

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 7 de l'ordre du jour

CX/FH 07/39/7

Octobre 2007

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Trente-neuvième session

New Delhi, Inde, du 30 octobre au 4 novembre 2007

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LA MAÎTRISE DE *CAMPYLOBACTER* ET DE *SALMONELLA* SPP. DANS LES (JEUNES) POULETS DE CHAIR

Préparé par la Nouvelle-Zélande et la Suède avec l'aide de l'Australie, de l'Autriche, du Brésil, du Canada, du Danemark, de la Communauté européenne, de la Finlande, de l'Allemagne, de la Hongrie, de l'Indonésie, de l'Irlande, des Pays-Bas, du Pérou, de la Suisse, de la Thaïlande, du Royaume-Uni, des États-Unis, de la FAO, de l'OMS, de l'ALA et de l'IACFO-CSPI.

Historique

À sa 38^e session, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) est convenu qu'il fallait accorder la plus haute priorité, à une proposition unique (plutôt que des propositions distinctes soumises individuellement) pour le développement des Directives pour la maîtrise de *Campylobacter* et de *Salmonella* spp. dans les (jeunes) poulets de chair lors de l'élaboration de toute nouvelle activité. Le Comité a demandé qu'une proposition révisée soit soumise à la 30^e session de la Commission du Codex Alimentarius (CCA) pour approbation en tant que nouvelle activité, en tenant compte de la discussion au sein du CCFH et du fait que la proposition devait être conforme au modèle générique du CCFH. Le Comité est également convenu de mettre sur pied un groupe de travail physique, dirigé par la Suède et la Nouvelle-Zélande, afin d'élaborer un document de travail pour la prochaine session du CCFH, qui présenterait le cadre et le contenu attendu des directives proposées.

À sa 30^e session, la CCA (Rome, du 2 au 7 juillet 2007) est convenu que le champ d'application des nouveaux travaux devait être élargi pour prendre en compte la viande de poulet en général (et non les jeunes volatiles uniquement).

La CCA a noté que cette décision affecterait le plan de travail des nouveaux travaux et nécessiterait probablement un délai plus long pour l'achèvement des directives, sachant que celles-ci suivraient une nouvelle approche de la ferme à la table fondée sur l'évaluation quantitative du risque, dans toute la mesure du possible. Il a été reconnu que pour les poulets de chair, il existait de nombreuses données scientifiques, ainsi qu'une évaluation des risques réalisée par le JEMRA. En revanche, des lacunes de données ont été observées pour les autres types de poulets, dont les profils de risque et les conditions de production et de transformation sont différents. Une nouvelle demande de données scientifiques au niveau international relatives à cette catégorie de poulets sera nécessaire.

Le CCFH a été invité 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.

F

Le Groupe de travail

Compte tenu des options dont disposait le Groupe de travail pour développer une approche relative aux directives proposées (voir le rapport de la 38^e session du CCFH), il n'a pas été procédé à la rédaction préalable du document de travail pour le CCFH avant la réunion du Groupe de travail. En revanche, deux demandes de données scientifiques ont été soumises à tous les membres du Codex. Les informations recueillies, ainsi que les textes existants du Codex sur ce thème¹, ont été utilisés pour élaborer des documents de référence techniques utiles au Groupe de travail (voir ci-dessous). Des avant-projets de profils de risque provisoires pour *Campylobacter* et *Salmonella* spp. dans les poulets de chair ont été développés pour utilisation par le Groupe de travail, en fonction des recommandations du Codex. Des exemples de mode de circulation des produits alimentaires ont été préparés pour examen et mise au point par le Groupe de travail.

La Suède et la Nouvelle-Zélande ont convenu que le Groupe de travail physique siégerait à Uppsala, en Suède. Suite à la présentation du document relatif au champ d'application, le Groupe de travail a commencé ses travaux en discutant d'un nombre de questions générales portant sur l'élaboration de directives pour la maîtrise de *Campylobacter* et *Salmonella* spp. dans la viande des poulets de chair. Il a été non seulement reconnu que l'élaboration de l'avant-projet de directives posait des problèmes uniques aux activités du Codex à ce jour, mais également que les travaux proposés étaient l'occasion d'adopter une nouvelle approche pour l'élaboration de directives relatives à une combinaison spécifiée danger-produit alimentaire. Cette nouvelle approche devrait aboutir à l'objectif stratégique de la CCA, qui consiste à « Favoriser la plus vaste application possible des principes scientifiques et de l'analyse des risques » et au principe énoncé dans les Déclarations de principes sur le rôle de l'évaluation des risques en matière de salubrité des aliments, qui stipule que « Les aspects sanitaires et l'innocuité des décisions et recommandations du Codex doivent être fondés sur une évaluation des risques adaptée aux circonstances² ».

Résultats du Groupe de travail

Le Groupe de travail s'est concentré sur les activités préliminaires pertinentes à l'élaboration des directives du Codex pour *Campylobacter* et *Salmonella* spp. dans les poulets de chair, telles que décrites dans le calendrier des propositions de nouveaux travaux présentés lors de la 30^e session de la CCA en 2007.

Outre les travaux généraux développés au cours des sessions plénières, le Groupe de travail a utilisé les ressources documentaires disponibles pour développer :

- Les profils de risque ;
- Des données liées aux mesures potentielles basées sur les Bonnes pratiques en matière d'hygiène (BPH) ;
- Des données liées aux mesures potentielles basées sur la maîtrise du danger.

Si le CCFH accepte les propositions de ce document de travail sur l'approche adoptée vis-à-vis des nouveaux travaux, de la structure et du contenu attendu des directives proposées, d'autres groupes de travail seront convoqués, tel qu'indiqué dans le plan de travail. Sera incluse l'élaboration de mesures de maîtrise potentielles fondées sur l'évaluation des risques.

Principes d'orientation pour l'élaboration des directives proposées

Le Groupe de travail est convenu d'un certain nombre de principes pouvant orienter l'élaboration des directives proposées. L'avant-projet de directives pourrait :

¹ *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1 – 1969) et *Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande* (CAC/RCP 56-2005)

² Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, 16^e édition, page 180

- Réfléter, dans la mesure du possible, les quatre activités génériques impliquées dans l'application d'un cadre de gestion des risques (CGR) relatif aux questions de sécurité sanitaire des aliments.
- Exploiter les dispositions générales en matière d'hygiène alimentaire déjà établies dans le système du Codex et élaborer des mesures de maîtrise potentielles et spécifiques à *Campylobacter* et *Salmonella* spp. dans les poulets de chair³.
- Incorporer l'approche du diagramme des opérations « production-consommation », afin d'identifier toutes les étapes de la chaîne alimentaire pour lesquelles les mesures de maîtrise disponibles peuvent éventuellement être appliquées.
- Reconnaître que des différences significatives existent entre les systèmes de production et de transformation des pays et fournir une gamme de mesures de maîtrise pouvant être sélectionnées et mises en œuvre au niveau national.
- Fournir des orientations quant à l'application de mesures de maîtrise potentielles, à une ou plusieurs étapes dans les catégories suivantes :
 - celles fondées sur les bonnes pratiques en matière d'hygiène (BPH) ;
 - celles fondées sur la maîtrise du danger ;
 - celles fondées sur l'évaluation des risques.
- Présenter des mesures de contrôle fondées sur la maîtrise du danger ou l'évaluation des risques, seules ou en combinaison, sous forme d'exemples illustrant les avantages d'une approche quantitative de réduction des dangers tout au long de la chaîne alimentaire et les réductions probables des risques d'origine alimentaire dans certains scénarios de production et de transformation des aliments.
- Reconnaître le haut niveau d'engagement de l'industrie pour garantir la sécurité de la viande de poulet de chair et adapter l'avant-projet de directives pour utilisation par le groupe de parties prenantes et les autorités nationales compétentes.

