

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 9 de l'ordre du jour

CX/FH 07/39/09

Août 2007

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Trente-neuvième session

Hôtel Hyatt Regency, New Delhi, Inde

PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX ET/OU RÉVISION DE NORMES EXISTANTES

Document préparé par l'Inde

Les gouvernements et organisations internationales sont invités à commenter le document ci-après, en particulier les sections comportant des recommandations, par écrit à M. Ali Amjad, Staff Officer, Food Safety and Inspection Service, US Department of Agriculture, Room 4861, 1400 Independence Avenue, S.W., Washington DC, 20250 USA, télécopieur : +1-202-720-3157, ou Email : Syed.Ali@fsis.usda.gov, avec copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/ OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), télécopieur : +39-06-5705-4593 ou Email : codex@fao.org au plus tard le 1^{er} octobre 2007.

Introduction

À sa 37^e session, ayant convenu de respecter la nouvelle procédure établie pour la prise en considération des propositions de nouveaux travaux soumises par les États membres, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a mis au point un nouveau document intitulé « *Procédure du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire pour la conduite de ses travaux* ». Cette procédure a été soumise à l'approbation du Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP) qui a proposé d'y apporter certains changements. Le Comité a donc modifié le texte lors de sa 38^e session en y intégrant les recommandations du CCGP avant d'adopter le texte révisé (ALINORM 07/30/13, Annexe V). Le groupe de travail *ad hoc* s'est réuni parallèlement à la 38^e session du Comité. Les États membres présents lors de la réunion du groupe de travail *ad hoc* ont proposé les quatre nouvelles activités suivantes :

Suède : *Directives relatives à l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise des risques liés à la présence de Salmonella spp. dans les poulets de chair*

Nouvelle-Zélande : *Directives relatives aux options de gestion des risques liés à la présence de Campylobacter dans les poulets de chair*

États-Unis : *Directives relatives à la maîtrise de Vibrio spp. dans les fruits de mer*

Pays-Bas : *Directives relatives à la maîtrise des virus dans les aliments*

La délégation américaine a suggéré, avant la tenue de la réunion du groupe de travail *ad hoc*, de reporter d'un an sa proposition de nouveaux travaux intitulée « Directives concernant l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise du risque constitué par *E. coli* entérohémorragique dans la viande de bœuf hachée et les saucisses fermentées ».

Le groupe de travail *ad hoc* a émis les recommandations suivantes au Comité :

- Regrouper les deux propositions concernant les *Directives relatives à la maîtrise de Campylobacter* et de *Salmonella spp. dans les poulets de chair (jeunes poulets) et la viande de poulet* en une seule et unique proposition et que cet objectif devienne une priorité absolue au niveau des nouveaux travaux entrepris par le Comité.
- Faire de la mise au point du *Projet de code d'usages en matière d'hygiène pour la gestion des risques liés à la présence de l'agent pathogène Vibrio parahaemolyticus dans les fruits de mer* la seconde priorité.
- Reporter pour l'instant les nouveaux travaux sur les *Directives relatives à la maîtrise de norovirus dans les mollusques bivalves* au profit de la mise sur pied en 2007 d'une consultation mixte FAO/OMS d'experts sur les « virus d'origine alimentaire » dans le but d'étudier plus avant l'origine des norovirus présents dans les aliments et de peaufiner les directives avant de les soumettre à l'examen du groupe de travail.

Actions entreprises par le Comité à sa 38^e session au vu des recommandations du groupe de travail *ad hoc* et des décisions prises concernant l'état d'avancement des travaux

À sa 38^e session, prenant en compte les recommandations et l'ordre de priorité des nouveaux travaux proposés établi par le groupe de travail ainsi que la recommandation de la présidente de se limiter à un seul nouveau projet (ALINORM 07/30/13, paragraphe 202), le Comité est convenu de combiner les deux propositions pour mettre au point les « Directives pour le contrôle de *Campylobacter* et de *Salmonella spp.* dans les poulets de chair (jeunes poulets) et la viande de poulet et d'entreprendre une nouvelle rédaction du texte. Le CCFH est également convenu de constituer un groupe de travail dirigé par la Suède et la Nouvelle-Zélande chargé de mettre au point un document de travail. Subséquemment, le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius a pris note à sa 59^e session de la proposition du CCFH de mettre au point ce document et a recommandé à la Commission d'élargir le champ d'application des travaux pour traiter de la chair de poulet en général en supprimant la référence à « *de chair (jeunes poulets)* ». Le Comité a donc invité le CCFH à envisager l'élargissement du champ d'application en tenant compte de l'ensemble des facteurs pertinents, y compris les évaluations de risques disponibles (ALINORM 07/30/3, paragraphes 44-45). Le nouveau travail proposé et l'avant-projet de document ont été soumis à la 30^e session de la Commission du Codex Alimentarius, aux fins d'approbation. La Commission du Codex Alimentarius a adopté la recommandation du Comité exécutif.

