

# 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 5 (e) de l'ordre du jour

CX/FH 03/6

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE

Trente-cinquième session

Orlando, Floride, États-Unis, du 27 janvier au 1<sup>er</sup> février 2003

# F

## PROCÉDURE PROPOSÉE POUR PERMETTRE AU COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE D'ENTREPRENDRE DES ACTIVITÉS SPÉCIFIQUES EN MATIÈRE D'ÉVALUATION ET DE GESTION DES RISQUES MICROBIOLOGIQUES

(Document préparé par les États-Unis d'Amérique)

Les gouvernements et organisations internationales intéressées sont invités à commenter la présente proposition conformément à la Procédure unique d'élaboration pour les normes Codex et textes apparenté par écrit à : M. S. Amjad Ali, Staff Officer, Food Safety and Inspection Service, US Department of Agriculture, Room 4861, 1400 Independence Avenue, S.W., Washington DC, 20250 USA, préférablement par Email : [syed.ali@fsis.usda.gov](mailto:syed.ali@fsis.usda.gov) ou télécopieur : 1 (202) 720-3157, avec copie au : Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie, par courrier électronique à l'adresse suivante : [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) ou par télécopieur : +39 (06) 5705.4593 au plus tard le 15 novembre 2002.

## INTRODUCTION

Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) semble vouloir privilégier une approche élargie de gestion des risques dans le but d'élaborer des recommandations visant à assurer la protection des consommateurs et à favoriser l'utilisation de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires. Cette approche élargie de gestion des risques pourrait reposer sur l'évaluation des risques microbiologiques et l'utilisation d'un vaste éventail d'outils de gestion des risques dont des documents d'orientation pour la gestion des risques microbiologiques, des codes d'usages en matière d'hygiène, des objectifs de sécurité alimentaire et des critères microbiologiques.

La Commission du Codex Alimentarius a reconnu cette nouvelle orientation du fonctionnement du Comité par l'adoption à sa 24<sup>e</sup> session de deux nouveaux Cadres d'attribution pour ce Comité. Ces nouveaux cadres d'attribution sont les suivants :

- ◆ identifier les domaines dans lesquels l'évaluation des risques microbiologiques s'avère nécessaire au niveau international et en déterminer l'ordre de priorité. Développer les questions que devront examiner les évaluateurs de risque ;

- ◆ examiner les questions relatives à la gestion des risques microbiologiques en fonction de l'hygiène alimentaire et des activités de la FAO et de l'OMS en matière de gestion des risques microbiologiques.

Le Comité est convenu dans le cadre de la 34<sup>e</sup> session du CCFH de poursuivre et/ou d'initier des activités pour les combinaisons produit/pathogène microbien qui font l'objet de documents spécifiques ou sont susceptibles d'en faire l'objet.

- *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à la consommation humaine
- *Salmonella enteritidis* dans les œufs
- *Salmonella spp.* dans les poulets de chair
- *Campylobacter spp.* dans les poulets de chair
- *Vibrio spp.* dans les fruits de mer
- *E. coli* entérohémorragique dans le bœuf haché et autres denrées à déterminer

Ces activités ont nécessité ou nécessiteront le développement de données sur les profils de risque et impliquent ou impliqueront probablement que le Groupe mixte d'experts FAO/OMS procède à des évaluations des risques microbiologiques. Ces activités devraient mener à la production de documents d'orientation du CCFH ou des autres Comités et organes du Codex.

Le Comité a reconnu la complexité de la procédure de mise en œuvre de ces activités, de préparation des évaluations des risques microbiologiques et de rédaction de document d'orientation puisque cette procédure exige la participation du CCFH, du Groupe mixte d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques et de certains États membres. Le Comité a également convenu de la nécessité d'une procédure souple mais structurée pour mener à terme ces activités de manière ordonnée et opportune. Le Comité a examiné lors de sa 34<sup>e</sup> session le document (CX/FH 01/5 – Add.2) intitulé « *Procédure proposée pour permettre au Comité du Codex d'entreprendre des activités spécifiques en matière d'évaluation et de gestion des risques microbiologiques* » et soumis initialement à la 33<sup>e</sup> session du CCFH par les États-Unis en tant que Document de conférence.

