

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 00153 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 07/39/2
août 2007

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Trente-neuvième session

New Delhi (Inde), 30 octobre - 4 novembre 2007

QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU D'AUTRES COMITÉS DU CODEX

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA TRENTIÈME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
(ROME [ITALIE], 2 – 7 JUILLET 2007)¹

1. À sa trentième session, la Commission du Codex Alimentarius avait examiné différentes questions portant sur les travaux du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires. Pour de plus amples détails, voir le document ALINORM 07/30/REP disponible sur le site: <http://www.codexalimentarius.net>

A QUESTIONS POUR INFORMATION

AMENDEMENTS AU MANUEL DE PROCÉDURE DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Propositions d'amendements au Règlement intérieur

Amendements concernant le rôle des coordonnateurs et des membres élus sur une base géographique (ALINORM 07/30/REP, par. 21 à 23)

2. La Commission a adopté les amendements ci-dessus et a noté que les amendements au Règlement intérieur n'entreraient en vigueur qu'après leur approbation par le Directeur général de la FAO et le Directeur général de l'OMS.

Amendements à d'autres sections du Manuel de procédure (ALINORM 07/30/REP, par. 24 à 38)

3. La Commission a adopté les textes ci-après concernant d'autres sections du Manuel de procédure:

- Amendements aux procédures d'élaboration des normes Codex et textes apparentés – Guide concernant la procédure de révision et d'amendement des normes Codex et Dispositions concernant l'amendement de normes Codex élaborées par des comités du Codex ajournés sine die;

¹ Le rapport complet de la trentième session de la Commission est disponible sur le site: <http://www.codexalimentarius.net>

- Amendements aux Principes généraux du Codex Alimentarius;
- Amendement aux Principes concernant la participation des organisations internationales non gouvernementales aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius;
- Amendements proposés au Plan de présentation des normes de produits;
- Projet de Principes d'analyse des risques appliqués par le Comité sur les résidus de pesticides;
- Avant-projet de Méthodologies de gestion des risques, y compris les politiques d'évaluation des risques, au Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments;
- Proposition d'amendement aux Principes pour l'élaboration ou le choix des procédures d'échantillonnage du Codex;
- Propositions de Procédures pour l'examen de l'entrée et de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires;
- Proposition d'amendements visant à harmoniser le texte concernant la composition du Comité de coordination pour l'Europe avec celui des autres comités de coordination;
- Proposition d'amendements au mandat du Comité sur les additifs alimentaires;
- Proposition d'amendements au mandat du Comité sur les contaminants dans les aliments;
- Proposition d'amendements aux Principes d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants;
- Proposition d'amendements à la Politique du CCFAC pour l'évaluation de l'exposition aux contaminants et aux toxines dans les aliments ou groupes d'aliments;
- Proposition de définition pour une limite maximale Codex pour un contaminant dans un aliment ou dans une denrée alimentaire pour animaux;
- Proposition d'amendements au Plan de présentation des normes Codex de produits – Additifs alimentaires et aux Relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales.

4. Les amendements adoptés seront incorporés dans la dix-septième édition du Manuel de procédure.

PROJETS DE NORMES ET DE TEXTES APPARENTÉS ADOPTÉS À L'ÉTAPE 8

5. La Commission a adopté à l'étape 8 les textes suivants élaborés par le Comité sur l'hygiène alimentaire (ALINORM 07/30/REP, par. 39):

- Code d'usages en matière d'hygiène pour les oeufs et les produits à base d'oeuf;
- Principes et directives pour la conduite de la gestion des risques microbiologiques.

6. La Commission a également adopté les *Directives pour l'Application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise de Listeria Monocytogenes dans les aliments* avec des amendements, tels que proposés par le Brésil et le Guatemala dans leurs observations écrites, visant à réinsérer « aliments prêts à consommer » dans le titre et à introduire une référence à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* dans la Section 9.3 (ALINORM 07/30/REP, par. 51).

