

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 570151 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 2 de l'ordre du jour

CX/FH 03/2
décembre 2002

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE

Trente-cinquième session

Orlando, Floride, du 27 janvier au 1 février 2003

QUESTIONS REFEREES PAR LA COMMISSION CODEX ALIMENTARIUS ET/OU D'AUTRES COMITES CODEX AU COMITE D'HYGIENE ALIMENTAIRE

1. QUESTIONS ISSUES DE LA 50EME SESSION DU COMITE EXECUTIF

Avant-projet de Directives Révisées pour la mise en oeuvre du Système HACCP : Application aux petites entreprises et/ou d'entreprises moins développées (ALINORM 03/13, Annexe III)

1. Le Comité Exécutif, en plus des commentaires écrits soumis, a demandé que les directives prennent en compte les préoccupations et les besoins particuliers de secteurs spécifiques de petites entreprises et/ou d'entreprises moins développées, par ex. Denrées alimentaires vendues dans la rue.

Le Comité Exécutif a adopté les Directives ci-dessus à l'Etape 6.

(B) CONSIDERATION DES PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX A L'ETAPE 1 DE LA PROCEDURE¹

2. Le Comité Exécutif a étudié des propositions pour de nouveaux travaux à l'Etape 1 de la procédure et des propositions pour annuler des travaux individuels déjà approuvés. Les décisions du Comité Exécutif concernant les nouveaux travaux se trouvent à l'Annexe III d'ALINORM 03/3A. Le Comité Exécutif a aussi offert des commentaires spécifiques sur certaines propositions comme indiqué ci-dessous.

¹ CX/EXEC 02/50/7; CX/EXEC 02/50/7-Add.1.

Avant-projet de Directives pour la validation de mesures de maîtrise d'hygiène alimentaire.

3. Le Comité Exécutif a approuvé l'élaboration d'un Avant-projet de Directives pour la validation de mesures de maîtrise d'hygiène alimentaire en annexe au Code de Pratiques International – Principes Généraux d'hygiène alimentaire. Il est concerné cependant par la surcharge de travail du Comité sur l'hygiène alimentaire. Un Membre de la Région Asiatique a remarqué qu'il fallait préciser si chaque mesure d'hygiène alimentaire devait être validée ou s'il était fonctionnel de demander que chaque mesure d'hygiène alimentaire soit validée. Le Comité Exécutif a indiqué que cette question pourrait être adressée par le Comité sur l'hygiène alimentaire et que les clauses de validation nouvellement élaborées devraient être compatibles avec les textes préparés par le Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations de denrées alimentaires.

(D) SUJETS EN PROVENANCE DES COMITES CODEX²**Avant-projet de code révisé de pratiques pour la transformation et la manutention d'aliments surgelés.**

4. Le Comité Exécutif a noté que le Comité sur l'hygiène de la viande et de la chair de volaille avait convenu que les contributions spécifiques à l'Avant-projet de Code devaient être soumises directement au Comité sur l'hygiène alimentaire. Le Comité sur les poissons et produits de la pêche a convenu que les clauses du Code étaient applicables à l'Avant-projet de pratiques pour poissons et produits de la pêche et que le texte pourrait être recommandé pour adoption à l'étape 5 (ALINORM 03/18, para. 9).

5. Le membre de la région asiatique a exprimé à nouveau sa préoccupation énoncée à la 24eme session de la Commission concernant l'avant-projet initial du Code développé par l'IIR, en particulier le caractère trop restrictif de certaines clauses du Code qui pourrait causer des difficultés dans les pays en voie de développement. Une élaboration future du Code devrait donc prendre ces aspects en compte. Le Comité Exécutif a noté que le Code était maintenant considéré dans la Procédure Etape et que les pays membres pouvaient offrir leurs commentaires et des amendements comme requis dans le cadre des Comités concernés.

6. Le Comité Exécutif a rappelé que l'Avant-projet de Code n'était pas seulement un code de pratiques hygiéniques portant sur des problèmes de sécurité alimentaire mais un code de pratiques qui couvre les aspects essentiels de la qualité et de la stabilité des produits. Il a encouragé d'autres comités concernés, en particulier le Comité sur les fruits et légumes transformés, à fournir des propositions concrètes au développement du Code.

Les discussions sur ce sujet par les Comités Codex appropriés sont présentées à la section 3.2 de ce document.