En ce qui concerne la mise au point de l'*Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour la maîtrise sanitaire de l'agent pathogène Vibrio spp. dans les fruits de mer*, certaines délégations ont souligné l'importance de poursuivre ces travaux dès que possible, en tenant compte toutefois de la charge de travail du Comité

Quant au nouveau travail proposé l'an dernier par la Nouvelle-Zélande sur la maîtrise des norovirus dans les mollusques bivalves, le Comité a pris note de la recommandation du groupe de travail et est

convenu de demander à la FAO et à l'OMS de mettre sur pied en 2007 une consultation mixte d'experts sur les virus d'origine alimentaire (ALINORM 07/30/13, paragraphes 209-210). La Consultation mixte FAO/OMS d'experts s'est déroulée aux Pays-Bas en mai 2007. La version finale du rapport de cette consultation d'experts n'était toujours pas disponible au moment de soumettre le présent ordre du jour.

Le Comité est également convenu de reconstituer le groupe de travail *ad hoc* sur l'établissement de l'ordre de priorité des travaux du CCFH qui se réunira dans la journée précédant la 39^e session du Comité. Il a également accepté l'offre de l'Inde de présider ce groupe de travail (ALINORM 07/30/13, paragraphe 207).

Réponse à la demande de nouveaux travaux

Le Secrétariat du Codex a demandé aux États membres, par le biais de la lettre circulaire CL 2007/7 – FH en date de mars 2007, de soumettre leurs propositions de nouveaux travaux au plus tard le 1^{er} mai 2007. Les deux propositions suivantes de nouveaux travaux ont été soumises en réponse à cette lettre :

- Code d'usages en matière d'hygiène pour *Vibrio spp.* dans les fruits de mer, soumis par les États-Unis en collaboration avec le Danemark, le Japon, la Malaisie, le Mozambique et la Thaïlande (*Pièce jointe 1*)
- Annexes de produits spécifiques pour le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et les légumes frais, soumis par les États-Unis (*Pièce jointe 2*)

Critères relatifs à la proposition de nouveaux travaux

Les critères de prise en considération des nouveaux travaux ont été établis en fonction des lignes directrices du Manuel de procédure du Codex¹ et du document « Procédure du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire pour la conduite de ses travaux » (ALINORM 07/30/13, Annexe V, *Pièce jointe 3*). Les critères sont énumérés dans le tableau ci-après pour faciliter la prise en considération des nouveaux travaux proposés :

Critères	Référence
<ul style="list-style-type: none"> • Inclure un profil de risque, s'il y a lieu ; • Préciser la nature ou le résultat spécifique des nouveaux travaux proposés. 	ALINORM 07/30/13, Annexe V, Paragraphe 5
<ul style="list-style-type: none"> • Concerne normalement un aspect de l'hygiène des denrées alimentaires préoccupant pour la santé publique ; • La portée et l'impact du problème seront décrits de manière aussi précise que possible ; • L'impact du problème sur le commerce international sera décrit. 	ALINORM 07/30/13, Annexe V, Paragraphe 6
Peut le cas échéant : <ul style="list-style-type: none"> • Traiter un problème qui affecte la poursuite des travaux au sein du CCFH ou d'autres comités, conformément au mandat du CCFH ; • Faciliter les activités d'analyse des risques ; • Établir ou réviser des principes généraux ou des lignes directrices. Les textes en vigueur du CCFH et pourront devoir être révisés pour tenir 	ALINORM 07/30/13, Annexe V, Paragraphe 7