Ayant reconnu le bien-fondé d'une procédure permettant d'entreprendre des activités spécifiques en matière d'évaluation et de gestion des risques microbiologiques, le Comité a demandé aux États-Unis de rédiger un Document de travail à ce sujet qui sera soumis à la 35<sup>e</sup> session du Comité pour examen.

Le présent document de travail propose une procédure qui devrait permettre au CCFH d'entreprendre ses activités en matière d'évaluation et de gestion des risques microbiologiques. Le présent document comporte également une Annexe I intitulée, « *Éléments proposés pour intégration à un document de travail sur les risques microbiologiques ou à un Profil des risques microbiologiques* ».

## **PROCÉDURE PROPOSÉE<sup>1</sup>**

La procédure proposée comporte les étapes suivantes :

- la prise en considération et l'approbation d'une proposition permettant d'entreprendre de nouvelles activités en matière d'évaluation et de gestion des risques microbiologiques ;
- la formation d'un groupe de travail pour aider le Comité à entreprendre de nouvelles activités (facultatif) ;
- la mise en œuvre d'une évaluation des risques microbiologiques par le Groupe mixte d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (facultatif) ;

---

<sup>1</sup> Le terme CCFH ou « le Comité » réfère au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

- la mise en place d'un processus itératif entre le CCFH (en sa capacité de gestionnaire des risques) et le Groupe mixte d'experts FAO/OMS (en sa capacité d'évacuateur des risques) pour préciser certaines questions telles que le champ d'application, les postulats et l'impact de l'utilisation des diverses options de gestion des risques microbiologiques ;
- l'élaboration, s'il y a lieu, d'un document d'orientation sur la gestion des risques microbiologiques ou d'amendements aux codes d'usages en matière d'hygiène ou aux codes d'usages spécifiques existants.

## 1.0 Nouvelles activités proposées

1.1 De nouveaux travaux en matière d'évaluation et de gestion des risques microbiologiques pourront être proposés par la Commission du Codex Alimentarius, par le CCFH de sa propre initiative, par d'autres organes subsidiaires du Codex sur présentation au CCFH, par un pays ou un groupe de pays et par une organisation internationale intergouvernementale ou non gouvernementale reconnue. Cette nouvelle activité proposée concernera en général une combinaison pathogène(s) microbien(s)/produit(s) spécifique.

1.2 L'élaboration d'une proposition de nouvelle activité devrait respecter les critères suivants.<sup>2</sup>

- Elle concerne un problème significatif en matière de santé publique de par le nombre de cas et/ou de par la sévérité de la maladie humaine.
- Le problème existe à la fois dans les pays en développement et dans les pays développés.
- Le problème se situe au niveau du commerce international.
- Il existe suffisamment de données scientifiques disponibles pour développer une orientation scientifique valide.

1.3 S'il est recommandé dans le cadre de la nouvelle activité de procéder à une évaluation des risques à l'échelle internationale, des critères supplémentaires devront être établis pour cette étape de la nouvelle activité, dont les suivants :

- Des données sont disponibles pour effectuer l'évaluation des risques.
- Selon toute probabilité, une évaluation des risques devrait déboucher sur des résultats qui faciliteront le processus décisionnel en matière de gestion des risques pour la maîtrise des risques microbiologiques.
- Une évaluation des risques a été entreprise à l'échelle nationale conformément aux critères établis dans les *Principes et directives du Codex régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques* (CAC/RCP 020-1999).