Le Groupe de travail a considéré qu'en appliquant les principes susmentionnés, les directives proposées fourniraient un outil scientifique international solide pour l'application ferme des approches relatives aux BPH, au système HACCP et à l'évaluation des risques pour maîtriser *Campylobacter* et la *Salmonella* spp. dans les poulets de chair, conformément aux décisions nationales relatives à la gestion des risques. Les directives fourniraient, à la fois, des exemples qualitatifs et quantitatifs d'une variété d'options de maîtrise et de leurs interactions potentielles, à une ou plusieurs étapes de la chaîne alimentaire, de même que leurs résultats probables en termes de niveaux de maîtrise du danger et/ou de niveaux de réduction probable des risques⁴. Le véritable choix des mesures de maîtrise et leur niveau de rigueur seraient décidés au niveau national (et au niveau d'un système distinct de production ou de transformation des aliments), en fonction des données nationales sur la gestion des risques.

Cadre de gestion des risques

Le Groupe de travail est convenu que les directives proposées devaient refléter les quatre activités génériques concernées par l'application d'un cadre de gestion des risques (CGR) à un problème de sécurité alimentaire⁵. En effet, le CCFH est un gestionnaire des risques international qui mène, en premier lieu, des « *activités préliminaires de gestion des risques* » liées à un problème spécifique de sécurité alimentaire, y compris l'identification de profils de risques pour l'orientation d'actions ultérieures. La deuxième étape du CGR est « *l'identification et la sélection des options de gestion des risques* », illustrée par l'intention du Groupe de travail de développer des directives sur une gamme de contrôles potentiels que les gestionnaires des risques pourront choisir en fonction de leur pertinence au niveau national. Même si le Codex n'a pas pour mandat de mettre en œuvre les mesures, les recommandations sur la « *mise en œuvre* » de mesures spécifiques pour le contrôle de

³ Le champ d'application est élargi à la viande de poulet dans ce cas et dans tout le reste du document élaboré par le Groupe de travail

⁴ Au lieu de limiter des recommandations quantitatives dans un document normatif du Codex à une mesure individuelle à une étape spécifique, p. ex., un critère microbiologique à la fin d'un processus primaire, les directives accordent aux gestionnaires des risques davantage de souplesse, en particulier dans la conception et la validation des programmes HACCP.

⁵ Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (Section 5.1) ; Principes et directives pour la gestion des risques microbiologiques (CAC/GL 63-2007).

Campylobacter and *Salmonella* spp. dans les poulets de chair au niveau national seront utiles aux gouvernements et à l'industrie. L'étape finale pour l'application d'un CGR est « *le suivi et l'examen* ». À ce propos, une section figurant dans l'avant-projet de directives permet de différencier les mesures de maîtrise qui sont réellement liées à un « lot » du produit alimentaire et les décisions relatives à sa sécurité (p. ex., essais microbiologiques sur le produit pour identifier la présence de pathogènes spécifiques) des activités de surveillance qui fournissent des données sur la performance actuelle du système de contrôle alimentaire dans son ensemble (p. ex., les bases de données microbiologiques nationales).

L'approche du diagramme des opérations

Plusieurs formats sont disponibles pour élargir les directives génériques relatives à l'hygiène alimentaire dans le système du Codex à des orientations spécifiques sur des combinaisons agent pathogène/produit alimentaire. Compte tenu des principes généraux élaborés pour ce projet, le Groupe de travail a décidé qu'un diagramme de flux permettrait de mettre en valeur l'application pratique des directives proposées et de fournir une souplesse et une utilité technique maximales au niveau national (et au niveau de la production et de la transformation).

Des propositions de diagrammes des opérations pouvant constituer la structure principale d'élaboration des directives proposées sont présentées à l'annexe 1

Relations avec le Groupe de travail de l'OIE sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production

En élaborant une directive pour la maîtrise de *Campylobacter* and *Salmonella* spp. dans les poulets de chair qui s'applique « de la production à la consommation », le Groupe de travail a reconnu l'importance des liens avec le programme d'activité du Groupe de travail sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production (APFSGW) de l'OIE. Toutes les étapes de la chaîne alimentaire doivent être incluses et la coopération avec l'OIE sur les aspects relatifs à la sécurité alimentaire de la production d'animaux vivants sera sollicitée au cours de l'élaboration des directives proposées.

À sa 30^e session, la CCA a reconnu que l'OIE entreprendrait des travaux sur ces pathogènes au niveau de la ferme, contribuant ainsi aux nouvelles activités du CCFH.

Les profils de risque

La première étape ayant contribué à orienter l'élaboration de l'avant-projet de directives a consisté à établir des profils de risque pour *Campylobacter* et *Salmonella* spp. dans les poulets de chair. Le Groupe de travail a reconnu l'importance de ces outils de gestion des risques au cours des étapes préliminaires de ses travaux. De plus, il a estimé que ces ressources techniques considérables devaient être mises à profit à l'avenir. Même s'il n'est pas prévu de prendre en compte les profils de risque établis dans la norme proposée, d'autres options sont possibles pour les rendre disponibles aux gestionnaires nationaux des risques et à l'industrie (voir les Recommandations).

Objectifs

Les objectifs de l'établissement de profils de risque étaient les suivants :

- Déterminer l'exhaustivité des profils de risque afin d'avoir une perspective globale du problème, des données existantes et des moyens possibles d'aborder cette question ;
- Identifier des sources supplémentaires d'informations pertinentes et les lacunes importantes dans les données ;
- Identifier les différences et les similitudes pertinentes, entre *Salmonella* et *Campylobacter*, en termes de considérations sur la gestion des risques.

Conclusions

Les lacunes de données sont détaillées dans les profils de risque. Il est vrai que le fait de combler ces lacunes de données peut constituer une tâche importante, il n'en demeure pas moins que les profils de risque actuels représentent un outil indispensable aux gestionnaires des risques qui élaborent les directives proposées. Il a été reconnu que les profils de risque devaient faire l'objet de travaux supplémentaires, en particulier au regard des données provenant des pays en développement et pour répondre à la décision de la CCA d'accroître le champ d'application des directives à développer.