¹ Manuel de procédure du Codex, 16^e édition (2006)

compte des connaissances actuelles et/ou pour les aligner sur le <i>Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires</i> .	
<p>Les propositions doivent être soumises sous forme de projet de document et doivent contenir les renseignements suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • objectif et champ d'application de la norme proposée (travail) ; • sa pertinence et son actualité ; • les principales questions à traiter ; • une évaluation au regard des critères régissant l'établissement de l'ordre de priorité travaux ; • la pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex ; • des informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex ; • l'identification de tout besoin et la disponibilité d'avis scientifiques d'experts ; • l'identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures, afin que celles-ci puissent être programmées ; • le calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux (le délai d'élaboration ne devrait pas normalement dépasser 5 ans). 	Manuel de procédure du Codex, 16 ^e édition, page 21

D'autre part, en révisant les projets de documents lors de sa 59^e session, le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius a observé des écarts marqués en terme de quantité et de qualité des informations fournies, en dépit d'un format conforme à celui énoncé dans le Manuel de procédure. Le Comité exécutif a donc encouragé les différents comités du Codex à rédiger les futurs projets documents en respectant le format stipulé dans la version actuelle révisée du Manuel de procédure et à fournir des informations pertinentes suffisamment précises, plus particulièrement des évaluations au regard de l'ensemble des Critères régissant l'établissement de l'ordre de priorité des travaux (ALINORM 07/30/3, paragraphe 46). La Commission du Codex Alimentarius a pris note de ce fait lors de sa 30^e session de 2007.

Évaluation préliminaire des nouveaux travaux proposés au regard des critères

Nous sommes d'avis que les nouveaux travaux proposés répondent dans l'ensemble aux critères fixés par la Commission du Codex Alimentarius et le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. Les sponsors des nouveaux travaux proposés sont donc invités à soumettre une synthèse de leurs propositions lors de la réunion du groupe de travail *ad hoc*.

Affectation des travaux confiés au Groupe de travail *ad hoc* par le Comité

À sa 38^e session, le CCFH a renvoyé la mise au point proposée d'un document de politiques d'analyse des risques pratiquées par le CCFH au groupe de travail du CCFH sur l'établissement des priorités, aux fins d'examen (ALINORM 07/30/13, paragraphe 17).

Il convient de noter qu'en étudiant les amendements proposés par le CCGP quant au texte de la « Procédure du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire pour la conduite de ses travaux », le CCFH a pris note de la recommandation du CCGP de mettre au point un document sur l'application des politiques d'analyse des risques pratiquées par le CCFH et de la probabilité que cette procédure implique une procédure itérative entre le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire et la FAO et l'OMS, aux fins d'une éventuelle intégration au Manuel de procédure du Codex. La procédure itérative (Annexe I) initialement proposée dans le document susmentionné a été retirée du texte par

le CCFH, prévoyant que le texte proposé en annexe serait éventuellement intégré au document de politiques d'analyse des risques. Les membres devraient prendre en compte les éléments historiques suivants en examinant la proposition de poursuivre la mise au point de ce document :