1.4 De préférence, toute proposition de nouvelle activité devrait être soumise au Comité par écrit. Cette proposition sera sous forme d'une brève demande de nouvelle activité dans laquelle sont fournies les réponses aux critères cités à l'alinéa 1.2 ci-dessus. Elle devrait également, de préférence, contenir un profil de risque abrégé et conforme aux éléments de profil de risque indiqués dans l'Annexe 1 et l'objectif final recommandé par le Comité (p. ex. un document de directives pour la gestion des risques microbiologiques, un code d'usages en matière d'hygiène ou des amendements aux textes existants sur

---

<sup>2</sup>À sa 32<sup>e</sup> session, le CCFH a convenu des critères de mise en œuvre de nouvelles activités d'évaluation et de gestion des risques microbiologiques (voir le Rapport de la 32<sup>e</sup> session du CCFH, ALINORM 01/13, paragraphe 17). Les États-Unis sont d'avis que l'évaluation et la gestion des risques doivent faire l'objet d'une séparation fonctionnelle plus précise et qu'il doit y avoir suffisamment de données pour rédiger le(s) document(s) d'orientation de la gestion des risques et pour procéder à ou aux évaluations des risques requises. Par conséquent, les États-Unis proposent que les critères soient révisés de la manière indiquée.

l'hygiène). Dans le cas d'une demande de nouvelle activité soumise oralement au Comité, le pays ou l'organisation qui dépose cette demande de nouvelle activité devra être en mesure de fournir au Comité les renseignements à l'appui lorsque le Comité examinera ladite demande de nouvelle activité. La demande de nouvelle activité pourra également être déposée sous forme de Document de travail, tel que présenté à la section 2.

1.5 Le Comité reconnaît qu'il agira à titre de gestionnaire des risques et que le Groupe mixte d'experts FAO/OMS agira à titre d'évaluateur des risques dans le cadre des activités d'évaluation et de gestion des risques.

1.6 Le Comité devrait normalement suivre la méthode structurée contenue dans les *Principes et directives du Codex régissant la conduite de la gestion des risques microbiologiques* (en cours de mise au point) lorsqu'il entreprend des activités de gestion des risques microbiologiques.

1.7 Le Comité reconnaît la nécessité de développer en temps opportun des directives pour la gestion des risques microbiologiques. Le Comité est également conscient des impératifs du calendrier associés au développement d'évaluations complexes des risques. En attendant qu'un Document de travail soit rédigé, le Comité pourra, selon les renseignements préliminaires fournis par le profil de risque, demander à la FAO/OMS d'entreprendre des activités d'évaluation des risques microbiologiques.

## **2.0 Élaboration d'un document de travail comportant un profil des risques et autorisation d'entreprendre de nouvelles activités**

2.1 Le Comité analysera la proposition de nouvelle activité, déterminera si celle-ci est conforme aux critères ou non (voir la section 1.2 et les Critères pour l'établissement d'activités identifiées comme prioritaires<sup>3</sup>) et déterminera la priorité des nouvelles activités. Si le Comité juge que l'activité mérite qu'il lui alloue temps et ressources, le Comité demandera en général qu'un document de travail pertinent soit rédigé. Le Comité pourra demander à un Groupe de travail de contribuer à l'élaboration dudit document de travail.

2.2 Afin que le Comité puisse mener ces activités à terme en temps opportun, le document de travail servira de base au document final du Comité, (particulièrement dans le cas de documents d'orientation pour la gestion des risques).

2.3 Le document de travail prendra la forme d'un profil de risque ou intégrera les éléments associés au profil de risque. Les éléments qui doivent être inclus de manière générale dans le document de travail/profil de risque sont précisés dans l'Annexe 1. Le document de travail devra également inclure, le cas échéant : 1) une recommandation visant à effectuer une évaluation des risques, si une telle évaluation est appropriée ; et 2) la ou les formes que devront prendre les documents finaux (p. ex., document d'orientation sur le contrôle en matière de gestion des risques, code d'usages en matière d'hygiène, code d'usages, amendements à des textes existants du Codex en matière d'hygiène ou élaboration de critères microbiologiques ou d'objectifs de sécurité alimentaire).

2.4 Le Comité examinera le document de travail le plus tôt possible (habituellement dans le cadre de la prochaine session du Comité) et déterminera s'il convient ou non de mettre en œuvre cette activité et demandera, le cas échéant, au Groupe mixte d'experts FAO/OMS d'effectuer une évaluation des risques microbiologiques et de rédiger les documents finaux pertinents.