Lors de l'analyse des données actuellement disponibles sur les profils de risque, le Groupe de travail a mis en évidence certaines différences à prendre en compte entre *Salmonella* et *Campylobacter* dans l'élaboration des directives proposées pour *Campylobacter* et *Salmonella* spp. dans les poulets de chair. Celles-ci devront être revues une fois que les profils de risque auront été mis à jour :

- Les caractéristiques de *Salmonella* et *Campylobacter*, quant à leurs réactions à des températures faibles ou élevées, sont différentes pour *Campylobacter*, qui montre une plus grande sensibilité à chaque extrémité du spectre. C'est pourquoi l'utilisation d'une température faible ou élevée comme mesure de réduction du risque entraînera des répercussions. À titre d'exemple, la congélation ne peut être une option possible que pour *Campylobacter*, ce qui la rendra moins intéressante que d'autres options qui s'appliquent aux deux pathogènes.
- Sachant que l'on cerne davantage la question des sources et des modes de transmission de *Salmonella* dans les élevages de poulets de chair que pour *Campylobacter*, ce qui devrait faciliter l'élaboration de recommandations sur les mesures de biosécurité à l'étape de production primaire pour réduire *Salmonella*. Alors que les sources environnementales de *Campylobacter* sont importantes et qu'un nombre d'études sur l'identification de contrôles potentiels sont en cours, la situation n'est toujours pas concluante.
- La transmission verticale joue un rôle évident dans l'introduction de *Salmonella* dans les élevages de poulets de chair, ce que l'on ne peut pas confirmer pour *Campylobacter*, compte tenu du manque de preuves.
- Le profil de risque met en évidence le fait que les différentes étapes de transformation peuvent avoir un impact différent sur la prévalence et les niveaux de chacun des pathogènes concerné. Ces données sont résumées sous forme de tableau dans le profil de risque.
- Alors que la contamination croisée à partir de la viande de poulet de chair contaminée pendant la préparation de l'aliment peut être un élément important dans la transmission des deux pathogènes, les données disponibles semblent indiquer qu'avec *Campylobacter* et la campylobactériose, le problème est plus sérieux. Plusieurs problèmes ont été identifiés à ce propos, y compris des niveaux plus élevés de contamination à la surface des carcasses de poulets de chair.
- Il semble que la sensibilité à *Campylobacter* soit différente dans les pays en développement, où de nombreux cas de campylobactériose surviennent chez les jeunes enfants, comparée à celle observée dans les pays développés. De telles différences peuvent influencer les décisions en matière de gestion des risques d'un pays à l'autre.

Mesures fondées sur les BPH

Les documents de référence techniques soumis au Groupe de travail ont été utilisés pour élaborer les premières données relatives aux BPH⁶ pour inclusion dans l'avant-projet de directives.

Objectifs

Les objectifs de ces travaux étaient les suivants :

⁶ Disponible aux pays membres au format électronique à leur demande

- Débattre de la manière d'incorporer les dispositions relatives à la sécurité sanitaire des aliments provenant des premiers textes du Codex et des documents scientifiques soumis par les pays membres dans l'avant-projet de directives, lesquelles portent sur les mesures de maîtrise spécifiques à *Salmonella* et *Campylobacter*.
- Débattre des systèmes de classification des différentes dispositions en matière de BPH provenant de différentes sources scientifiques et régions géographiques différentes et concernant plusieurs dangers (*Salmonella* et *Campylobacter*), puis les présenter dans un format pouvant être utilisé dans un diagramme des opérations d'un produit.
- Identifier les lacunes importantes dans les données

Conclusions

Le Groupe de travail a confirmé de nombreuses mesures de maîtrise pour *Salmonella* et *Campylobacter* (seules ou en combinaison) fondées sur les BPH. Celles-ci apparaissent sous forme de puces uniquement et devront être converties en texte explicite lors de leur inclusion dans le diagramme de flux du produit alimentaire.

Des projets d'exemples sont présentés à des fins d'illustrations dans l'annexe 1 de ce document.

Les mesures de maîtrise fondées sur les BPH les plus spécifiques sont développées à partir des connaissances et des expériences empiriques. Dans la plupart des cas, l'on ignore leur efficacité en terme de maîtrise des dangers, c-à-d., qu'elles n'ont pas été validées sur ce point. Le Groupe de travail est conscient qu'un certain nombre de mesures de maîtrise possibles en cours d'essai dans des contextes commerciaux pourraient être utiles, soit dans une situation de BPH, soit dans une situation de maîtrise des dangers plus quantitative. Les informations sur ces mesures seront rajoutées au fur et à mesure de leur disponibilité.

Le Groupe de travail a constaté que les différents systèmes de production et de transformation des poulets de chair procédaient à des essais microbiologiques à de nombreuses étapes, ce qui implique à la fois l'environnement et le produit. Des travaux supplémentaires sont nécessaires pour connaître l'objectif de tels essais et l'utilisation de leurs résultats, avant que des procédures d'analyses spécifiques puissent être envisagées pour inclusion dans les sections pertinentes des directives.

Mesures fondées sur les niveaux quantifiables de maîtrise des dangers

Le Groupe de travail a examiné deux documents de référence intitulés « Maîtrise du danger à différentes étapes du diagramme des opérations de transformation : poulets de chair (jeunes volatiles) : *Salmonella* » et « Maîtrise du danger à différentes étapes du diagramme des opérations de transformation : poulets de chair (jeunes volatiles) : *Campylobacter* ». Les deux documents à l'étude étaient fondés sur les données disponibles publiées dans la littérature scientifique et les informations soumises au Groupe de travail.

Objectifs

Les objectifs de ces travaux étaient les suivants :

- Identifier les mesures potentielles fondées sur les niveaux quantifiables de maîtrise de *Campylobacter* et/ou *Salmonella*, à une étape ou groupe d'étapes, dans les secteurs de la production et de la transformation (voir les étapes illustrées dans le diagramme de flux).
- Établir des critères pour déterminer si les mesures de maîtrise doivent être incluses dans cette catégorie, afin de développer davantage l'avant-projet de directives, y compris l'évaluation de l'acceptabilité des données fournies sur chaque pathogène.
- Comparer les données de chaque étape de transformation avec ces critères et décider si les informations :
 - Présentent des lacunes et nécessitent la poursuite du recueil de données ;

- Concernent davantage les BPH qu'un niveau quantifiable de maîtrise des dangers au cours de l'étape de transformation ;
- Sont en faveur d'une mesure potentielle pouvant être classée d'après la maîtrise du danger, mais nécessitant la poursuite de travaux complémentaires⁷ ;
- Permettent le classement en tant que mesure fondée sur un niveau quantifiable de maîtrise du danger.
- Étudier toutes les étapes de transformation pour lesquelles il n'existe, à l'heure actuelle, aucune information et décider si :
 - les mesures sont limitées aux BPH ; ou
 - davantage de données sur la maîtrise du danger doivent être recueillies
- Produire des exemples de mesures fondées sur des niveaux quantifiables de maîtrise du danger.

Conclusions

Le Groupe de travail a élaboré dix critères jugés indispensables pour qu'une mesure soit classée comme représentative d'un niveau quantifiable de maîtrise des dangers. Ces critères ont été présentés sous forme de questions, comme suit :

- Un article référencé a-t-il été consulté ?
- Les travaux présentés ont-ils été systématiquement évalués/analysés par les pairs ?
- Les travaux sont-ils publiés/non publiés ?
- Le produit à l'étude fait-il l'objet d'une inoculation ou d'une contamination naturelle par le danger ?
- Les réductions logarithmiques ont-elles été comparées à la charge initiale ?
- [L'application est-elle mondiale ?]
- La méthodologie est-elle solide ?
- La maîtrise est-elle prouvée ?
- La mesure de maîtrise est-elle pratique ? (réalisable dans un contexte commercial ?)