- À sa 26^e session tenue en 2003 (ALINORM 03/41, paragraphe 147), la Commission du Codex Alimentarius a pris note, dans le cadre de l'étude des politiques d'analyse des risques de la Commission, des recommandations contenues dans le Plan d'action adopté par la Commission en 1997 lors de sa 22^e session (ALINORM 97/37, paragraphes 160-167) et invité tous les Comités du Codex à élaborer ou compléter des directives spécifiques sur l'analyse des risques dans leur domaine respectif, pour inclusion dans le Manuel de procédure. La Commission a également noté que ces textes seraient présentés au Comité sur les principes généraux (CCGP) afin d'assurer la coordination des activités et la cohérence avec les principes de travail généraux.
- À sa 27^e session tenue en 2004 (ALINORM 04/27/41, paragraphe 124), la Commission a décidé en examinant le plan stratégique de la Commission du Codex :
 - (a) d'inviter tous les Comités du Codex pertinents qui élaborent ou perfectionnent des directives spécifiques concernant l'analyse des risques à revoir et à justifier les mécanismes qu'ils utilisent pour définir et pour classer par ordre de priorité les propositions d'activités nouvelles, en tenant compte notamment des avis scientifiques nécessaires et de leur disponibilité ;
 - (b) de demander au Comité sur les principes généraux d'harmoniser autant que possible les textes de directives qui lui sont soumis pour examen.
- À sa 36^e session tenue aux mois de mars et avril 2004, le CCFH a souligné, après examen des principes et lignes directrices régissant la conduite de la gestion des risques microbiologiques, que le Comité ne devait pas attendre que le CCGP ait terminé le document sur les Principes de travail pour l'analyse des risques applicables par les gouvernements mais poursuivre l'élaboration des Principes et lignes directrices pour la conduite de la gestion des risques microbiologiques applicables à la fois aux gouvernements et au Codex, ces directives étant urgentes (ALINORM 04/27/13, paragraphes 63-74). Le Comité a également noté qu'à sa 26^e session, la Commission du Codex Alimentarius avait invité les comités concernés à élaborer ou compléter des directives spécifiques sur l'analyse du risque dans leur domaine respectif, pour inclusion au Manuel de procédure. Le Comité a également rappelé à la Commission les mesures qu'il avait prises et a cherché à savoir si elles répondaient aux attentes de la Commission.
- À sa 27^e session (ALINORM 04/27/41, paragraphe 140), la Commission a fait sienne l'opinion exprimée par le Comité exécutif lors de sa 54^e session (ALINORM 04/27/4, paragraphe 63), à savoir que les activités passées et en cours du CCFH relatives aux Principes et lignes directrices pour la conduite de la gestion des risques microbiologiques (CAC/GL-30, 1999) et à l'Avant-projet de principes et directives pour la gestion des risques microbiologiques, qui traitent de questions intéressant à la fois les gouvernements membres et le Codex, étaient conformes aux attentes de la Commission.
- En examinant l'avant-projet de principes d'analyse des risques destinés à être appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC), le Comité du Codex sur les principes généraux a noté, lors de sa 21^e session (extraordinaire) (ALINORM 05/28/33, paragraphe 12) que le Secrétariat avait rappelé que le mandat donné par la Commission consistait à assurer autant que possible la cohérence entre les différentes lignes directrices, et en particulier entre les textes élaborés par les comités du Codex et les *Principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius* (16^e édition du Manuel de procédure, page 103).

- Les discussions qui se sont déroulées dans le cadre de la 24^e session du CCGP, en avril 2007, concernant les avant-projets de politiques et de principes d'analyse des risques destinés à être appliqués par le CCPR (ALINORM 07/30/33, Annexe II), le CCRVDF (ALINORM 07/30/33, Annexes III et IV) et les gouvernements (ALINORM 07/30/33, Annexe VIII) ont été prises en compte. Ces documents ont été présentés à la 30^e session de la Commission du Codex Alimentarius aux fins d'adoption et ont été adoptés.

Questions émanant de discussions antérieures

(a) Le groupe de travail *ad hoc* dirigé par l'Australie a fourni au CCFH, dans le cadre du rapport de sa 38^e session tenue en 2006 (CRD1), une liste des codes susceptibles d'être adoptés comme nouveaux travaux. Cette liste établie par ordre de priorité est incluse sous la **Pièce jointe 4**. Le groupe de travail a noté que les codes suivants figurant sur la liste avaient été adoptés ou étaient sur le point de l'être :

- le Code d'usages en matière d'hygiène pour les œufs et les produits à base d'œuf (adopté) ;
- le Code d'usages révisé pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge renommé le « Code d'usages pour les préparations en poudre destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge » (étape 2/3) ;
- le Code d'usages révisé pour le traitement et la manutention des denrées surgelées, qui doit être mis au point par le groupe spécial *ad hoc* du Codex sur le traitement et la manutention des denrées alimentaires surgelées.

S'ils ne figurent pas dans le plan de travail officiel du CCFH, l'on propose que les autres codes envisagés aux fins de révision soient maintenus à titre de ressource historique pour faciliter le processus décisionnel quant aux futurs travaux du Comité. De nouveaux travaux pourraient alors être proposés en identifiant l'entité appelée à parrainer le projet et en les soumettant conformément à la procédure établie, aux directives du Manuel de procédure et au document intitulé « Procédure du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire pour la conduite de ses travaux » (ALINORM 07/30/13, Annexe V).