Avant-projet de principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements (ALINORM 07/30/REP, par. 56 à 60)

7. La Commission a **adopté** l'Avant-projet de principes à l'étape 5/8, avec omission des étapes 6 et 7, élaboré par le Comité sur les principes généraux². La Commission a noté les réserves des délégations du Costa Rica, du Mexique, du Paraguay et de la Thaïlande, qui ont demandé une autre discussion de ce document avant son adoption finale, concernant la décision d'omettre les étapes 6 et 7, ainsi que les réserves de l'Argentine, du Costa Rica, du Paraguay et de la Thaïlande concernant l'inclusion de la première phrase du paragraphe 12 de l'Avant-projet de principes.

B _____ QUESTIONS SOUMISES POUR DÉCISION

PLAN STRATÉGIQUE 2008-2013 DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS³

8. La Commission a adopté le Plan stratégique 2008-2013. En conséquence, le Comité est invité à examiner les activités présentées dans la Partie 2 Domaines de travail et activités prévues 2008-2013 concernant ses travaux (voir ci-dessous) et de faire rapport à la Commission sur les résultats de son examen.

Objectif 1 « Promouvoir des cadres réglementaires cohérents »

1.1: Examiner et élaborer des normes et textes apparentés du Codex relatifs à la sécurité sanitaire des aliments

Description: Examiner et élaborer des normes et textes apparentés du Codex relatifs à la sécurité sanitaire des aliments, en tenant compte des progrès scientifiques et technologiques, afin de s'assurer qu'ils: mettent l'accent sur une approche horizontale; reposent sur une approche de la sécurité sanitaire des aliments fondée sur les risques et applicable à la totalité de la filière alimentaire; et reflètent les différences de situation à l'échelle mondiale afin de ne pas limiter plus que nécessaire les échanges internationaux, tout en respectant les objectifs fondamentaux de la Commission du Codex Alimentarius, compte dûment tenu des incidences techniques et économiques pour tous les membres, ainsi que des besoins spécifiques des pays en développement, notamment en matière d'infrastructures, de ressources et de capacités techniques et juridiques.

Calendrier: Activité continue

Parties responsables: CCFH, CCFA, CCCF, CCPR, CCRVDF, CCNFSDU, Groupes spéciaux et Comités de produit compétents

9. Résultats/indicateurs mesurables: normes et textes apparentés adoptés aux différentes étapes.

Objectif 2 « Favoriser l'application la plus vaste et la plus cohérente possible des principes scientifiques et de l'analyse des risques ».

2.2 Examiner les principes de l'analyse des risques élaborés par les Comités du Codex compétents

Description: Examiner les principes de l'analyse des risques élaborés par les Comités du Codex compétents à la lumière de l'expérience acquise lorsque tous ces Comités auront élaboré leur politique d'évaluation des risques dans leur domaine de travail et que ces politiques auront été adoptées par la Commission du Codex Alimentarius.

Dans la mesure où ces politiques d'évaluation des risques jouent un rôle central dans l'interaction entre les gestionnaires et les évaluateurs des risques, la communication entre ces deux parties devrait encore être améliorée, le cas échéant. L'examen pourra aboutir à la révision des documents sur les principes de l'analyse des risques, qui seront ensuite soumis à la Commission pour adoption. L'examen devrait également tenir compte des résultats des activités décrites sous les points 2.1 et 2.3.

² ALINORM 07/30/33, Annexe VIII.

³ ALINORM 07/30/REP par. 131 à 138 et Annexe IX.

Calendrier: Achèvement au plus tard en 2013
--

Parties responsables: Commission du Codex Alimentarius, Comité exécutif, CCFA, CCCF, CCPR, CCRVDF, CCFH, CCNFSDU

10. Résultats/indicateurs mesurables: rapport par les Comités compétents de l'examen effectué en tenant compte de l'examen des activités aux points 2.1 et 2.3.