2.5 Le Comité recommandera à la Commission du Codex Alimentarius d'entreprendre les nouvelles activités, tel que convenu par le Comité.

---

<sup>3</sup> Commission du Codex Alimentarius, *Manuel de procédure*, p. 60 12<sup>e</sup> édition, 2001.

### **3. Contribution du Groupe mixte d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques**

3.1 Le Comité fera appel au Groupe mixte d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques FA (et à tout autre organe permanent FAO/OMS éventuel chargé de remplir cette fonction) à titre d'évaluateur des risques microbiologiques pour effectuer les évaluations des risques nécessaires et convenues.

3.2 Le Comité demandera à l'organisation mixte FAO/OMS d'effectuer une ou des évaluations de risques microbiologiques spécifiques et fournira au Groupe mixte d'experts FAO/OMS le document de travail (ou les documents préliminaires) approprié pour l'évaluation des risques concernée. L'organisation mixte FAO/OMS informera le Comité de son acceptation du mandat qui lui est confié. Si la FAO et l'OMS choisissaient de ne pas effectuer l'évaluation des risques demandée, ils devront en aviser le Comité et citer les motifs qui les incitent à refuser d'entreprendre cette activité (p. ex., le manque de données, le manque de ressources financières).

3.3 La FAO et l'OMS transmettront au Comité les résultats de ou des évaluations de risques sous le format et de la manière qui seront déterminés conjointement par le Comité et le Groupe mixte d'experts FAO/OMS.

3.4 À moins qu'il en soit convenu autrement et conjointement, les évaluations des risques effectuées par le Groupe mixte d'experts FAO/OMS seront conformes à la procédure décrite dans les *Principes et directives régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques* (CAC/RCP 020-1999).

### **4 Procédure itérative entre le CCFH et le Groupe mixte d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques.**

4.1 Le Comité reconnaît la nécessité absolue d'une procédure itérative entre les gestionnaires des risques et les évaluateurs des risques pour entreprendre de manière appropriée une évaluation des risques microbiologiques et pour élaborer des documents d'orientation pour la gestion des risques microbiologiques ou tout autre document final du CCFH.

4.2 Afin de favoriser l'exécution en temps opportun de ces activités, le Comité pourra faire appel à des groupes de travail pour produire des documents finaux et pour faciliter la communication entre le Comité et les évaluateurs des risques en dehors des sessions du CCFH.

4.3 Le Comité fournira au Groupe mixte d'experts FAO/OMS le document de travail/profil de risque rédigé par le Comité afin que le Groupe puisse entreprendre ses activités pour une combinaison pathogène(s) microbien(s)/produits spécifique.

4.4 Le Comité et son Groupe de travail répondront aux questions qui leur sont soumises par le Groupe mixte d'experts relativement aux évaluations des risques microbiologiques. Ces questions pourront viser à préciser le champ d'application de l'évaluation des risques, la nature des options de maîtrise envisagées dans le cadre de la gestion des risques, les principales hypothèses afférentes à l'évaluation des risques et la nécessité d'obtenir des données supplémentaires pour compléter l'évaluation des risques.

4.5 Dans le même ordre d'idées, le Comité et son Groupe de travail pourront poser des questions aux évaluateurs des risques dans le but de préciser, d'élargir ou d'ajuster l'évaluation des risques pour mieux développer et/ou comprendre les options de maîtrise sélectionnées dans le cadre de la gestion des risques.

4.6 Cette procédure itérative se traduit souvent par de nombreuses communications entre le Comité et le Groupe mixte d'experts FAO/OMS. Comme il est impératif de compléter les activités d'évaluation et/ou de gestion des risques microbiologiques en temps opportun, cette interaction devrait se faire le plus rapidement possible.

4.7 Le Comité pourra décider de mettre fin aux activités afférentes à une ou à plusieurs combinaisons pathogène/produit spécifiques si la procédure itérative démontrait que l'objectif final de gestion des risques n'était ni réalisable ni justifié.