² CX/EXEC 02/50/9, CRD 2 (Progress report on the 3rd Session of the *ad hoc* Intergovernmental Task Force on Animal Feeding)

Comité sur le Lait et les produits laitiers - *Lactoperoxidase*

7. Le Comité du Lait et des Produits Laitiers a étudié la demande du Groupe d'Experts Lactoperoxidase Global FAO de reconsidérer les clauses des Directives Codex pour la conservation du Lait Cru par l'utilisation du Système Lactoperoxidase (CAC/GL 13-1991). Le Comité n'a pas étudié cette demande en détail. Il a noté que le Comité Exécutif pourrait donner son avis sur l'utilité et la manière de réviser les Directives dans le cadre du Codex (ALINORM 03/11, para. 13). Le Comité Exécutif a noté qu'il a été demandé au Groupe d'Experts Global lactoperoxidase de fournir une base scientifique et/ou technique pour restreindre l'utilisation et l'application de lactoperoxidase dans le commerce international. Il a aussi rappelé que les Directives avaient été développées à l'origine par le Comité sur l'hygiène alimentaire.

8. Le Comité Exécutif a convenu que cela pourrait s'avérer particulièrement intéressant pour les pays en voie de développement et a invité les Comités régionaux de coordination à demander l'opinion des pays membres sur l'utilisation de ce système, la pertinence des Directives Codex actuelles et sur la nécessité d'une révision.

9. Le Comité Exécutif a convenu que tous les aspects santé pertinents de ce problème complexe devaient être considérés pour que toute révision des clauses actuelles soit basée sur une analyse des risques. Le Comité Exécutif a donc accepté de demander au Comité sur l'hygiène alimentaire de considérer si les clauses limitant l'utilisation du système lactoperoxidase dans le commerce international devaient être retenues et s'il fallait réviser les Directives actuelles. Le Comité Exécutif a aussi noté que l'évaluation initiale par le JECFA couvrait le processus mais qu'une évaluation plus approfondie des produits chimiques utilisés s'avérait nécessaire. Il a accepté de demander au JECFA d'entreprendre une nouvelle évaluation des risques du système lactoperoxidase pour garantir une base scientifique actualisée à toute décision ultérieure.

Les discussions sur ce sujet des Comités Codex pertinents sont présentées à la Section 3.1. de ce document.

Comité sur l'hygiène alimentaire – Résistance antimicrobienne

10. Le Comité Exécutif a noté, au sujet de la résistance antimicrobienne, que la FAO, l'OMS et l'OIE procédaient à l'organisation d'une consultation d'experts sur la résistance microbienne et que toute action supplémentaire dans le cadre du Codex dépendrait du résultat des recommandations scientifiques fournis par la Consultation. Le Comité Exécutif a aussi rappelé la nécessité d'une approche pluridisciplinaire. Il partage l'opinion du Vice Président (Professeur Slorach) que la coordination entre les Comités concernés et les Task Forces devrait être poursuivie et que toutes les sources de résistance antimicrobienne ayant trait à la production animale ou végétale devraient être prises en compte.

3. SUJETS EN PROVENANCE DES COMITES CODEX

3.1 LACTOPEROXIDASE

Les comités régionaux de coordination suivants ont étudié cette question :

Comité de coordination FAO/OMS pour l'Europe (ALINORM 03/19)

8. A la suite des recommandations du Comité Exécutif, le Comité a conclu que le Comité sur l'hygiène alimentaire devrait considérer l'opportunité d'une révision des *Directives sur la Conservation du Lait Cru par l'Utilisation du Système lactoperoxidase* et si le JECFA devait

entreprendre une nouvelle évaluation des risques. Le comité a convenu que le système lactoperoxydase ne devrait être appliqué que quand la réfrigération n'est pas possible et que le lait et les produits laitiers conservés avec ce système ne sont pas destinés au commerce international.