2.3 Renforcer la communication entre les organes subsidiaires compétents du Codex et les organes d'experts scientifiques FAO/OMS

Description: Renforcer la communication entre les gestionnaires des risques et les évaluateurs des risques, conformément au paragraphe 38 des Principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius.

Calendrier: Activité permanente
--

Parties responsables: CCFA, CCCF, CCPR, CCRVDF, CCFH, CCNFSDU
--

11. Résultats/indicateurs mesurables: inclus dans le rapport comme demandé à l'activité au point 2.2.

2.5 Encourager les pays à transmettre leurs demandes d'avis scientifiques à la FAO/à l'OMS par l'intermédiaire de la Commission du Codex Alimentarius
--

Description: Encourager les pays à transmettre leurs demandes par l'intermédiaire de la Commission du Codex Alimentarius afin d'utiliser au mieux les ressources limitées dont disposent la FAO et l'OMS pour la fourniture d'avis scientifiques. Encourager la FAO et l'OMS à informer le Comité exécutif et la Commission du Codex Alimentarius de toute demande concernant la fourniture d'avis scientifiques en matière de sécurité sanitaire des aliments émanant des États membres.
--

Calendrier: Activité continue

Parties responsables: Commission du Codex Alimentarius, Comité exécutif, tous les organes subsidiaires

Objectif 3 « Renforcer l'aptitude du Codex à gérer son travail »

3.3 Élaborer des critères de prise de décisions et de fixation des priorités par comité
--

Description: Élaborer des critères de prise de décisions et de fixation de priorités par comité et utiliser ces critères pour la gestion des travaux. Appliquer ces critères et les réexaminer si nécessaire.
--

Calendrier: Mise au point définitive des critères de prise de décisions et de fixation de priorités au plus tard en 2008. Examen des critères, à compter de 2008.
--

Parties responsables: Tous les comités s'occupant de questions générales et d'autres organes subsidiaires, selon le cas.

12. Résultats/indicateurs mesurables: critères de prise de décisions et de fixation des priorités par comité. Examen des critères confirmé, à compter de 2008.

EXAMEN DE LA STRUCTURE DU CODEX PAR COMITÉS ET DU MANDAT DES COMITÉS ET DES GROUPES SPÉCIAUX DU CODEX (ALINORM 07/30/REP, par. 144 à 156)

13. La Commission a examiné les 11 propositions présentées dans la lettre circulaire CL 2006/29-CAC. Faute de temps, la Commission n'a pris de décisions qu'en ce qui concerne la Proposition 1 (nombre de sessions), la Proposition 2 (nombre d'organes subsidiaires), la Proposition 3 (intervalle entre les sessions), la Proposition 4 (durée des sessions) et la Proposition 8 (conversion de normes régionales en normes

mondiales) et est venue de demander au Comité exécutif de réexaminer les six autres propositions à sa soixantième session⁴.

14. Le Comité devrait attirer l'attention sur les Propositions 3 et 4, énoncées ci-dessous, durant l'examen de la date de sa prochaine session (Point 12 de l'ordre du jour: Date et lieu de la prochaine session).

- **Proposition 3 (intervalle entre les sessions):** Le Comité devrait envisager d'adopter un intervalle plus long entre les sessions, étant entendu qu'un mécanisme de travail intersessions structuré et efficace sera mis en place conformément aux Directives pour les groupes de travail physiques et pour les groupes de travail électroniques.
- **Proposition 4 (durée des sessions):** La durée d'une session du Codex devrait continuer de ne pas dépasser sept jours, y compris les réunions des groupes de travail avant les sessions, éventuellement, afin de garder ses travaux bien ciblés, assurer la transparence et faciliter la participation effective des membres, étant entendu qu'une certaine marge de souplesse était admise, compte tenu de la charge de travail des organes subsidiaires.