Le Groupe de travail n'a pas envisagé s'il fallait qu'un niveau spécifique de réduction pour chacun des pathogènes à l'étude soit nécessaire pour inclure une mesure potentielle comme exemple. Cependant, il a été reconnu que l'élaboration prochaine des directives pouvait bénéficier de tels critères de classement, dans la mesure où elle mettrait en évidence les mesures les plus efficaces.

Le Groupe de travail a également noté que :

- Les données présentaient des lacunes dans bon nombre d'étapes du diagramme des opérations ;
- L'harmonisation doit survenir avec les activités relatives aux BPH à des étapes spécifiques ;
- De nombreuses mesures proposées dans les documents de référence fournis au Groupe de travail ne pourront pas être classées de manière appropriée au vu des critères élaborés et il s'est avéré que toutes les propositions devaient faire l'objet d'une évaluation systématique ;
- Certaines mesures ont pu être classées définitivement car elles procuraient un niveau quantifiable de maîtrise du danger.

Annexe 1

L'annexe au document de travail, élaborée par le Groupe de travail, constitue une structure possible pour l'avant-projet de directives. Des exemples sont inclus à des fins d'illustration,

⁷ Allant de la recherche documentaire à une évaluation exhaustive systématique complète

avec un accent sur le diagramme de flux élaboré par le Groupe de travail, lequel n'a pris aucune décision quant au contenu et au format finaux.

Si l'approche d'élaboration de l'avant-projet de directives est approuvée par le CCFH lors de sa 39^e session, la prochaine réunion du Groupe de travail devra développer le format de l'avant-projet, les éléments et le contenu principal des directives au sein du processus d'élaboration de normes du Codex.

Annexe 2

Le Groupe de travail a élaboré une annexe afin d'illustrer la manière dont les normes obligatoires du CCFH et du CCMH sur l'hygiène des aliments et de la viande sont liées au diagramme des opérations couvrant le champ d'application des nouveaux travaux proposés. Cette annexe identifie les lacunes des mesures de maîtrise générales fondées sur les BPH qui figurent dans les textes susmentionnés. Le Groupe de travail abordera ces lacunes dans le nouvel avant-projet de directives.

Plan de travail

Le plan de travail ci-joint pourra être amené à changer s'il s'avérait que des modifications du champ d'application soient approuvées lors de la 39^e session du CCFH.

Travaux intersessions

La mission attribuée au Groupe de travail est exigeante au niveau scientifique et, si le calendrier établi pour compléter l'avant-projet de directives doit être respecté, les membres du Groupe de travail seront amenés à réaliser d'importants travaux intersessions au-delà des délais prévus.

Travaux suggérés pour 2007-2008 :

- Fixer la date et le lieu de la prochaine réunion du Groupe de travail ;
- Demander des données internationales sur les poulets autres que les poulets de chair ;
- Actualiser les profils de risque ;
- Mettre à jour les analyses bibliographiques sur les BPH ;
- Confirmer les critères de définition des mesures qui confèrent un niveau quantifiable de maîtrise de danger ;
- Appliquer les critères à chaque mesure de maîtrise du danger proposée, afin de définir laquelle sera intégrée dans la Directive ;
- Mettre en route des travaux sur l'évaluation des risques (les travaux sur les mesures de maîtrise fondées sur l'évaluation des risques n'ont pas encore commencé et ils seront des éléments essentiels des travaux devant démarrer lors du prochain Groupe de travail en 2008).

Recommandations au CCFH

Sur le plan général

Le Groupe de travail a recommandé que la 39^e session du CCFH :

1. Prenne acte des orientations proposées par la 30^e session de la CCA en lien avec le champ d'application du programme de travail et du calendrier ;
2. Analyse le contenu du Document de travail/Avant-projet de directives pour la maîtrise de *Campylobacter* et *Salmonella* spp. dans les (jeunes) poulets de chair concernant son approche globale, sa structure et son contenu principal et, sur cette base, soutienne l'élaboration de l'avant-projet de directives ;
3. Reconnaisse que l'approche adoptée pour l'élaboration d'autres modules de l'avant-projet de norme sera présentée devant le CCFH sur une base annuelle ;

4. Soutienne le fait que les membres du Groupe de travail devront fournir un travail intersessions important, afin de respecter la date d'achèvement des travaux établie dans le calendrier proposé.

Spécifiques aux profils de risque :

1. Constate les limites des profils de risque en termes d'absence de représentation mondiale, ainsi que d'absence de données sur les poulets autres que les poulets de chair ;
2. Encourage tous les pays membres, en particulier, ceux des régions où les profils de risque présentent des lacunes de données, à évaluer les profils de risque et à soumettre des données supplémentaires, lorsqu'elles sont disponibles ;
3. Soutienne le principe de laisser la question des profils de risque ouverte pour actualisation à court terme ;
4. Déclare que les profils de risque ne font pas partie de la norme du Codex et que d'autres moyens doivent être étudiés pour les rendre disponibles à grande échelle.

Spécifiques aux mesures de maîtrise fondées sur les BPH :

1. Soutienne le fait que la « liste » des mesures de maîtrise disponibles fondées sur les BPH proposées dans l'avant-projet de directives est pertinente pour l'étape ou groupe d'étapes en utilisant l'approche du diagramme de flux ;
2. Constate que l'avant-projet de directives procurera une souplesse appropriée aux gestionnaires des risques et à l'industrie dans leur choix de BPH dans différents contextes de production et de transformation ;
3. Appuie la mise en place de critères pour distinguer les mesures de maîtrise spécifiques à *Campylobacter* et *Salmonella* qui sont fondées sur les BPH des mesures spécifiques fondées sur les effets quantifiés de maîtrise du danger ;
4. Prenne acte de la nécessité de nouveaux travaux pour clarifier le rôle des essais microbiologiques relatifs à l'application des mesures de contrôle proposées dans l'avant-projet de directives.

Spécifiques aux mesures de maîtrise fondées sur des niveaux quantifiables de maîtrise du danger

1. Prenne acte de la demande d'informations de qualité pour soutenir l'élaboration ultérieure de dispositions scientifiques solides dans l'avant-projet de directives, en particulier celles qui répondent le mieux aux critères d'évaluation⁸ ;
2. Appuie la nécessité de travaux intersessions importants pour produire des directives scientifiques solides pour *Campylobacter* et *Salmonella* qui intègrent cette catégorie de mesures de maîtrise ;
3. Reconnaisse que l'identification de mesures fondées sur des niveaux quantifiables de maîtrise du danger pouvant être mises en œuvre au cours d'un certain nombre d'étapes tout au long du cheminement du produit alimentaire est un outil important lors de la conception des programmes HACCP et dans la sélection des limites critiques des points de contrôle critiques.

⁸ Il faut noter que les mesures de maîtrise potentielles seront également évaluées au regard de leur faisabilité commerciale et souplesse de mise en oeuvre

Annexe 1

Cadre de référence suggéré et contenu de l'Avant-projet de directives pour la maîtrise de *Campylobacter* et de *Salmonella* spp. dans les (jeunes) poulets de chair

Table des matières

Introduction
Objectifs
Champ d'application et utilisation des directives
Définitions
Principes pour le contrôle de <i>Campylobacter</i> et <i>Salmonella</i> spp. dans les poulets de chair
Diagramme générique pour l'application des mesures de maîtrise
- Mesures de maîtrise fondées sur les BPH
- Mesures de maîtrise fondées sur la maîtrise du danger
- [Mesures de maîtrise fondées sur le système HACCP]
- Mesures de maîtrise fondées sur l'évaluation des risques
Mise en œuvre des mesures de maîtrise
Suivi et examen

Introduction

[À développer à partir des nouvelles propositions et des profils de risque du CCFH]

Les campylobactérioses et les salmonelloses sont les deux maladies d'origine alimentaire les plus fréquentes dans le monde. Le poulet de chair est sans doute le vecteur alimentaire le plus important. Ces deux agents pathogènes ont un poids et un coût considérables. Le commerce des poulets de chairs et des produits dérivés a diminué en raison de la contamination de la viande de poulet de chair par *Salmonella* et il semble que cela s'applique également à la viande de poulets de chair contaminée par *Campylobacter*.