## 5. Élaboration de documents finaux du CCFH

5.1 Le Comité devrait déterminer dès que possible la nature que prendront les documents finaux une fois que les activités d'évaluation ou de gestion des risques pour une ou des combinaisons pathogène microbien/produit spécifiques auront pris fin. Le document final pourra prendre la forme de directives en matière de gestion des risques pour la maîtrise du(des) pathogène(s) microbien(s) identifié(s) pour le produit concerné, d'un code d'usages en matière d'hygiène, d'un code d'usages ou d'amendements apportés à des textes existants en matière d'hygiène. Le document pourra également prendre la forme d'une recommandation à ne prendre aucune mesure. Le document d'orientation en matière de gestion des risques pourra comporter des critères microbiologiques ou des objectifs de sécurité alimentaire. Le ou les documents finaux pourront être modifiés en fonction de l'évaluation des risques et de la procédure itérative entre le Comité et le Groupe mixte d'experts FAO/OMS.

5.2 Les documents afférents à la gestion des risques élaborés dans le cadre de cette procédure devraient être conformes aux cadres, protocoles, usages et critères déjà établis pour l'élaboration des documents du CCFH. À cet égard, il conviendra de renvoyer, le cas échéant, aux textes suivants du Codex : *Principes et directives régissant la conduite de la gestion des risques microbiologiques* (en cours de mise au point) ; *Code d'usages international recommandé : Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3 (1997), les codes individuels du Codex en matière d'hygiène et autres codes d'usages ; et les Principes concernant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21 – 1997).

5.3 Le ou les documents finaux du CCFH devront en général franchir les différentes étapes de la Procédure par étapes du Codex et serviront de guides d'orientation du Codex à ses membres.

5.4 Les éléments ci-dessous devraient être intégrés au document d'orientation en matière de gestion des risques microbiologiques.

**Introduction et historique :** Cette section devrait comporter une déclaration initiale sur le problème de sécurité alimentaire. Les motifs et raison d'être des travaux devraient également être indiqués tout comme les études et travaux antérieurs du Comité à cet égard. Cette section pourra également comporter des renseignements récapitulatifs sur la combinaison pathogène/produit concernée, les populations touchées et tout renseignement connexe.

**Champ d'application :** une brève déclaration de la combinaison ou des combinaisons pathogène(s) microbien(s)/produit(s) auxquelles s'appliquent les directives de gestion des risques.

**Profil de risque :** la description complète du problème de sécurité alimentaire associé à la combinaison ou aux combinaisons pathogène(s)/produit(s). Cette section du document devrait être développée à partir des éléments de profil de risque indiqués à l'Annexe 1.

**Prise en considération de l'évaluation des risques :** la présentation des résultats des évaluations des risques effectuées vis-à-vis du problème de sécurité alimentaire, plus particulièrement des évaluations effectuées pour la ou les combinaisons pathogène/produit d'intérêt.

**Options de gestion des risques :** Les options possibles de gestion des risques associés aux diverses combinaisons pathogène/produit pour l'ensemble de la chaîne alimentaire devraient être regroupées dans cette section. Vous trouverez des informations générales sur les différents types d'options de gestion des risques dans le document du Codex intitulé *Principes et directives régissant la conduite de la gestion des risques microbiologiques* (en cours de mise au point). Les informations fournies devraient être suffisamment détaillées pour permettre aux pays d'élaborer et de mettre en œuvre des programmes de sécurité alimentaire aptes à maîtriser de manière adéquate le risque émanant d'une combinaison pathogène microbienne/produit spécifique. Des options privilégiées pourront, le cas échéant, être identifiées. L'utilisation d'annexes est fortement recommandée pour présenter en détail les options de maîtrise pour la gestion des risques associés à des produits donnés. Cette section pourra, s'il convient, comporter des objectifs de sécurité alimentaire, des critères de performance et des critères microbiologiques.

**Mise en œuvre :** les gouvernements nationaux et l'industrie sont responsables de la mise en œuvre des différentes options de gestion des risques microbiologiques. Des recommandations précises pour la mise en œuvre des options de gestion des risques pourront, le cas échéant, être formulées.