ÉLABORATION DE NOUVELLES NORMES ET TEXTES APPARENTÉS

Directives relatives à la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella spp. dans la viande de poulet de chair (jeunes volatiles) (ALINORM 07/30/REP, par. 110 à 112)

15. La Commission a fait sienne la recommandation du Comité exécutif⁵ d'élargir le champ d'application pour englober la chair de poulet en général et donc de supprimer la référence à « poulet de chair (jeune volatile) » dans le titre et a invité le Comité sur l'hygiène alimentaire à envisager un nouveau champ d'application pour le document, le cas échéant, en tenant compte de tous les facteurs pertinents, y compris la disponibilité d'évaluations des risques.

16. La Commission a noté que cette décision aurait une incidence sur le plan de travail proposé pour la nouvelle activité et que les délais prévus pour l'achèvement des directives pourraient être plus longs étant donné que les directives suivraient, dans la mesure du possible, une nouvelle approche de la ferme à la table reposant sur une évaluation des risques quantitative, qu'il existait des données scientifiques considérables et une évaluation des risques effectuée par les JEMRA pour les poulets de chair mais non pour les autres types de poulet avec différents profils de risques, conditions de production et de transformation, qu'un nouvel appel de données scientifiques à l'échelle mondiale pour cette dernière catégorie de chair de volaille pourrait s'avérer nécessaire avant que les JEMRA puissent mener une évaluation des risques.

17. La Commission a par ailleurs noté que l'OIE effectuerait des travaux sur *Salmonella* et *Campylobacter* dans les poulets de chair susceptibles de contribuer à cette nouvelle activité du Comité sur l'hygiène alimentaire.

18. Le Comité est donc invité à suivre la décision ci-dessus du Comité durant l'élaboration des *Directives relatives à la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella spp. dans la viande de poulet de chair* (voir Point 7 de l'ordre du jour).

Utilisation du système lactoperoxydase pour le lait et les produits laitiers faisant l'objet d'échanges internationaux⁶

19. La Commission a rappelé que lors de l'adoption du Code d'usages pour le lait et les produits laitiers à sa vingt-septième session, elle avait ajouté une note de bas de page 9 précisant que l'utilisation du système lactoperoxydase pour le lait et les produits laitiers serait examinée par le Comité sur l'hygiène alimentaire à la suite d'un examen d'experts par la FAO et l'OMS portant sur les données disponibles et tenant compte du rapport du Groupe d'experts FAO sur la lactoperoxydase, ses risques potentiels et ses avantages.

20. La Commission a été informée que le Comité sur l'hygiène alimentaire avait examiné la question comme cela lui avait été demandé sur la base des conclusions et recommandations de la réunion technique FAO/OMS sur les avantages et risques potentiels du système lactoperoxydase de conservation du lait cru

⁴ ALINORM 07/30/REP par. 146 à 161.

⁵ ALINORM 07/30/3 par. 43 à 45.

⁶ ALINORM 07/30/REP, par. 168 à 177.

(Rome [Italie], 28 novembre – 2 décembre 2005), mais qu'il n'avait pas pu aboutir à un consensus en raison de vues divergentes des membres concernant la recommandation visant à éliminer la restriction portant sur l'utilisation du système lactoperoxydase dans le lait et les produits laitiers destinés au commerce international, comme convenu par la Commission à sa dix-neuvième session.

21. La délégation cubaine, appuyée par plusieurs autres délégations, a demandé que l'on élimine la restriction étant donné que la réunion technique FAO/OMS sur les bénéfices et risques potentiels du système lactoperoxydase pour la conservation du lait cru, demandée par la Commission, avait eu lieu et était arrivée à la conclusion que le système lactoperoxydase ne présentait pas de danger s'il était utilisé conformément aux *Directives pour la conservation du lait cru par le système lactoperoxydase* (CAC/GL 13-1991) et avait recommandé que cette restriction soit levée.