- (b) La délégation américaine a annoncé, avant la réunion du groupe de travail *ad hoc* précédant la tenue de la 38^e session du CCFH, que ses nouveaux travaux proposés relatifs aux « Directives concernant l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise du risque constitué par *E coli* entérohémorragique dans la viande de bœuf hachée et les saucisses fermentées », seraient reportés d'un an. En l'absence de nouveaux travaux, l'on propose de maintenir également ces travaux à titre de ressource historique pour faciliter le processus décisionnel quant aux futurs travaux du Comité. Dans cette optique, le groupe de travail devrait peut-être prendre en compte les préoccupations qui émanent des discussions du Codex concernant les divers agents pathogènes microbiens associés aux fruits, légumes, viandes, etc., et de la priorité qu'il entend leur accorder.
- (c) Le rapport final de la Consultation mixte FAO/OMS d'experts de mai 2007 sur les « virus d'origine alimentaire », concernant les nouveaux travaux proposés par la Nouvelle-Zélande sur la maîtrise des norovirus dans les mollusques bivalves, n'étant toujours pas disponible, ce projet est également maintenu à titre de ressource historique pour faciliter le processus décisionnel quant aux futurs travaux du Comité.

Ordre du jour provisoire du groupe de travail *ad hoc*

L'ordre du jour provisoire du groupe de travail *ad hoc* qui doit se réunir dans la journée précédant (29 octobre 2007) la tenue de la 39^e session du CCFH est fourni sous la ***Pièce jointe 5***.

Recommandations

- (a) *Les États membres devraient prendre note de l'ordre du jour provisoire établi pour la réunion du groupe de travail ad hoc ;*
- (b) *Les États membres devraient étudier les deux nouveaux travaux proposés, particulièrement en ce qui concerne leur exhaustivité, et les classer par ordre de priorité ;*
- (c) *Les États membres devraient prendre note du mandat confié par le Comité au groupe de travail, soit l'élaboration éventuelle d'un document sur les politiques d'analyses des risques destinées à être appliquées par le CCFH. Cette démarche pourrait inclure une évaluation de la priorité de ces travaux, la sélection de l'État membre chargé de parrainer ces travaux si jugés prioritaires, et le cas échéant, l'élaboration d'un avant-projet de proposition de nouveaux travaux ;*
- (d) *Les États membres devraient envisager la constitution d'une liste de nouveaux travaux par ordre de priorité, à la lumière des discussions survenues au cours de la 38^e session du CCFH.*

ANNEXE I**PROCÉDURE ITÉRATIVE ENTRE LE COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET LA FAO ET L'OMS POUR LA TENUE D'ÉVALUATIONS DES RISQUES MICROBIOLOGIQUES**

[Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire 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 du CCFH. En particulier, il est souhaitable que s'établisse un dialogue entre le Comité, la FAO et l'OMS pour évaluer de manière précise la faisabilité de l'évaluation des risques et faire en sorte que les questions afférentes à la gestion des risques soumises par le Comité soient pertinentes.] Si l'organisation mixte FAO/WHO reconnaît la faisabilité et le bien-fondé de l'évaluation des risques proposée dans le cadre du profil de risque, il conviendra de planifier une série d'interactions entre le Groupe mixte d'experts FAO/OMS et le Comité afin d'assurer une communication efficace. Lorsqu'une interaction accrue avec d'autres comités du Codex ou organes FAO/OMS d'évaluation des risques semble indiquée pour un sujet d'étude donné, les comités concernés devront être intégrés à la procédure itérative.

[Il est impératif que cette communication entre les parties intéressées se fasse de manière efficace et en temps opportun.]

[Le Comité devra sans doute répondre aux questions soumises par la FAO et l'OMS ou l'organe responsable des évaluations des risques (par ex., le JEMRA), 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 stratégie analytique nécessaire pour obtenir des données supplémentaires pour compléter l'évaluation des risques. Dans le même ordre d'idées, le Comité pourra poser des questions à la FAO et l'OMS ou à leur organe attitré (JEMRA) dans le but de préciser, d'élargir ou d'ajuster l'évaluation des risques pour mieux cerner les questions soumises relativement à la gestion des risques ou pour mieux développer et/ou comprendre les options de maîtrise sélectionnées dans le cadre de la gestion des risques. Ce type d'interaction requiert des réponses pertinentes en temps opportun.]

