adoption par la Commission, à sa vingt-quatrième session (voir Annexe V, ALINORM 01/18). L'Avant-projet de code sera soumis au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire aux fins d'approbation des dispositions relatives à l'hygiène alimentaire.

### **2.3 COMITE DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS**

## **Définitions du traitement thermique (ALINORM 01/11, par. 106-109)**

Il est rappelé au Comité que la question du traitement thermique a été brièvement examinée lors de sa deuxième session; il avait alors été décidé que la FIL établirait un document de synthèse qui tiendrait compte des observations reçues pour examen ultérieur à sa troisième session et à la session suivante du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire<sup>7</sup>. Le Comité a noté que la troisième session n'a pu avancer dans l'étude de la question faute de temps et que le document qui lui est soumis est celui qui avait été préparé pour cette session.

Le Comité a également pris note de l'élaboration en cours par le CCFH d'un Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers et du renvoi de l'Avant-projet de Code à l'étape 3 pour remaniement par le CCFH à sa trente-deuxième session<sup>8</sup>.

Sur la proposition du Secrétariat et du représentant de la FIL, le Comité **a réaffirmé** sa décision antérieure de renvoyer les définitions du traitement thermique au CCFH. Remarquant que le CCFH concentrerait probablement ses travaux sur la salubrité des aliments, le Comité a estimé que d'autres aspects de la question pourraient être examinés lors d'une prochaine session du CCMMP. Il a également été proposé que le CCFH étudie éventuellement la question de l'étiquetage des produits traités thermiquement une fois les définitions établies.

Il **a été décidé** que le CCFH ne devrait pas travailler sur le document actuel, qui est obsolète, et devrait faire en sorte que l'utilisation de termes, par exemple du terme "lait", dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers, soit parfaitement alignée sur la Norme générale Codex pour l'utilisation de termes de laiterie.

Compte tenu de la décision du Comité exécutif (voir par. 1.4 du présent document), le Comité sur l'hygiène alimentaire est invité à réfléchir sur la manière de procéder en cette matière.

### **3. QUESTIONS GÉNÉRALES DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS**

#### **3.1 CONSULTATION MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS SUR L'ÉVALUATION DES RISQUES MICROBIOLOGIQUES DANS LES ALIMENTS, SIEGE DE LA FAO, ROME, 17 - 21 JUILLET 2000**

Une Consultation mixte FAO/OMS d'experts sur l'évaluation des risques microbiologiques dans les aliments s'est tenue à Rome (Italie) du 17 au 21 juillet 2000. La Consultation a fourni des avis scientifiques sur l'évaluation des risques de *Salmonella* spp. dans les poulets de chair et les œufs et de *L. monocytogenes* dans les aliments prêts à la consommation; sur les directives pratiques et les méthodologies pour la caractérisation des agents pathogènes microbiens; et elle a déterminé les lacunes existantes et les informations requises pour compléter les évaluations des risques susmentionnées.

La question sera examinée au point 3 de l'ordre du jour.

Le rapport de la Consultation est disponible en anglais, en français et en espagnol sur le site web de la FAO à l'adresse suivante:

<http://www.fao.org/WAICENT/FAOINFO/ECONOMIC/ESN/pagerisk/report.pdf>

et sur le site web de l'OMS:

<http://www.who.int/fsf/mbriskassess/htm>

#### **3.2 CONSULTATION DE L'OMS SUR LES PRINCIPES GÉNÉRAUX POUR LA LIMITATION DE LA RESISTANCE AUX ANTIMICROBIENS DUE À LEUR UTILISATION DANS LES ANIMAUX D'ÉLEVAGE, GENEVE, 5-9 JUIN 2000, - AVEC LA PARTICIPATION DE L'ORGANISATION DES NATIONS**

---

<sup>7</sup> ALINORM 97/11, par. 74.

<sup>8</sup> ALINORM 01/13A, par. 64-70.

**UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE (FAO) ET DE L'OFFICE INTERNATIONAL DES  
EPIZOOTIES (OIE)**

Dans le cadre de l'élaboration de la stratégie mondiale de l'OMS pour la limitation et la surveillance de la résistance aux antimicrobiens, des Principes généraux (Directives) ont été élaborés en ce qui concerne la production, la concession de licence, la distribution, la vente et l'utilisation d'antimicrobiens pour l'élevage. De nouvelles recommandations ont été formulées et arrêtées pendant la Consultation et sont conçues à l'usage des gouvernements, des sociétés de vétérinaires et autres professionnels, du secteur industriel et des universités. Des représentants du monde vétérinaire, médical et universitaire ont participé à la Consultation, mais également de nombreuses organisations et institutions internationales, qui ont des intérêts et des activités importantes dans le domaine de l'utilisation non humaine des antimicrobiens. La grande diversité des participants a assuré l'acceptation la plus large possible des Principes généraux et l'établissement de partenariats à long terme en vue de leur application future. Les mesures les plus importantes figurant parmi les Principes généraux sont notamment:

- arrêt définitif ou abandon progressif et rapide de l'utilisation des antimicrobiens pour accélérer la croissance, lorsqu'ils sont utilisés également dans les thérapies humaines en l'absence d'une évaluation des risques pour la santé publique ;
- création de systèmes nationaux pour contrôler l'utilisation des antimicrobiens dans les animaux destinés à la consommation ;
- surveillance de la résistance pour identifier les problèmes de santé émergents et prendre rapidement les mesures nécessaires pour protéger la santé humaine.

Les Principes généraux pour la limitation de la résistance aux antimicrobiens dans les animaux destinés à la consommation sont disponibles à l'adresse internet suivante:

[http://www.who.int/emc/diseases/zoo/who\\_global\\_principles.html](http://www.who.int/emc/diseases/zoo/who_global_principles.html).

**3.3 CONSULTATION MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS SUR LES ALIMENTS DERIVES DES  
BIOTECHNOLOGIES, GENEVE, 29 MAI - 2 JUIN 2000**

Dans le cadre du suivi de la Consultation mixte FAO/OMS sur les biotechnologies et la sécurité des aliments, qui s'est tenue à Rome en 1996, et à la demande du Groupe spécial intergouvernemental sur les aliments dérivés des biotechnologies, à sa première session en mars 2000, cette Consultation a été réunie pour traiter des questions de sécurité sanitaire des aliments et des ingrédients dérivés de plantes qui ont été génétiquement modifiées à l'aide des techniques de recombinaison de l'ADN.

La Consultation a conclu que, en matière d'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments génétiquement modifiés, il convenait d'adopter une démarche intégrée et progressive, au cas par cas, pouvant être appuyée par une série de questions structurées. Une démarche comparative axée sur l'équivalence entre les aliments génétiquement modifiés et les aliments analogues conventionnels pouvait aider dans la définition des essais nécessaires et reste considérée comme la stratégie dans l'ensemble la plus efficace pour l'évaluation de la sécurité sanitaire des aliments génétiquement modifiés.

Même si l'on peut dire que les concepts et les principes décrits dans le rapport sont applicables à d'autres types d'aliments dérivés des biotechnologies, la Consultation a recommandé que la FAO et l'OMS traitent à l'avenir un nombre de domaines importants dans le cadre de consultations d'experts, notamment l'examen de l'évaluation des risques spécifiques aux micro-organismes génétiquement modifiés.

Le rapport de la Consultation est disponible à l'adresse internet suivante:

[http://www.who.int/fsf/GMfood/FAO-WHO\\_Consultation\\_report\\_2000.pdf](http://www.who.int/fsf/GMfood/FAO-WHO_Consultation_report_2000.pdf).

**3.4 RESOLUTION DE L'ASSEMBLEE MONDIALE DE LA SANTE SUR LA SECURITE SANITAIRE DES  
ALIMENTS**

A sa cinquante-troisième session, qui s'est tenue en mai 2000, l'Assemblée mondiale de la Santé, organe directeur de l'OMS, a examiné la question de la sécurité sanitaire des aliments. L'Assemblée a constaté que les maladies d'origine alimentaire avaient une lourde incidence sur la santé et l'économie des individus, des communautés, des affaires et des pays, et reconnu que les services de santé publique étaient essentiels pour garantir la sécurité sanitaire des aliments et harmoniser les efforts de l'ensemble des parties prenantes tout au long de la chaîne de l'alimentation animale et humaine. L'Assemblée a noté que la plupart des récentes poussés de maladies d'origine alimentaire d'importance internationale étaient dues à des agents microbiologiques et a encouragé l'OMS à renforcer ses capacités afin d'aider les Etats membres à garantir la sécurité sanitaire des aliments.

L'Assemblée a adopté une résolution qui oriente les futures domaines de priorité de l'OMS sur la sécurité sanitaire des aliments, comme l'évaluation des risques microbiologiques, les biotechnologies, la surveillance des maladies d'origine alimentaire, l'utilisation d'antimicrobiens dans la production alimentaire et la coopération technique avec les pays en développement. La Résolution demandait également à l'OMS d'examiner ses relations de travail avec la FAO afin d'accroître la participation et l'appui de l'OMS aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius et de ses comités. On trouvera le texte de la Résolution sur le site du Programme de sécurité sanitaire de l'OMS suivant:

<http://www.who.int/fsf/>