22. La délégation des États-unis d'Amérique s'est opposée à l'élimination de la restriction et a fait noter avec préoccupation que la réunion technique avait principalement fondé ses décisions sur des données toxicologiques mais n'avait pas examiné des ouvrages techniques suggérant que la baisse des taux de production acide pourrait entraîner des risques d'apparition d'agents pathogènes, notamment de souches d'agents pathogènes acido-résistants.

23. La délégation de Singapour s'est interrogée sur l'addition de produits chimiques au lait cru car cela constituerait une adultération du lait et elle s'est demandée si les produits chimiques utilisés pour activer le système lactoperoxydase dans le lait étaient sûrs.

24. Les représentants de l'OMS et de la FAO ont souligné que les recommandations de la réunion technique étaient fondées sur une évaluation de toutes les données disponibles et aboutissaient au constat que le système lactoperoxydase pouvait être utilisé sans danger si son usage était conforme au texte CAC/GL 13-1991 et qu'il existait des données scientifiques pouvant amener le Codex à envisager d'éliminer la restriction sur le commerce international du lait et des produits laitiers traités à l'aide du système lactoperoxydase. Il a en outre été expliqué que la réunion technique avait examiné la question du système lactoperoxydase non seulement du point de vue de la santé humaine et de la nutrition mais également d'un point de vue microbiologique, industriel et économique.

25. Le Secrétariat d'experts des additifs alimentaires (JECFA) de la FAO a en outre précisé que les vingt-neuvième et trente-cinquième sessions du JECFA avaient évalué l'eau oxygénée et le thiocyanate utilisés pour activer le système lactoperoxydase et étaient arrivées à la conclusion qu'aux doses auxquelles ils étaient utilisés, ces produits chimiques ne posaient pas de danger pour la santé humaine, mais que le thiocyanate pourrait avoir un effet toxicologique si l'apport en iode n'était pas adéquat; il a en outre précisé que les rapports de ces sessions du JECFA avaient été pris en considération par la réunion technique FAO/OMS.

26. Compte tenu de la diversité des vues exprimées et de l'absence de consensus, la Commission **est convenue** de renvoyer la question au Comité sur l'hygiène alimentaire et de demander, dans une lettre circulaire, les observations des gouvernements qui faciliteraient l'identification d'informations complémentaires concernant les risques potentiels du système lactoperoxydase, en vue de leur examen par le Comité sur l'hygiène alimentaire. Le Comité sur l'hygiène alimentaire évaluerait ensuite toutes les données disponibles concernant la sécurité sanitaire du système lactoperoxydase lorsqu'il est utilisé conformément aux *Directives pour la conservation du lait cru par le système lactoperoxydase* (CAC/GL 13-1991). Le Comité devrait tenir compte du rapport de la réunion technique FAO/OMS et de toute autre information envoyée en réponse à la lettre circulaire. La Commission est convenue de supprimer la note de bas de page 9 du Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers compte tenu des débats qui ont eu lieu au sein du Comité sur l'hygiène alimentaire.

27. Les délégations de Cuba, de Colombie, de Costa Rica et du Burundi ont exprimé des réserves à propos de la décision de renvoyer cette question au CCFH, observant qu'il existait suffisamment de données scientifiques pour permettre à la Commission de prendre une décision sur la suppression de cette restriction.

28. La Commission a également noté les préoccupations exprimées par la délégation cubaine du fait que la délégation n'avait pas été en mesure de participer à la dernière session du Comité sur l'hygiène alimentaire tenue aux États-Unis d'Amérique et a noté que cette question était examinée en dehors du Codex.
29. Suite aux décisions de la Commission, la lettre circulaire CL 2007/31-FH a été distribuée, demandant des informations complémentaires sur les risques potentiels du système lactoperoxydase, étant entendu que cela faciliterait l'examen de cette question au Comité sur l'hygiène alimentaire.
30. Le Comité est donc invité à prendre une décision sur cette question.