**Contrôle et révision :** il convient de présenter ici les informations pertinentes relatives au contrôle et à la révision de la combinaison ou des combinaisons pathogène/produit spécifiques auxquelles s'applique le document de directives. En l'absence de recommandations spécifiques à la combinaison ou aux combinaisons pathogène/produit, un simple renvoi aux *Principes et directives régissant la conduite de la gestion des risques microbiologiques* (en cours de mise au point) suffira.

## RECOMMANDATION

Le Comité est invité à émettre des observations sur la procédure qui permettrait au CCFH d'entreprendre des activités spécifiques en matière de gestion et d'évaluation des risques microbiologiques et de recommander le mécanisme le mieux adapté à l'élaboration de cette procédure (p. ex., son inclusion dans le *Manuel de procédure du Codex*).

## ANNEXE 1

## ÉLÉMENTS RECOMMANDÉS POUR INCLUSION À UN DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA GESTION DES RISQUES MICROBIOLOGIQUES OU À UN PROFIL DES RISQUES

### CHAMP D'APPLICATION ET RAISON D'ÊTRE

Identifier le problème de sécurité alimentaire (pathogène(s) microbien(s)/produit(s)) d'intérêt et démontrer à l'aide de preuves suffisantes la nécessité pour le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire d'entreprendre des travaux sur le sujet, incluant la raison d'être de ces travaux (p. ex. incidence marquée de la maladie, nécessité d'élaborer à l'échelle internationale un ensemble de mesures de maîtrise à caractère scientifique pour la gestion des risques). Cette section devrait également traiter des critères établis par le CCFH pour la mise en œuvre de nouvelles activités en matière d'évaluation et de gestion des risques microbiologiques.

### RÉSULTATS RECOMMANDÉS

Préciser un ou des documents finaux que le Comité devraient élaborer. Il pourra s'agir d'un document de directives pour la maîtrise de la gestion des risques, d'un code d'usages en matière d'hygiène, d'un amendement à un texte existant du Codex sur l'hygiène ou de toute autre forme d'orientation en matière de gestion des risques. Un premier objectif pourrait également être de formuler une recommandation pour que le CCFH révise les données actuelles sur l'évaluation et la gestion des risques contenues dans les textes existants du Codex sur les questions d'hygiène afin de déterminer quelles autres activités, s'il en est, devraient être mises en œuvre. D'autre part, il est possible que le profil de risque démontre l'inutilité de produire un document final ou de procéder à une évaluation des risques.

### ÉLÉMENTS DU PROFIL DE RISQUE

Il convient de soumettre, dans la mesure du possible, les informations suivantes.

#### 1. Combinaison(s) pathogène/denrée alimentaire d'intérêt

- l'agent ou les agents pathogènes d'intérêt ;
- la description de l'aliment ou du produit alimentaire et/ou de son usage associé à des problèmes (maladie d'origine alimentaire, restriction commerciale) reliés à l'agent pathogène identifié.

#### 2. Description du problème au niveau de la santé publique

- la description de l'agent pathogène y compris de ses principaux attributs à l'origine de son impact sur la santé publique impact (p. ex., les particularités de sa virulence, sa résistance thermique et sa résistance aux antimicrobiens) ;
- les caractéristiques de la maladie, y compris :
  - les populations vulnérables
  - le taux annuel d'incidence chez l'humain y compris, si possible, toute différence au niveau de l'âge et du sexe et les variations régionales et saisonnières
  - les conséquences de l'exposition
  - la gravité des signes cliniques
  - le taux de létalité
  - la nature et la fréquence des complications à long terme
  - la disponibilité et la nature du traitement
  - le pourcentage annuel de cas d'origine alimentaire
- les caractéristiques de la transmission d'origine alimentaire :