Le Comité pourra décider de mettre fin aux activités afférentes à une évaluation du risque, ou de modifier celles-ci, si la procédure itérative démontrait : 1) qu'une évaluation adéquate des risques ne saurait être complétée ; ou 2) qu'il est impossible de recommander des options pertinentes de gestion des risques. La FAO et l'OMS pourront cependant décider de poursuivre les travaux si ceux-ci sont considérés essentiels pour répondre aux besoins des États membres.

PIÈCE JOINTE 1**CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE
POUR *VIBRIO* SPP. DANS LES FRUITS DE MER*****Nouveaux travaux proposés***

(Document préparé par les États-Unis, en collaboration avec le Danemark, le Japon, la Malaisie, le Mozambique et la Thaïlande)

Objectif et champ d'application des nouveaux travaux proposés

À sa 37^e session, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) est convenu d'utiliser le nouveau processus établi pour examiner les éventuels futurs travaux relatifs au Document de travail sur les stratégies de gestion des risques présentés par *Vibrio* spp. dans les fruits de mer (document joint) et a désigné les États-Unis pour la rédaction de cette proposition (ALINORM 5/28/13 paragraphes 167-168).

Le Comité du Codex pour les poissons et les produits de la pêche (CCFFP) a reconnu la nécessité de poursuivre les travaux sur la gestion des risques présentés par *Vibrio* spp. dans les fruits de mer et a invité le CCFH à poursuivre ces travaux en la matière.

Le CCFFP a demandé que le CCFH poursuive ces travaux sur la gestion des risques liés à la présence de *Vibrio* spp. en mettant l'accent sur les mollusques bivalves, dans le but notamment a) d'analyser les résultats des évaluations des risques liés à la présence de *Vibrio* spp. dans les fruits de mer et d'émettre des recommandations quant à la façon des les convertir en bonnes pratiques d'hygiène et en stratégies de gestion des risques, et b) de traiter les quatre questions mises en évidence par le CCFFP concernant le profil de risque de *Vibrio* spp. (voir Alinorm 4/27/18, paragraphe 128), soit de manière plus précise, (i) la détermination de l'efficacité des procédures d'atténuation, (ii) l'élaboration de critères microbiologiques pertinents incluant identification de méthodes d'essai pertinentes, (iii) la nécessité pour les gestionnaires de risques d'établir des tolérances, et (iv) l'origine des fruits de mer comportant un risque pour la maîtrise de l'agent pathogène *Vibrio* spp.

Si les normes et les codes élaborés par le CCFFP comportent certaines informations sur les pratiques d'hygiène applicables aux fruits de mer, les lignes directrices ne sont pas suffisamment détaillées au niveau de l'information requise pour constituer un code d'usages en matière d'hygiène permettant de mettre sur pied des systèmes de sécurité sanitaire des aliments fondés sur une mise en œuvre efficace des BPH et des plans HACCP. Par conséquent, les nouveaux travaux proposés visent à élaborer un « Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour la maîtrise de *Vibrio* spp. dans les poissons et les produits de la pêche ». Les nouveaux travaux ont pour objectif de fournir aux États membres et à l'industrie des lignes directrices sur la maîtrise de l'agent pathogène *Vibrio* spp. dans les fruits de mer crus, sous forme de code d'usages en matière d'hygiène. Le champ d'application du document englobera les poissons à nageoires, les crustacés et les mollusques bivalves offerts crus sur le marché. Les nouveaux travaux devraient prendre la forme d'un document de référence sur la maîtrise de l'ensemble des *Vibrio* spp. pathogènes, comportant des annexes sur des espèces individuelles de *Vibrio* ou des produits à base de fruits de mer, jugées utiles par le CCFH pour fournir des directives plus précises. Il est prévu que ces nouveaux travaux se feront en étroite collaboration avec le CCFFP.

Pertinence et actualité

Une augmentation du nombre de poussées et de cas de maladies d'origine alimentaire attribuables à des espèces pathogènes de *Vibrio* a été signalée au cours des dernières années. À titre d'exemple, le CDC américain a rapporté par le biais de son système FoodNet une augmentation de 75 pour cent des cas de *Vibrio* au cours des cinq dernières années. Cette augmentation a été particulièrement marquée pour *V. parahaemolyticus*, associé à une série de pandémies imputables à la consommation de fruits de mer crus, et ce dans des régions du monde que l'on croyait immunes à cet agent pathogène. L'on a également constaté l'émergence de souches de pathogénicité croissante (c.-à-d. de sérotype O3K6). Le nombre d'espèces de *Vibrio* considérées de plus en plus pathogéniques chez l'humain ne cesse de croître.