L'utilité et la nécessité de directives pour la maîtrise des deux agents pathogènes dans la viande de poulets de chair sont d'autant plus justifiées compte tenu des différentes législations nationales et du volume commercial entre les pays.

L'avant-projet de directives sera à l'image des réflexions récente relatives à la mise en place d'un cadre de gestion des risques (CGR) sur les questions de sécurité sanitaire des aliments, tel que préconisé par l'avant-projet de directives sur la gestion des risques microbiologiques du CCFH (réf). Les « Activités préliminaires de gestion des risques » et « l'Identification et la sélection des options de gestion des risques » reflètent les directives sur les mesures de maîtrise potentielles présentées dans l'avant-projet de directives. Les sections suivantes sur la « Mise en œuvre » et sur le « Suivi et l'examen » complètent l'application de toutes les composantes du CGR.

L'intention de la Directive n'est pas de fixer des limites internationales, auxquelles tous les pays membres doivent se conformer, mais plutôt de fournir un cadre que les pays peuvent appliquer pour fixer leurs propres limites. Cela sera notamment le cas de l'application du modèle de risque.

L'avant-projet de directives comprend une approche basée sur un diagramme, qui s'étend de la « production à la consommation », de manière à identifier toutes les étapes de la chaîne alimentaire où des mesures de maîtrise pourraient être appliquées. Tout en facilitant une approche systématique pour identifier et évaluer toutes les mesures de maîtrise potentielles, l'étude de toutes les étapes de la chaîne alimentaire permet d'élaborer différentes combinaisons de mesures de maîtrise et d'étapes. Cela est particulièrement important lorsque les systèmes de production et de transformation sont différents entre les pays et qu'une

souplesse est nécessaire pour que les gestionnaires des risques puissent choisir les options de gestion des risques appropriées au contexte national.

L'avant-projet de directives s'inspire des dispositions générales en matière d'hygiène alimentaire établies dans le système du Codex et développe des mesures de maîtrise potentielles spécifiques à *Campylobacter* et *Salmonella* spp. dans la viande des poulets de chair. C'est dans ce contexte que l'avant-projet de directives donne force de loi à l'engagement de la CCA pour l'élaboration de normes fondées sur le système HACCP et sur l'évaluation des risques⁹. Les mesures de maîtrise potentielles devant être appliquées à une ou plusieurs étapes sont présentées dans les catégories suivantes :

- Les mesures fondées sur les bonnes pratiques en matière d'hygiène (BPH)
- Les mesures fondées sur la maîtrise du danger
- Les mesures fondées sur l'évaluation des risques.

Les mesures de maîtrise potentielles fondées sur la maîtrise du danger ou sur l'évaluation des risques, soit seules ou associées, sont présentées en tant qu'exemples uniquement. Elles ne sont pas destinées à être utilisées en qualité de normes quantitatives pour le commerce international de la viande de poulet de chair. Cependant, leur intégration dans l'avant-projet de directives illustre la valeur de l'approche quantitative pour réduire le danger tout au long de la chaîne alimentaire et la diminution probable des risques d'origine alimentaire, en particulier dans des situations de production et de transformation de produits alimentaires au niveau national. Ces directives représentent donc un outil scientifique international solide pour l'application du système HACCP et des approches fondées sur le risque visant à maîtriser *Campylobacter* et *Salmonella* spp. dans la viande des poulets de chairs, conformément aux décisions nationales relatives à la gestion des risques.

La première étape permettant d'orienter l'élaboration de ces directives a été la définition des profils de risque pour *Campylobacter* et *Salmonella* spp. dans la viande des poulets de chairs. Ces profils sont annexés à l'avant-projet de directives et procureront des données scientifiques utiles aux gestionnaires des risques et à l'industrie lors de la mise au point de systèmes de contrôle alimentaire sur mesure destinés à des systèmes de production et de transformation individuels.

Objectifs

L'objectif principal de ces directives est de fournir des informations aux gouvernements sur la maîtrise de *Campylobacter* et *Salmonella* spp dans les poulets de chair, ce qui permettra de réduire de manière significative les maladies d'origine alimentaire.

Les directives sont présentées sous la forme d'un diagramme de flux, de manière à mettre en valeur leur application pratique et à fournir une souplesse au niveau national (et au niveau de la production et de la transformation).

Champ d'application et utilisation de ces directives

Champ d'application

Ces directives s'appliquent à la production de carcasses et de quartiers de (jeunes) poulets de chair, à l'exception des abats. Elles s'appliquent à toutes les étapes de la chaîne alimentaire de la « production à la consommation » pour la viande de poulets de chair produite dans un système industriel représentatif. [Des dispositions supplémentaires sont en cours d'élaboration pour d'autres chaînes alimentaires, en particulier pour les systèmes de production primaire libre, de production primaire « organique » et les systèmes d'abattage de viande halal].

⁹ L'objectif 2 des Objectifs stratégiques du Codex est de « favoriser la plus vaste application possible des principes scientifiques de l'analyse de risque » et les Déclarations de principe sur le rôle de l'évaluation des risques en matière de salubrité des aliments stipulent que « les aspects sanitaires et l'innocuité des décisions et recommandations du Codex doivent être fondés sur une évaluation des risques adaptée aux circonstances ». - 16^e édition, page 180

Ces directives traitent de la maîtrise de l'ensemble des *Campylobacter* et *Salmonella* spp. pouvant contaminer la viande de poulet de chair et provoquer des maladies d'origine alimentaire.

Les liens avec les normes relatives à la sécurité sanitaire des aliments élaborées par l'OIE pour les animaux vivants doivent être prises en compte dans ces directives du Codex au niveau national.

Utilisation

Les directives présentées dans ce document complètent, et doivent être utilisées avec, le *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1 – 1969) et le *Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande* (CAC/RCP 56-2005). Ces dispositions générales sont référencées de manière appropriée dans les directives.

Les directives développent des recommandations spécifiques pour la maîtrise de *Campylobacter* et *Salmonella* spp. dans les poulets de chair, en fonction d'une approche relative à la chaîne alimentaire, avec des mesures de maîtrise potentielles en cours d'examen pour chaque étape, ou groupes d'étapes, pendant le déroulement des opérations de transformation.