- épidémiologie et étiologie de la transmission d'origine alimentaire, y compris les caractéristiques de l'aliment, de son usage et de sa manipulation qui ont une incidence sur la transmission d'origine alimentaire de l'agent pathogène
- les denrées alimentaires concernées
- la fréquence et les caractéristiques des poussées d'origine alimentaire
- la fréquence et les caractéristiques des cas sporadiques d'origine alimentaire
- les données épidémiologiques émanant de l'étude des poussées
- l'impact ou le fardeau économique de la maladie, si disponible :
  - les coûts médicaux et les frais hospitaliers
  - les jours de travail perdus pour cause de maladie

### **3. Production, transformation, distribution et consommation de denrées alimentaires**

- les caractéristiques du produit (ou des produits) impliqué et susceptible d'avoir une incidence sur la gestion des risques ;
- la description de la chaîne alimentaire, de l'exploitation à la table, incluant les facteurs qui peuvent avoir une incidence sur la sécurité microbiologique du produit (c.-à-d. la production primaire, la transformation, le transport, l'entreposage et les pratiques de manipulation des consommateurs) ;
- les connaissances actuelles relatives au risque, comment celui-ci survient-il compte tenu des caractéristiques de la production, de la transformation et du transport du produit ainsi que des pratiques de manipulation des consommateurs, et qui est affecté ;
- le sommaire de la portée et de l'efficacité des pratiques en vigueur en matière de gestion des risques, y compris les mesures de maîtrise visant à assurer la sécurité alimentaire dans le cadre de la production et de la transformation du produit, les programmes éducatifs et les programmes d'intervention dans le secteur de la santé publique (p. ex., l'innoculation).

### **4. Autres éléments du profil de risque**

- les écarts régionaux au niveau de l'incidence de la maladie d'origine alimentaire imputable à l'agent pathogène d'intérêt ;
- l'ampleur du commerce international de la denrée alimentaire concernée ;
- l'existence d'accords commerciaux régionaux ou internationaux et leur incidence sur la santé publique pour des combinaisons pathogène/produit spécifiques ;
- la perception du public vis-à-vis du problème et des risques ;
- les répercussions éventuelles de l'élaboration de directives du Codex en matière de gestion des risques sur l'économie et la santé publique.

### **5. Les besoins en matière d'évaluation des risques et les questions à poser aux évaluateurs des risques**

- Compte tenu du profil de risque, déterminer si une évaluation des risques microbiologiques permet ou non d'obtenir le(s) résultat(s) souhaité(s) par le CCFH. Émettre des recommandations initiales relatives aux résultats souhaités dans le cadre d'une telle évaluation des risques et sur l'utilisation probable desdits résultats par le CCFH.
- Si une évaluation des risques était jugée nécessaire, identifier les questions initiales que le CCFH (en sa capacité de gestionnaire des risques devra soumettre au Groupe mixte d'experts FAO/OMS (en sa capacité d'évaluateur des risques) afin que celui-ci puisse répondre à la requête du CCFH.

### **6. Informations disponibles et principales lacunes au niveau des connaissances**

Fournir, dans la mesure du possible, les informations suivantes.

- les évaluations existantes des risques microbiologiques pour la ou les combinaisons pathogène/produit d'intérêt, y compris si possible,
- toute autre information ou donnée scientifique pertinente susceptible de faciliter les activités de gestion des risques, y compris, le cas échéant la conduite d'une évaluation des risques ;
- les documents d'orientation du Codex existants en matière de gestion des risques (y compris les codes d'usages existants en matière d'hygiène et/ou les codes d'usages spécifiques)
- les codes d'usages en matière d'hygiène établis par les gouvernements nationaux et/ou par l'industrie et les informations connexes (p. ex., les critères microbiologiques) qui pourraient être pris en considération lors de l'élaboration de directives du Codex pour la gestion des risques ;
- les sources (organisations ou individuelles) d'information et de connaissances scientifiques susceptibles d'être exploitées pour l'élaboration de directives du Codex pour la gestion des risques ;
- les secteurs dans lesquels des lacunes importantes ont été identifiées au niveau des informations et qui pourraient nuire aux activités de gestion des risques y compris, le cas échéant, à la conduite d'une évaluation des risques.