Principales questions à traiter

Les nouvelles activités proposées se concentreront sur la mise au point de lignes directrices de gestion des risques pour la maîtrise des espèces *Vibrio* sous forme de code d'usages en matière d'hygiène. Ce document de référence sur la gestion des risques abordera toutes les composantes des systèmes d'innocuité des aliments requises pour maîtriser ces agents pathogènes présents dans les poissons, les crustacés et les mollusques bivalves. Il adoptera le format général décrit dans les exigences générales du Codex Alimentarius (Hygiène alimentaire) et identifiera les composantes spécifiques à cette catégorie de combinaisons produit/pathogène pour lesquelles des directives plus détaillées que celles fournies dans le texte général sont nécessaires. Ce document abordera chacune des dix sections communes à tous les codes internationaux d'usages en matière d'hygiène alimentaire, pour couvrir l'ensemble de la chaîne, de la production primaire à la table.

L'on prévoit qu'une ou plusieurs annexes devront être mises au point pour couvrir de façon plus détaillée les directives requises pour une gestion adéquate des risques pour la sécurité alimentaire liés aux diverses combinaisons *Vibrio* spp/produit. Une annexe supplémentaire pourrait également être nécessaire pour préciser le raisonnement scientifique et fournir des renseignements détaillés sur les critères microbiologiques ou autres paramètres de gestion des risques appropriés, après consultation avec le CCFFP. La procédure utilisée pour évaluer et valider l'efficacité des systèmes d'innocuité des aliments revêt une importance particulière pour ces catégories de produit, les directives devant être assez souples pour prendre en compte l'élaboration de nouvelles mesures de maîtrise et de nouvelles stratégies de gestion des risques.

Évaluation au regard des critères régissant l'établissement de l'ordre de priorité travaux

Vibrio parahaemolyticus, *V. vulnificus* et *V. cholerae* O1 et O139 sont d'importants pathogènes bactériens véhiculés par les fruits de mer à travers le monde. *V. cholerae* est un important pathogène présent dans de nombreux pays en développement qui a des répercussions significatives sur la santé publique et l'économie. Bien que relativement rare, la maladie à *Vibrio vulnificus* d'origine alimentaire présente le plus haut taux de mortalité de toutes les maladies d'origine alimentaire qui surviennent aux États-Unis et est devenue un problème de sécurité alimentaire dans plusieurs régions du globe. L'incidence de la gastro-entérite à *Vibrio parahaemolyticus* a augmenté à l'échelle internationale, causant à la fois des cas sporadiques, des poussées nationales et des pandémies. Les inquiétudes soulevées à maintes reprises au cours des dernières années par la présence de pathogènes *Vibrio* dans les fruits de mer ont perturbé le commerce international et nuit de façon particulière à certains pays en développement. Les préoccupations pour la sécurité alimentaire liées à ces microorganismes et la nécessité de fournir

des lignes directrices scientifiques et efficaces pour la gestion des risques justifient que le Comité s'y intéresse.

Tel que mentionné précédemment, le CCFFP a encouragé le CCFH à poursuivre ses travaux sur la gestion de *Vibrio* spp. Il est d'ailleurs à propos que le CCFH se penche sur cette question puisque la FAO et l'OMS ont entrepris et devraient avoir terminé d'ici l'automne 2007 cinq évaluations des risques liés à diverses combinaisons *Vibrio*/produit (décrites ultérieurement).

Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Les travaux proposés correspondent à six objectifs stratégiques du Codex :

Objectif 1. Mettre en place un cadre législatif et des systèmes de maîtrise cohérents, de l'exploitation à la table

Ces activités devraient permettre de mettre en place des infrastructures nationales de sécurité alimentaire efficaces et de promouvoir l'innocuité des aliments qui transitent sur les marchés intérieurs et internationaux, en exploitant les connaissances scientifiques et les évaluations de risques pour mettre au point des lignes directrices ciblées et proposer des options de prévention et des stratégies d'atténuation dans le but de maîtriser les espèces *Vibrio* pathogènes dans les fruits de mer.