Comité de coordination FAO/OMS pour l'Amérique du Nord et du Pacifique Sud-Ouest

9. Tout en discutant l'opportunité de réviser les Directives sur la Conservation du lait cru par l'Utilisation du système lactoperoxydase, la 50ème session du Comité Exécutif a invité les Comités de coordination régionale à considérer l'utilisation du système, la pertinence des Directives Codex actuelles et la nécessité de leur révision. Le Comité Exécutif a demandé au Comité Codex sur l'hygiène alimentaire de considérer si les clauses limitant l'utilisation du système lactoperoxydase dans le lait utilisé pour la transformation en produits destinés au commerce international devaient être retenues et si les Directives actuelles devaient être révisées. Le CCEXE a aussi noté que l'évaluation initiale du JECFA a couvert le processus mais que les produits chimiques utilisés devaient recevoir une évaluation supplémentaire et qu'une évaluation des risques du système lui-même était nécessaire pour garantir une base scientifique actualisée à tout travail ultérieur potentiel.³

10. En général le Comité Exécutif a soutenu une révision supplémentaire par JECFA des produits chimiques et des processus impliqués ainsi que l'étude des problèmes microbiologiques dans le Comité Codex sur l'hygiène alimentaire. Le Comité a également noté l'importance des Directives pour les pays ne disposant pas de réfrigération et que le système n'était pas prévu pour des produits destinés au commerce international. Il a été indiqué que, comme les directives originelles avaient été développées avant le Codex actuel sous les accords WTO, FAO et WHO pourraient continuer à développer les Directives en dehors du processus Codex sous la forme de recommandations à leurs pays membres. Il a été suggéré dans tous les cas que les révisions par le JECFA et le CCFH soient terminées avant d'aller encore de l'avant.

11. Le Secrétaire de la Commission a précisé que, bien que les textes Codex visent normalement le commerce international, plusieurs standards Codex concernent des produits prévus pour usage intérieur (par ex. Denrées alimentaires vendues dans la rue) et que, en tout état de cause, la description et l'envergure des standards devraient fournir une certaine souplesse dans ce domaine.

12. Le Comité a recommandé que les révisions supplémentaires par le JECFA des produits chimiques utilisés et du système lui-même ainsi que celles entreprises par le Comité Codex sur l'hygiène alimentaire de la sécurité microbiologique du produit final soient terminées avant de continuer.

Comité de coordination FAO/OMS pour l'Afrique (Alinorm 03/28)

13. Le Comité a rappelé que le Comité Codex pour le lait et les produits laitiers avait demandé l'avis du Comité Exécutif sur la façon de procéder avec les produits laitiers préparés conformément aux Directives Codex pour la conservation du lait cru par l'utilisation du système lactoperoxydase (CAC/GL 13-1991). Il a été noté que les Directives contenaient une clause spécifique excluant ces produits du commerce international. Le Comité de coordination a aussi rappelé que cette question avait été considérée par la 50ème session du Comité Exécutif qui avait demandé au Comité Codex sur l'hygiène alimentaire de considérer si les clauses limitant l'utilisation du système lactoperoxydase pour le lait utilisé dans des produits transformés destinés au commerce international devaient être retenues et si les Directives devaient être révisées.

³ ALINORM 03/3A, paras. 86-88.

14. Le Secrétariat a précisé que le problème avait soulevé des questions de base sur le maintien de mesures limitant le commerce international dans l'absence d'une évaluation appropriée des risques. Il a été noté que l'évaluation originelle du JECFA couvrait le processus tel que développé à l'origine pendant les années 1980. Depuis, certains produits chimiques utilisés dans ce système ont été changés ou sont utilisés dans des proportions différentes. Une réévaluation du système par le JECFA devenait donc nécessaire. Il semblait de plus qu'il n'existait pas d'évaluation microbiologique adéquate des risques du processus bien que l'on trouve des indices considérables que le système retarde la détérioration du lait cru dans les conditions ambiantes des pays tropicaux.

15. La délégation de Tanzanie a informé le Comité qu'un programme pilote utilisant le système lactoperoxydase a été mis en œuvre il y a quelque temps. Il a montré que le lait traité avec ce système pouvait être transporté et vendu frais dans des marchés situés à 40-50 km de distance.

16. La délégation de l'Ouganda, soutenue par d'autres délégations et l'Observateur des Consommateurs Internationaux, a indiqué qu'il demeurait certaines incertitudes sur ce processus et qu'il convenait de maintenir les restrictions sur l'utilisation de ce système tant qu'elles n'étaient pas résolues.