Les directives présentent systématiquement les mesures de maîtrise disponibles en trois catégories : celles qui sont fondées sur les bonnes pratiques en matière d'hygiène, celles qui sont fondées sur la maîtrise quantitative du danger et celles qui sont fondées sur l'évaluation des risques. Les gestionnaires des risques nationaux et l'industrie peuvent utiliser les contrôles des deux dernières catégories pour documenter les décisions relatives aux points de contrôle critiques (PCC) lors de l'application des principes du système HACCP dans un processus alimentaire particulier

Un des aspects important des directives est leur marge de souplesse dans leur application. Elles sont essentiellement destinées aux gestionnaires des risques nationaux lors de la conception et de la mise en œuvre de systèmes de contrôle des aliments en fonction des options et des décisions nationales en matière de gestion des risques. Les directives contribueront également à soutenir l'industrie dans l'application des principes HACCP pour la production de poulets de chair au niveau de l'établissement.

Définitions

[À élaborer]

Principes applicables à la maîtrise de *Campylobacter* and *Salmonella* spp. dans la viande des poulets de chair

Les principes applicables à la maîtrise de *Campylobacter* and *Salmonella* spp. dans la viande des poulets de chair complètent les *Principes généraux sur l'hygiène de la viande*, tels que présentés dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande.

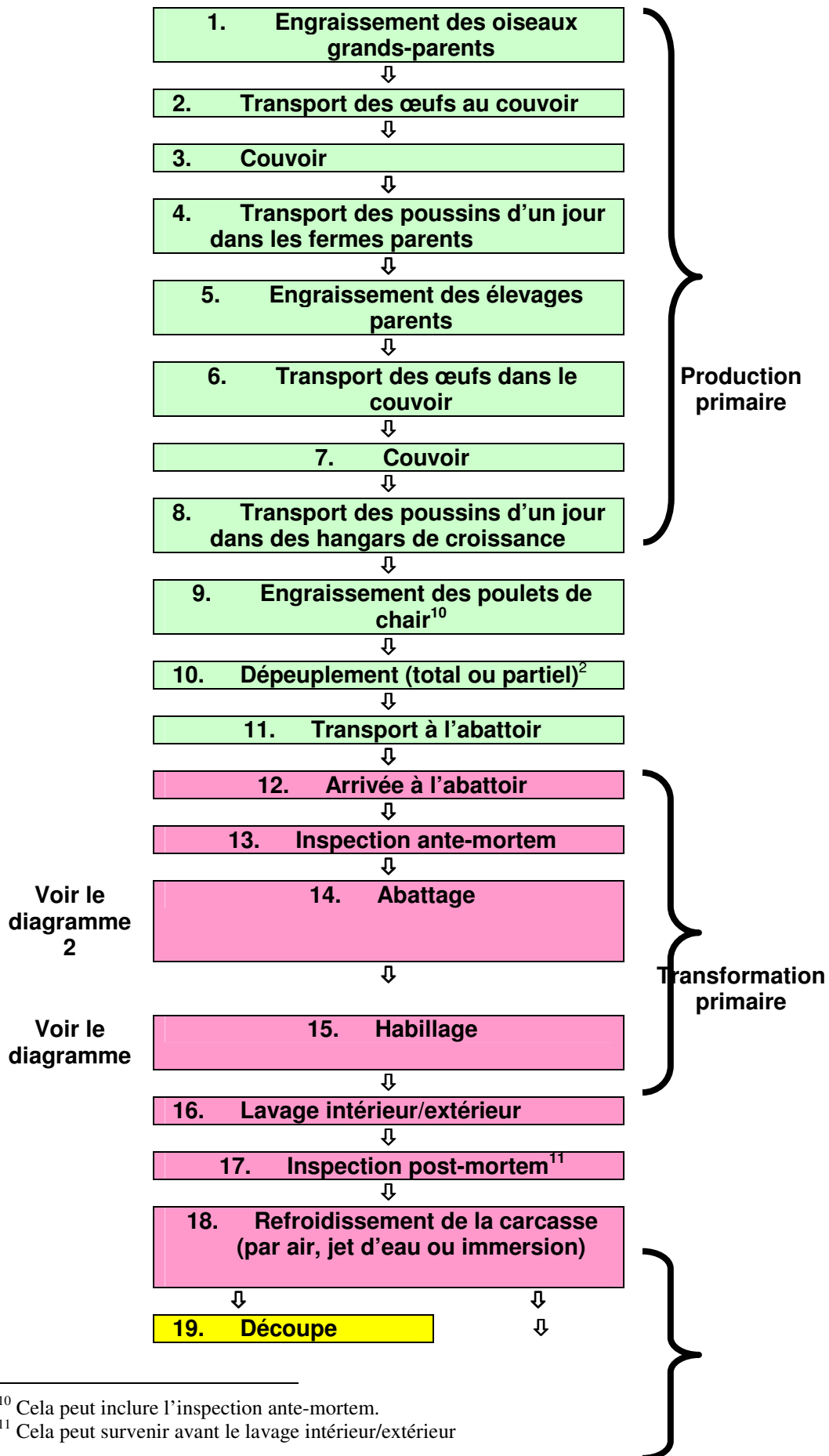
[À élaborer]

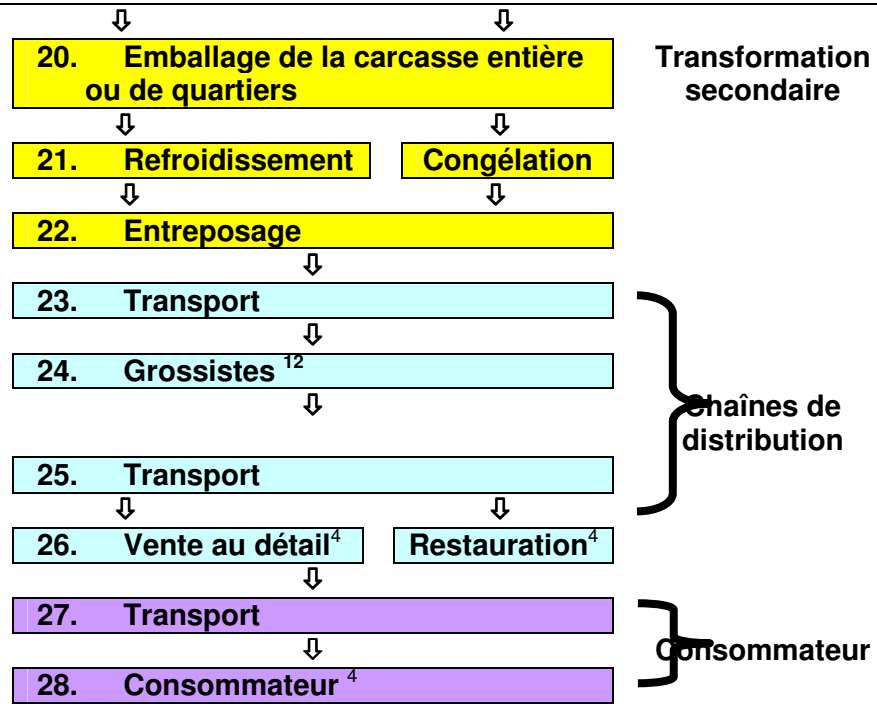
Avant-projet de diagramme de flux générique pour l'application des mesures de maîtrise

Voir les diagrammes figurant dans les trois pages qui suivent (ils figurent uniquement à titre indicatif et seront probablement modifiés en fonction des données fournies par les pays).

Avant-projet de diagramme des opérations de transformation 1 : de la production à la consommation :

Ceci est un diagramme générique des opérations. Des variations sont prévues pour permettre l'ajustement à des opérations particulières.





