

# 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 14 de l'ordre du jour**

**CX/FH 00/14**

## **PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

### **COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE**

# F

**Trente-troisième session  
Washington, D.C., USA, du 23 au 28 octobre 2000**

### **PRIORITÉS CONCERNANT LA RÉVISION DES CODES D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE**

#### **HISTORIQUE**

Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) a pris note au cours de sa 30<sup>e</sup> session des recommandations émises par la Commission quant à la nécessité d'examiner et de réviser les normes Codex et textes apparentés, y compris les codes d'usages en matière d'hygiène.<sup>1</sup> Le Comité a donc mis sur pied un groupe de travail *ad hoc*, présidé par l'Australie, pour identifier les codes d'usages en matière d'hygiène devant faire l'objet d'une révision en priorité. Le groupe *ad hoc* s'est basé sur la vraisemblance de spécifications communes en matière d'hygiène pour définir les priorités. Les codes d'usages en matière d'hygiène adoptés récemment et les codes d'usages en matière d'hygiène présentement soumis pour adoption à l'étape 8 sont exclus du processus de révision.

Bien que, faute de temps, la 31<sup>e</sup> session (1998) du CCFH<sup>2</sup> n'ait pu étudier en profondeur la question de la révision des codes d'usages en matière d'hygiène, elle a néanmoins pris acte des observations soumises à ce sujet par le biais de la lettre circulaire CL 1997/43-FH<sup>3</sup>. Ces observations mettaient en évidence des voies alternatives pour identifier les révisions prioritaires en fonction du temps écoulé depuis la dernière révision des Codes d'usages concernés et de tout problème potentiel associé à la sécurité des aliments.

Une liste des priorités dégagées pour la révision des codes d'usages actuels en matière d'hygiène a ensuite été soumise à l'examen de la 32<sup>e</sup> session du Comité.<sup>4</sup> Ces priorités étaient les suivantes :

<sup>1</sup> ALINORM 95/37, paragraphe 9.

<sup>2</sup> ALINORM 99/13A, paragraphe 111.

<sup>3</sup> 31<sup>e</sup> session du CCFH, Point 13 de l'ordre du jour, Document de séance 2.

<sup>4</sup> CX/FH 99/14.

## Priorité 1

Fruits et légumes en conserve

Transformation de la viande de volaille

## Priorité 2

Viande fraîche

Produits traités à base de viande et de chair de volaille

Viande et chair de volaille séparées mécaniquement

Produits à base d'œufs

## Priorité 3

Fruits séchés

Fruits et légumes déshydratés

Noix de coco déshydratée

## Priorité 4

Aliments peu acides et aliments peu acides acidifiés en conserve

Conserves d'aliments peu acides transformés et conditionnés aseptiquement

Denrées surgelées

Fruits à coque

Arachides (cacahuètes)

Épices et plantes aromatiques

Aliments précuisinés et cuisinés en restauration collective

Cuisses de grenouille

Lait déshydraté

Eaux minérales naturelles

Dans le cadre de ses discussions, la 32<sup>e</sup> session du CCFH a observé que certains Codes d'usages pourraient être combinés et que certains autres avaient été supplantés par les récentes activités du

CCFH.<sup>5</sup> Acquiesçant à la demande de l’Australie, le Comité lui a confié la révision de la liste proposée conformément aux discussions tenues par le Comité. Ce processus, décrit ci-après, a été entamé en collaboration avec le Royaume-Uni et les Etats-Unis.

## **LISTE RÉVISÉE DES PRIORITÉS**

### **IDENTIFICATION DES CODES DEVANT ETRE REVISES PAR LE CCFH**

Le Comité Exécutif de la Commission du Codex Alimentarius ayant décidé de réactiver le Comité du Codex sur l’hygiène de la viande<sup>6</sup>, il serait approprié que la révision des codes énumérés dans le Tableau ci-dessous soit du ressort du Comité sur l’hygiène de la viande :

**Tableau 1 : Liste des Codes d’usages dont le Comité sur l’hygiène de la viande est responsable**

<b>Titre du Code</b>	<b>Date d’adoption par la CCA et de la révision</b>
CAC/RCP 011 - Code d’usages international recommandé en matière d’hygiène pour la viande fraîche	1976, Rév. 1-1993
CAC/RCP 014 - Code d’usages international recommandé en matière d’hygiène pour la viande de volaille	1976
CAC/RCP 013 - Code d’usages international recommandé en matière d’hygiène pour les produits traités à base de viande et de chair de volaille	1976, Rév. 1-1985
CAC/RCP 029 - Code d’usages international recommandé en matière d’hygiène pour le gibier	1983, Rév. 1-1993
CAC/RCP 032 - Code d’usages international recommandé pour la viande et chair de volaille séparées mécaniquement	1983
CAC/GL 014 – Directives pour la qualité microbiologique des épices et herbes condimentaires utilisées dans les produits traités à base de viande et de chair de volaille	1991