17. Le Comité a soutenu les décisions du Comité Exécutif et les opinions exprimées par la délégation d'Ouganda

Comité de coordination FAO/OMS pour l'Amérique Latine et les Caraïbes (ALINORM 03/36)

15. Plusieurs délégations ont opposé l'utilisation du système lactoperoxydase. Elles jugent que de bonnes pratiques agricoles, industrielles et de manutention le rendent inutile. Elles rappellent également que leurs pays n'utilisent pas le système lactoperoxydase qui est même proscrit par la législation nationale. La technologie disponible aujourd'hui a déjà dépassé le besoin d'utiliser cette méthode pour la conservation du lait cru. Il a été cependant reconnu que, dans certains pays, en particuliers les pays tropicaux, ce système, utilisé en suivant les directives Codex, peut toujours être appliqué au niveau national, mais pas dans le cadre du Codex pour le commerce international. Il a été reconnu que, dans tous les cas, le JECFA devrait entreprendre bientôt l'évaluation du système lactoperoxydase pour apporter une base scientifique à l'évaluation de sa sécurité.

16. La délégation Cubaine a informé le comité de coordination que ce système était très utilisé dans son pays et convenait qu'une évaluation des risques sécurité du système lactoperoxydase devrait être entreprise par le JECFA dès que possible.

Le Comité est invité à considérer la question à la lumière des décisions du Comité Exécutif (voir paragraphe ci-dessus)

3.2. Avant-projet de Code Révisé de Pratiques pour la Transformation et la Manutention d'Aliments Surgelés

Comité sur l'hygiène de la viande et de la chair de volaille (ALINORM 03/16)

5. Le Comité a noté que le 49ème Comité Exécutif a demandé que soit référé aux comités pertinents Codex, y compris le CCMPH, l'avant-projet de Code Révisé de pratiques⁴ pour la transformation et la manutention d'aliments surgelés. Le CCMPH a cependant convenu que les

4

contributions spécifiques liées à l'avant-projet de Code Révisé devraient être référées directement par les gouvernements et les organismes internationaux au Comité Codex sur l'hygiène alimentaire.

Comité sur le poisson et les produits de la pêche (ALINORM/18)

9. Le Comité a pris acte des décisions de la 49^{ème} session du Comité Exécutif sur le Code ci-dessus et sur le travail effectué dans ce domaine par d'autres Comités Codex. Le Comité pensait que, d'un point de vue général, les clauses du code susnommé pouvaient très bien s'appliquer à l'Avant-projet du Code des pratiques pour poissons et produits de la pêche et a décidé d'y faire référence dans les sections pertinentes de l'Avant-projet du Code des pratiques pour poissons et produits de la pêche. Le Comité a pris également note du fait que le Code Révisé des pratiques pour la transformation et la manutention d'aliments surgelés pourrait être recommandé pour adoption à l'Etape 5 et a encouragé les Etats Membres à soumettre directement leurs commentaires spécifiques au Comité sur l'hygiène alimentaire.

Comité sur les fruits et légumes transformés (ALINORM 03/27)

75. La 47^{ème} Session du CCEXEC a confié la révision du Code International Recommandé de Pratiques pour la transformation et la manutention d'aliments surgelés à l'Institut international de réfrigération (IIR).

76. Le 49^{ème} CCEXE a retenu le Code à l'Etape 4 et l'a référé aux Comités Codex sur l'hygiène de la viande et de la chair de volaille (CCMPH), sur les poissons et produits de la pêche (CCFFP) et sur les fruits et légumes transformés (CCPFV) pour leur contribution technique et au Comité sur l'hygiène alimentaire (CCFH) pour finaliser le texte.

77. A cet effet, le 50^{ème} CCEXE a rappelé que l'avant projet de Code n'était pas seulement un code de pratiques hygiéniques concernant les problèmes de sécurité alimentaire mais aussi un code de pratiques couvrant les aspects essentiels de qualité et de stabilité des produits. Les autres Comités concernés, en particulier le CCPFV, sont donc encouragés à apporter des contributions concrètes à son développement.

78. Le Comité Exécutif a noté que la 8^{ème} session du CCMPH avait convenu que les contributions spécifiques liées au document susmentionné devraient être référés directement par les gouvernements et organismes internationaux au Comité Codex sur l'hygiène alimentaire. Il a aussi noté que la 25^{ème} session du CCFP avait convenu que l'adoption de l'avant-projet de Code pourrait être recommandée à l'Etape 5 et encourageait les Etats Membres a soumettre directement leurs commentaires spécifiques au Comité Codex sur l'hygiène alimentaire.