¹² Y compris l'entreposage

Diagramme des opérations de transformation 2 : poulets de chair (jeunes volatiles)

Étape 14 : Abattage

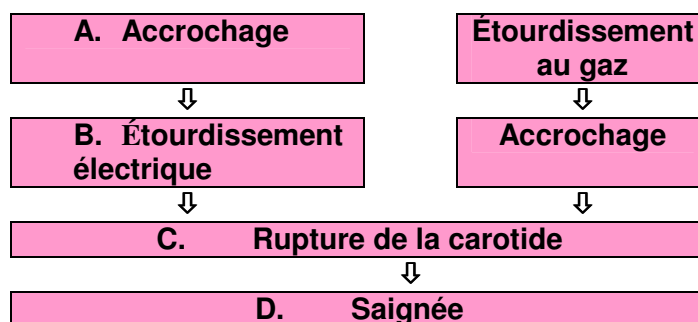
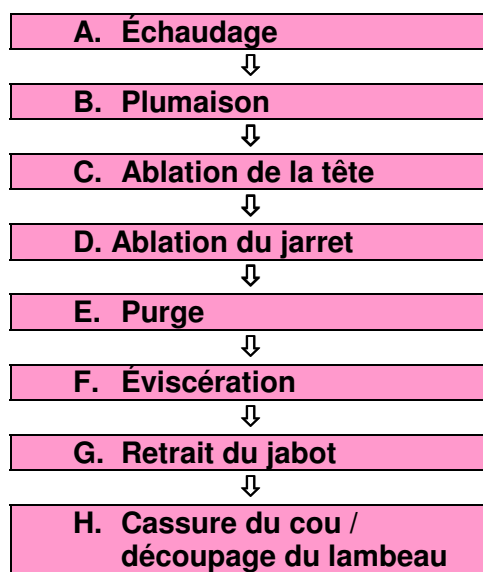


Diagramme des opérations de transformation 3 : poulets de chair (jeunes volatiles)

Étape 15 : Habillage^{13,14}



¹³ Ces étapes de transformation sont génériques et l'ordre peut en être modifié, le cas échéant.

¹⁴ Le lavage/rinçage peut être réalisé lors de plusieurs étapes pendant l'habillage.

Mesures de maîtrise fondées sur les BPH

Les exemples suivants ne sont inclus que dans le but d'illustrer quel type d'informations pourra être utile à la directive finale. Ils reflètent la présentation des mesures de maîtrise potentielles à chaque étape ou groupe d'étapes dans le diagramme des opérations et ne sont en aucune façon finalisés.

Légende :

Bleu = Disposition applicable à *Campylobacter* uniquement

Gris = Disposition applicable à *Salmonella* uniquement

Sans couleur = Disposition applicable à *Campylobacter* et *Salmonella*

10. Dépeuplement

Contrôle des opérations :

- Réduire le dépeuplement partiel (vu que l'introduction de matériel de ramassage de volailles, etc. dans le hangar augmente les risques d'infection à *Campylobacter* et compromet la biosécurité).
- Procéder au dépeuplement partiel de manière à réduire les risques associés au processus.
- Les procédures de nettoyages des caisses, des véhicules et des cabines doivent être modifiées de sorte que les producteurs reçoivent des caisses exemptes de *Campylobacter*.
- La période de retrait de l'alimentation doit être suffisamment longue pour réduire la quantité de matières fécales et éviter le remplissage du jabot, tout en veillant à ce que le phénomène d'autolyse ne démarre. La durée du transport doit être prise en compte...
- Réduire le stress des volatiles pendant le ramassage et le transport.
- Utiliser des acides dans l'eau potable pendant le retrait de l'alimentation (acide lactique, acide acétique, bisulfite de sodium) pour réduire le risque de contamination des jabots après abattage.
- Temps d'arrêt maximum avant que le placement de nouveaux volatiles ne soit recommandé.
- Restriction du transfert d'oiseaux provenant d'élevages positifs pour *Salmonella*
- Repeuplement – prélèvement réalisé dans le poulailler après son nettoyage – le poulailler doit être exempt de *Salmonella* avant la prochaine vague d'élevage (éleveurs) et nettoyé par des professionnels (poulets de chairs).

Procédures de ramassage des volailles :

- Changement de vêtements
- Les ramasseurs doivent observer une pause entre les opérations
- Désinfection de tout matériel introduit dans les poulaillers
- Désinfection de tout véhicule de transport, chariot élévateur, palette, cabine, ainsi que des bottes des ramasseurs et des caisses de transport.

12. Arrivée à l'abattoir

Conception :

- Réduire la contamination croisée en concevant des cabines et des caisses pour animaux vivants (p. ex., utilisation de planchers durs amovibles)

Nettoyage et assainissement du matériel de livraison des volailles vivantes :

- Lavage et désinfection efficaces des caisses, cabines et véhicules destinés aux volailles vivantes.

- Lavage des caisses, cabines et véhicules destinés aux volailles vivantes à l'écart des zones de transformation et de stockage des volailles afin de réduire le risque de contamination croisée.
- Laisser sécher les caisses et cabines destinées aux volailles vivantes pendant 48 heures avant de leur utilisation.
- Inspection visuelle des caisses, cabines et véhicules après leur lavage et désinfection.
- Traitement à l'eau de lavage recyclée des caisses destinées aux volailles vivantes

Contrôle des opérations :

- Réduire le stress des volailles, p. ex., contrôle de la température, éviter l'entassement, lumière faible, manipulation minimale.
- Abattage logistique des troupeaux positifs (en fin de journée ou l'ensemble des volailles la même journée – de préférence le(s) dernier(s) jour(s) de la semaine afin d'optimiser la durée du nettoyage).

Hygiène personnelle :

- Limiter les déplacements des employés entre les zones souillées et les zones nettoyées
- Les locaux destinés aux employés doivent être distincts (souillés versus propres)
- Séparation des tâches (zones souillées et zones propres)
- Procédures opératoires standard et formation des employés en matière de zones souillées et de zones propres
- Changement de bottes, de vêtements.

Conception des installations :

- Écoulements d'air positif de l'intérieur vers l'extérieur de l'installation

Mesures de maîtrise fondées sur la maîtrise du danger

L'exemple suivant illustre la manière dont une mesure de maîtrise du danger peut être dérivée et présentée.

Congélation (d'après l'article de Sandberg *et al*, 2005)

Critères d'évaluation :

<ol style="list-style-type: none"> 1. Consultation de l'article référencé ? Oui 2. Évaluation/évaluation par les pairs systématique ? Oui 3. Publié/non publié ? Oui 4. Inoculation ou contamination naturelle ? Naturelle 5. Comparaison des réductions logarithmiques avec la charge initiale ? Oui, 2 de réduction log avant et après congélation 6. Application mondiale ? Oui – la congélation est universelle 7. Méthodologie solide ? Oui 8. Preuve de la maîtrise ? Oui 9. Praticabilité (opération réalisable dans un contexte commercial) Oui 10. Acceptabilité du produit ? Oui
--

Dans un contexte commercial, il a été démontré que la réduction logarithmique des carcasses de poulets de chair contaminées naturellement par *Campylobacter* et provenant de la chaîne d'abattage à une température de 6°C, puis placées dans un congélateur à – 20°C pendant 4 jours atteint un niveau de 1,3 et pendant 21 jours un niveau de 2 réduction log. Dans ces mêmes conditions, le stockage au-delà de 21 jours n'a pas révélé de réduction significative.