Le Comité du Codex pour le poisson et les produits de la pêche (CCFFP) est chargé de la révision des Codes d’usages pour le poisson et les produits de la pêche énumérés dans le Tableau 2 ci-dessous. Après avoir été révisés, six de ces codes sont maintenant examinés à l’étape 5 par ce Comité.<sup>7</sup> Les Codes d’usages révisés devront être soumis à l’approbation du CCFH.

**Tableau 2 : Liste des Codes d’usages dont le CCFFP est responsable**

<b>Titre du Code</b>	<b>Date d’adoption du Code actuel par la CCA</b>
CAC/RCP 009 - Code d’usages international recommandé pour le poisson frais	1976
CAC/RCP 016 - Code d’usages international recommandé pour le poisson congelé	1978

<sup>5</sup> ALINORM 01/13, paragraphe 136.

<sup>6</sup> ALINORM 01/3, paragraphes 46 et 59.

<sup>7</sup> ALINORM 01/18, paragraphe 82 et Annexe V.

CAC/RCP 026 - Code d'usages international recommandé pour le poisson salé	1979
CAC/RCP 025 - Code d'usages international recommandé pour le poisson fumé	1979
CAC/RCP 010 - Code d'usages international recommandé pour le poisson en conserve	1976
CAC/RCP 027 - Code d'usages international recommandé pour le poisson haché préparé par préparation mécanique	1983
CAC/RCP 035 - Code d'usages international recommandé pour les produits de la pêche congelés enrobés de pâte à frire et/ou panés	1985
CAC/RCP 07, CAC/RCP 018, CAC/RCP 017, CAC/RCP 024, CAC/RCP 028 : les Codes d'usages internationaux respectifs recommandés en matière d'hygiène pour les céphalopodes, les mollusques, les crevettes, les homards, langoustes et espèces apparentées et les crabes.	

Le Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait déshydraté sera incorporé au Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers, qui le remplacera.

La liste des Codes devant être révisés par le CCFH (après élimination des codes d'usages relatifs à la viande, au poisson et au lait séché) est présentée dans l'Annexe 1.

#### **RATIONALISATION ET COMBINAISON DES CODES D'USAGES ACTUELS**

Compte tenu des activités entreprises par le Royaume-Uni, la vérification des Codes d'usages en matière d'hygiène déjà publiés révèle les faits suivants :

1. le dédoublement atteint un niveau élevé parmi les codes d'usages, particulièrement en ce qui concerne les spécifications générales en matière d'hygiène applicables à l'ensemble des denrées alimentaires. Ces spécifications devraient référer aux dispositions contenues dans les Codes d'usages généraux en matière d'hygiène énumérés dans le Tableau 3 ci dessous :

**Tableau 3 : Liste des Codes d'usages généraux en matière d'hygiène et textes apparentés**

<b>Titre du Code</b>	<b>Date d'adoption du Code actuel par la CCA.</b>
CAC/RCP 001 - Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire	1969, Rév. 3-1997, Modifié 1999
Annexe : Système de l'analyse des risques - point critique pour leur maîtrise (HACCP) et Directives d'application	1993, Rév. 1-1997
CAC/GL 021 – Principes concernant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments	1997
CAC/RCP 008 - Code d'usages international recommandé pour le traitement et la manipulation des denrées surgelées	1976
CAC/RCP 023 - Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments peu acides et les aliments peu acides acidifiés en conserve	1979, Rév. 1-1992
CAC/RCP 040 - Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves	1993

d'aliments peu acides transformés et conditionnés aseptiquement	
CAC/GL 017 – Procédures pour l'inspection visuelle de lots de conserve	1993

2. plusieurs exigences en matière d'hygiène sont propres à certains produits ou secteurs de produits déjà ciblés par des codes d'usages en matière d'hygiène spécifiques à des produits donnés ; et
3. plusieurs exigences et spécifications générales en matière d'hygiène ne sont pas visées par le format actuel des Codes d'usages généraux en matière d'hygiène.