79. La délégation thaïlandaise a informé le Comité que le Code était discuté par le CCMPH et le CCFFP sous l'intitulé Sujets d'intérêt provenant de la 24^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres Comités Codex.

80. Le Comité a discuté de la pertinence de recommander l'adoption du Code à l'Etape 5 et des considérations supplémentaires par le Comité Codex sur l'hygiène alimentaire. Plusieurs délégations⁵ s'avaient favorables à cette proposition, indiquant que des progrès réels avaient été accomplis dans le contenu technique du Code et que les problèmes restants concernaient plus les

⁵

Canada, France, Hongrie, Italie, Maroc, Royaume-Uni, Etats-Unis, Communauté Européenne et autres pays.

clauses sur l'hygiène que sur la qualité. Il a été souligné que Codex devrait développer et profiter de l'expérience et des connaissances des autres entités spécialisées travaillant au niveau international, particulièrement du fait de la surcharge de travail des entités subsidiaires de la Commission Codex Alimentarius.

81. Plusieurs délégations⁶ ont partagé les idées exprimées par la délégation thaïlandaise sur le besoin de considérer soigneusement les aspects qualité adressés par le Code. La qualité peut en effet varier d'un pays à l'autre et d'un partenaire commercial à l'autre et devenir ainsi une barrière technique potentielle au commerce. Ces délégations ont exprimé leur préoccupation que les clauses du Code étaient trop restrictives pour être respectées.

82. Il a été remarqué que certaines sections du Code mentionnaient des documents développés par des organismes autres que la Commission Codex Alimentarius (par ex. Guide IIR/IIF, l'accord UNECE sur le transport international des denrées alimentaires périssables et sur l'équipement spécial qui doit être utilisé pour ce transport (ATP)). Ces organismes ont des effectifs limités par rapport à la Commission, rendant difficile l'accès à leurs documents. Dans cette optique, certaines délégations ont suggéré comme solution de rechange que les segments pertinents des documents de référence cités dans le Code pourraient être introduits dans les sections correspondantes du Code.

83. Les discussions tenues au Comité Codex sur les Principes Généraux (CCGP) sur le développement de Directives pour la coopération avec les organismes internationaux ont été mentionnées. Cela pourrait contribuer aux liens entre le travail de la Commission du Codex Alimentarius et ces organismes.

84. Les discussions tenues au Comité Codex sur l'hygiène alimentaire sur les difficultés d'appliquer le système HACCP aux petites entreprises et/ou aux entreprises moins développées ont été mentionnées. Dans cette veine, il a été remarqué que le Code actuel, prévoyant des Points Action Défaut (DAP) pour identifier/maîtriser des défauts de qualité en plus des exigences de HACCP, ajoutait un fardeau supplémentaire aux industries de transformation, en particulier dans le domaine des fruits et légumes, dans un certain nombre de pays en voie de développement.

85. Du fait des considérations ci-dessus, ces délégations pensaient que le Code devrait revenir à l'Etape 3 pour commentaires et discussions supplémentaires lors de la prochaine session du Comité.

86. La délégation du Danemark a suggéré que la Commission pourrait fournir des précisions sur les conséquences sur le commerce international de textes Codex qui devaient « fournir des informations de base et des conseils » comme indiqué à la Section 1 – Objectif de ce Code.

87. Le Comité a noté un certain nombre de commentaires sur le Code, par ex. la suppression des crochets entourant le mot « périssable », la suppression de références aux législations nationales et à la tolérance vis à vis du Code ; l'absence de références aux stations mobiles de réfrigération, la suppression de références sur la non-fiabilité des indicateurs de température ; l'introduction de clauses pour ces unités traitant plusieurs produits dans le but d'empêcher la contamination croisée ; des opinions divergentes sur la suppression des crochets autour de la Section 3.6.2 Traçabilité ; etc. Le Comité a noté que certains de ces commentaires étaient plutôt liés au travail du CCFH.

88. Le Comité n'a pas pu réaliser le consensus sur la façon de procéder ultérieurement avec le Code. Il a donc convenu de demander l'avis de la Commission sur la meilleure façon de considérer ce Code en prenant en compte la pertinence des clauses sur la qualité pour le secteur des fruits et légumes transformés, en particulier dans le cas des pays en voie de développement.

⁶ Inde, Malaisie, Nigeria, Philippines et autres pays

Le Comité est donc invité à aller de l'avant avec le Code à la lumière des informations ci-dessus.