Mesures de maîtrise fondées sur le système HACCP

[À élaborer]

Mesures de maîtrise fondées sur l'évaluation des risques

[À élaborer]

Mise en œuvre de mesures de maîtrise

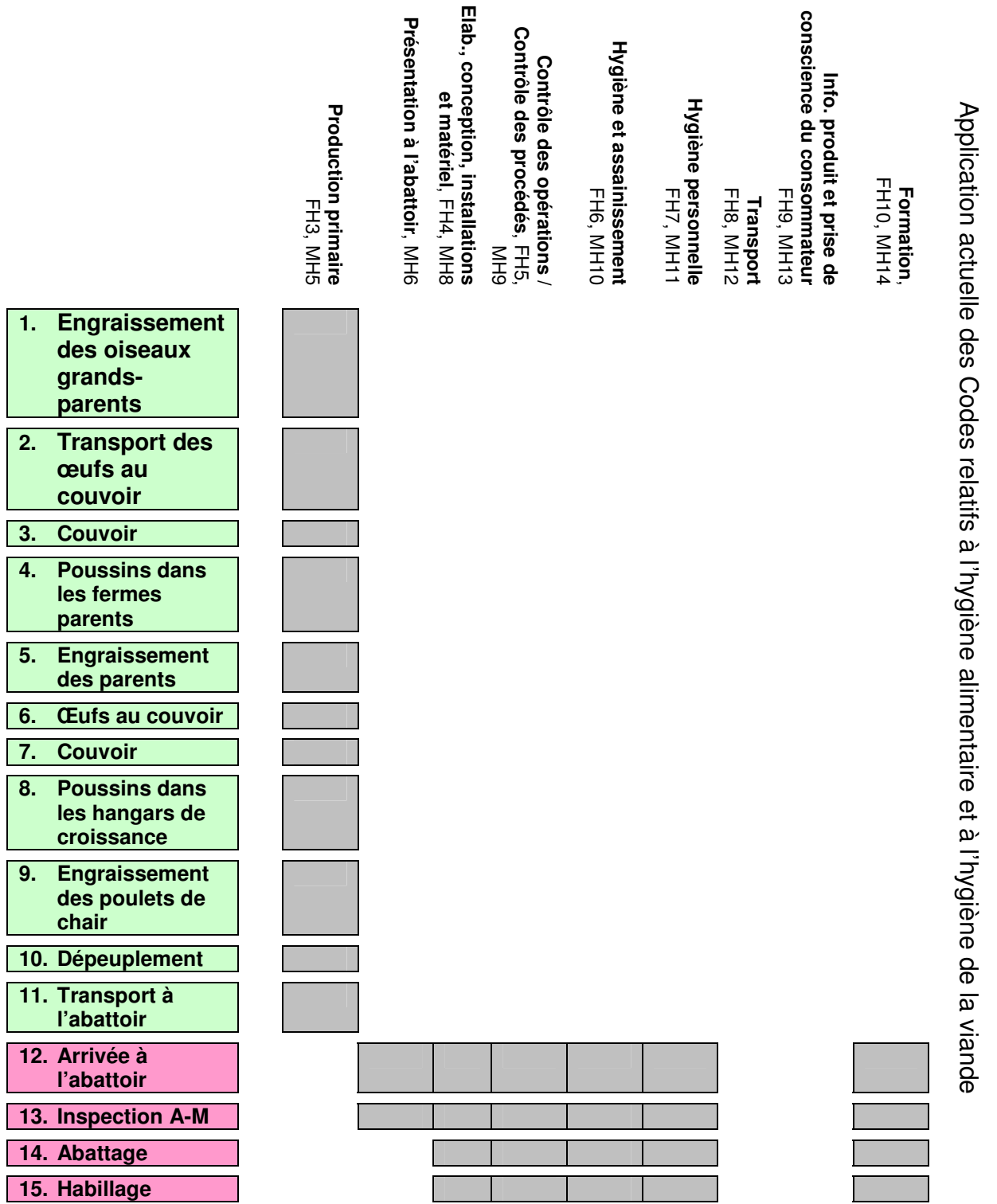
[À élaborer]

Suivi et examen

[À élaborer]

Annexe 2 au document de travail

Illustrations indiquant la manière dont les textes obligatoires du CCFH et du CCMH sont reliés au diagramme qui couvre le champ d'application des activités



16. Lavage intérieur/ extérieur						
17. Inspection P-M						
18. Refroidissement de la carcasse						
19. Découpe						
20. Emballage						
21. Refroidissement ou congélation						
22. Entreposage						
23. Transport						
24. Grossistes						
25. Transport						
26. Vente au détail ou à la restauration						
27. Transport						
28. Consommateur						

23. Transport						
24. Grossiste						
25. Transport						
26. Vente au détail ou à la restauration						
27. Transport						
28. Consommateur						

Plan de travail pour la réalisation des nouveaux travaux¹⁵

Les travaux devraient être achevés dans un délai de cinq ans.

Le plan de travail ci-dessous est réalisable avec un niveau élevé de contribution de la part des gouvernements dirigeants :

Décembre 2006	38 ^e session du CCFH	<p>Approbation de l'objectif et du champ d'application</p> <p>Accord provisoire sur les instructions relatives à la gestion des risques</p> <p>Accord sur la forme de l'avant-projet de norme</p>
Intersession 06/07	Nouvelle—Zélande et Suède	<p>Achèvement du profil de risque au niveau mondial¹⁶</p> <p>Demande de données scientifiques aux gouvernements nationaux</p> <p>Achèvement des composantes génériques relatives aux BPH et au système HACCP de la norme</p> <p>Convocation d'un Groupe de travail intersession pour commencer à établir le modèle générique d'évaluation des risques</p> <p>Matrice pour le projet de norme diffusé pour observations des gouvernements sous forme de document de travail</p>
Octobre 2007	39 ^e session du CCFH	<p>Présentation du document de travail</p> <p>Confirmation des questions de gestion des risques à l'étape 2</p>
		Achever les composantes sur les contrôles

¹⁵ Sous réserve de changement du champ d'application devant être débattu à la 39^e session du CCFH

¹⁶ Au format de norme de manière à contribuer à un recueil des profils de risque internationaux du Codex ?

Intersession 07/08	Nouvelle-Zélande et Suède	spécifiques fondés sur la connaissance en matière de réduction du danger Nouvelle convocation du Groupe de travail pour élaborer le modèle générique d'évaluation des risques et les composantes de la norme reposant sur l'évaluation des risques Démarrage des travaux sur le modèle à afficher sur le web (conjointement avec le JEMRA ?)
Décembre 2008	40 ^e session du CCFH	Présentation du projet de norme pour avancement à l'étape 5
Intersession 08/09	Nouvelle—Zélande et Suède	Poursuite des activités techniques Finalisation du modèle générique d'évaluation des risques et des composantes de la norme reposant sur l'évaluation des risques
Décembre 2009	41 ^e session du CCFH	Présentation du projet de norme pour avancement à l'étape 5/8 Conjointement avec la FAO/OMS et les JEMRA, organisation d'une session de formation sur l'utilisation du modèle disponible sur le web
Juin 2010	Commission du Codex Alimentarius	Adoption