Les exigences générales en matière d'hygiène s'appliquent, avec plus ou moins d'ampleur, à l'ensemble des codes d'usages à caractère spécifique. Ces exigences générales devraient donc être couvertes par les Codes d'usages généraux en matière d'hygiène énumérés dans le Tableau 3 ci-dessus, que ce soit dans leur format actuel ou révisé. Théoriquement, les codes spécifiques à chaque produit devraient référer aux dispositions contenues dans les Codes généraux, mettre en évidence certains aspects des usages généraux qui ont un impact considérable sur des produits donnés et identifier les exigences requises pour un produit particulier ou une catégorie particulière de produits. Le système HACCP pourrait ainsi servir à identifier les éléments généraux d'hygiène qui contribuent à assurer une production ou un traitement hygiénique dans le cadre de chaque code d'usages relatif à un produit ou à un secteur.

Les exigences visées par les codes d'usages généraux en matière d'hygiène une fois isolées, la comparaison des dispositions restantes révèle que le regroupement des codes de produits sera plus efficace s'il se fait par secteur. À titre d'exemple, tous les Codes d'usages en matière d'hygiène des fruits et des légumes seraient regroupés en un seul code. En effet, les codes d'usages actuels spécifiques à un produit contiennent des sections communes sur l'hygiène d'opérations telles que la production ou la récolte, la première transformation, la réception des matières premières, etc. Ces opérations précèdent les traitements ultérieurs tels que mise en conserve, séchage, etc. Le regroupement de codes par secteur (par exemple fruits et légumes) éliminerait toute répétition des dispositions communes applicables à l'ensemble des codes spécifiques de ce secteur.

Quant aux sections concernant les traitements subséquents tels que la congélation ou la mise en conserve, elles pourraient faire appel à un ou à plusieurs codes généraux, en se référant par exemple au Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments peu acides et aliments peu acides acidifiés en conserve ou au Code d'usages international recommandé pour le traitement et la manipulation des denrées surgelées. Le cas échéant, ces sections pourraient aussi contenir des dispositions supplémentaires propres aux produits concernés.

Le Code d'usages du Codex en matière d'hygiène pour les œufs et produits à base d'œufs illustre parfaitement cette approche. Outre des dispositions détaillées concernant la production et le traitement des œufs et des produits à base d'œufs, ce code couvre la production des œufs en coquille, des œufs surgelées et des œufs en poudre.

Les Codes d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et les légumes constituent un autre exemple pertinent. Ils pourraient aisément être regroupés en un seul code couvrant la production et le traitement non seulement des fruits et des légumes mais aussi des produits dérivés.

#### **Tableau 4 : Liste des Codes d'usages des fruits et légumes et de leurs produits dérivés**

<b>Titre du Code</b>	<b>Date d'adoption du Code actuel par la CCA</b>
CAC/RCP 003 - Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits séchés	1969
CAC/RCP 005 - Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits et légumes déshydratés, y compris les champignons comestibles	1971
CAC/RCP 002 - Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve	1969

Le CCFH doit aussi sélectionner une méthode appropriée pour combler les lacunes des codes généraux d'hygiène qui seront identifiées dans le cadre de la révision en cours des codes d'usages par produit ou par secteur. Après avoir vérifié plusieurs des codes en collaboration avec le Royaume-Uni, l'Australie a dressé la liste des lacunes susceptibles d'être évaluées par des groupes de rédaction et incorporées aux codes généraux, si nécessaire.

## RECOMMANDATIONS

### 1. Le CCFH accepte :

#### 1a. de regrouper les Codes d'usages actuels en matière d'hygiène selon les critères suivants :

<b>Objectif visé par la révision</b>	<b>Regroupement</b>
Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes et leurs produits dérivés	CAC/RCP 003 – 1969 ; CAC/RCP 005 – 1971 ; CAC/RCP 002 – 1969
Code d'usages en matière d'hygiène pour les noix	CAC/RCP 006 – 1972 ; CAC/RCP 022 - 1979
Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour le captage, le traitement et la mise sur le marché des eaux minérales naturelles	CAC/RCP 033 – 1985 – le regroupement potentiel avec l'Avant-projet de Codes d'usages en matière d'hygiène pour les eaux de boisson embouteillées ou conditionnées autres que les eaux minérales naturelles (à l'étape 8) doit être examinée
Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments peu acides et aliments peu acides acidifiés en conserve, y compris les conserves d'aliments peu acides transformés et conditionnés aseptiquement	CAC/RCP 023 – 1979, Rév. 1992 ; CAC/RCP 040 – 1993 ; CAC/RCP 017 - 1993

#### 1b. les priorités énumérées dans le tableau ci-dessous qui ont été établies en conjuguant les facteurs associés aux risques potentiels précis pour la santé publique et aux répercussions sur les populations sensibles et en tenant compte de la date de la plus récente révision :

<b>Code</b>	<b>Priorité</b>
Produits à base d'œufs	1
Aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge	2

Fruits à coque et arachides en vue de combiner ces deux codes en un seul code d'usages pour les noix.	3
L'ensemble des codes d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en vue de regrouper tous les codes d'usages en matière d'hygiène pour les fruits, les légumes et leurs produits dérivés en un seul code d'usages pour les fruits et légumes	4
La noix de coco déshydratée en vue d'incorporer ce code au code d'usages pour les fruits et légumes ou au code d'usages des noix, si ce dernier s'avérait plus approprié.	5
Les denrées surgelées en s'assurant que toutes les spécifications générales relatives aux denrées surgelées à base de fruits, de légumes et de poisson sont traitées de manière adéquate.	6
Épices et plantes aromatiques	7
Aliments peu acides et aliments peu acides acidifiés en conserve ainsi que conserves d'aliments peu acides transformés et conditionnés aseptiquement en envisageant la possibilité de regrouper ces codes et de les incorporer aux Principes généraux d'hygiène alimentaire sous forme d'annexes.	8
Eaux minérales naturelles	9
Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour le traitement des cuisses de grenouille	10
Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments précuisinés et cuisinés en restauration collective	11
Code d'usages en matière d'hygiène pour la préparation et la vente des aliments sur la voie publique	Selon le besoin

**2. Le CCFH doit choisir la méthode appropriée pour combler les lacunes des codes d'usages généraux en matière d'hygiène et signaler sa préférence pour une des options proposées suivantes :**

- i) **identifier les exigences générales des codes d'usages en matière d'hygiène à spécifiques à chaque produit qui devront être incorporées aux codes d'usages généraux en matière d'hygiène et déclarer prioritaire la révision des codes généraux : OU**
- ii) **sélectionner et réviser deux codes d'usages relatifs à des secteurs de produits avant de procéder à la révision des codes d'usages généraux.**

## ANNEXE 1

## LISTE DES CODES DEVANT ÊTRE RÉVISÉS PAR LE CCFH

Titre du Code	Date d'adoption du Code actuel par la CCA	Catégorie de Code
CAC/RCP 001 – Codes d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire  Annexe – Directives d'application du Système de l'analyse des risques – point critique pour leur maîtrise (HACCP)  CAC/GL 021 – Principes concernant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments	1969, Rév. 3-1997  1993, Rév. 1997  1997	Général   Général
CAC/RCP 008 – Code d'usages international recommandé pour le traitement et la manipulation des denrées surgelées	1976	Général – traitement thermique
CAC/RCP 023 - Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments peu acides et aliments peu acides acidifiés en conserve  CAC/RCP 040 – Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides transformés et conditionnés aseptiquement  CACGL 017 – Procédures pour l'inspection visuelle des lots de conserve	1979, Rév, 1992  1993  1993	Général – traitement thermique  Général – traitement thermique  Général – traitement thermique
CAC/RCP 039 - Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments précuisinés et cuisinés en restauration collective	1993	Aliments pour restauration collective
CAC/RCP 043 - Code d'usages en matière d'hygiène pour la préparation et la vente des aliments sur la voie publique	1995	Aliment vendus sur la voie publique
CAC/RCP 021 - Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (y compris les Critères microbiologiques et les Méthodes d'analyse microbiologique)	1979	Aliments destinés aux nourrissons
CAC/RCP 003 - Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits séchés  CAC/RCP 005 - Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits et légumes déshydratés, y compris les champignons comestibles  CAC/RCP 002 - Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve	1969  1971  1969	Fruits/légumes  Fruits/légumes  Fruits/légumes
CAC/RCP 006 - Code d'usages international recommandé	1972	Noix



en matière d'hygiène pour les fruits à coque		
CAC/RCP 004 - Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour la noix de coco déshydratée	1971	Noix ou fruits/légumes
CAC/RCP 002 - Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les arachides (cacahuètes)	1979	Noix
CAC/RCP 015 - Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les produits à base d'œufs	1976	Œufs
CAC/RCP 042 – Codes d'usages en matière d'hygiène pour les épices et plantes aromatiques séchées	1995	Épices
CAC/RCP 030 - Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour le traitement des cuisses de grenouille	1983	Cuisses de grenouille
CAC/RCP 033 - Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour le capotage, le traitement et la mise en vente des eaux minérales naturelles	1985	Eau