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

Ces activités permettront d'élaborer des options et des stratégies de gestion des risques pour la maîtrise des espèces *Vibrio* pathogènes, fondées sur des évaluations de risque et des analyses scientifiques auxiliaires. Elles serviront à démontrer l'utilité des analyses de risques dans le cadre d'un code d'usages en matière d'hygiène, y compris pour atteindre la souplesse nécessaire pour réaliser les objectifs de santé publique.

Objectif 3. Promouvoir des liens entre le Codex et les autres organismes multilatéraux qui élaborent des instruments juridiques et des conventions

Ces activités reposent sur une étroite coordination entre la FAO, l'OMS et le CODEX ainsi que sur une étroite collaboration avec le CCFFP.

Objectif 4. Accroître la capacité de réagir efficacement et rapidement aux nouvelles questions, préoccupations et tendances qui apparaissent dans le secteur de l'alimentation

En établissant un cadre global de gestion des risques pour la sécurité alimentaire liés aux fruits de mer, le CCFH produira un document auquel pourra référer le CCFFP, éliminant ainsi la nécessité pour ce comité de mettre au point une série détaillée de code d'usages en matière d'hygiène au fur et à mesure de l'élaboration de normes pour les poissons et les produits de la pêche.

Objectif 5. Encourager le plus possible l'adhésion à la Commission et la participation à ses travaux

Compte tenu du caractère international de cette problématique, ces activités couvriront tous les aspects de cet objectif puisque la participation à la fois des pays développés et des pays en développement sera nécessaire pour mener à bien ces activités.

Relation entre la proposition et les documents existants du Codex

Il est probable que la nouvelle activité proposée entraîne la révision et la modification de

plusieurs documents existants du Codex rédigés par divers Comités du Codex, plus particulièrement les documents relevant du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche.

Besoin et disponibilité d'avis scientifiques

Un nombre substantiel d'avis scientifiques ont d'ores et déjà été obtenus ou devraient l'être sous peu, et il est peu probable que d'autres avis soient nécessaires pour compléter les travaux en cours. La FAO et l'OMS ont effectué cinq évaluations des risques liés à *Vibrio* spp. dans les fruits de mer en fonction des combinaisons pathogène/produit suivantes (voir ALINORM 05/28/18, paragraphes 20 et 21) :

- *Vibrio vulnificus* dans les huîtres ;
- *Vibrio cholerae* dans les crevettes tropicales destinées à l'exportation ;
- *Vibrio parahaemolyticus* dans les palourdes rouges ;
- *Vibrio parahaemolyticus* dans les poissons à nageoires ; et
- *Vibrio parahaemolyticus* dans les huîtres.

La FAO et l'OMS ont complété deux de ces cinq évaluations des risques, soit pour *V. vulnificus* dans les huîtres et *Vibrio cholerae* dans les crevettes tropicales destinées à l'exportation. La fusion des évaluations des risques liés à *Vibrio parahaemolyticus* dans les poissons à nageoires et les crustacés se poursuit et le rapport final devrait être publié à l'automne 2007.

D'autre part, la délégation américaine a dirigé un groupe de travail du CCFH qui a dressé en 2002 un profil de risque faisant la synthèse des lignes directrices existantes du Codex pour les codes d'usages en matière d'hygiène pour la maîtrise de *Vibrio* dans les poissons et les crustacés. Un exemplaire de ce profil de risque est joint au présent document.

D'autres évaluations des risques et profils de risque élaborés par des pays membres sur une base individuelle sont également disponibles.

Calendrier proposé pour la réalisation des travaux

Il devrait être possible de mettre au point un code d'usages de base en matière d'hygiène en cinq ans. Les annexes se rapportant à d'autres produits ou espèces de *Vibrio* devraient pouvoir être rédigées dans les mêmes délais à moins que produits et espèces ne soient identifiés à un stade avancé de l'élaboration du document de base.

PROFIL DE RISQUE DE *VIBRIO PARAHAEMOLYTICUS*

Cette section concernant le profil de risque consiste en une description détaillée du problème de sécurité alimentaire lié à *V. parahaemolyticus*, des produits et de l'impact sur la santé publique, notamment de l'impact économique. Elle est divisée en 6 sections : quatre concernant des éléments du profil de risque, une portant sur les besoins et les questions des évaluateurs des risques en matière d'évaluation des risques et une concernant les informations disponibles et les principales lacunes. Les références figurent en Annexe 1. Les tableaux et figures sont repris dans l'Annexe 2.

1. Combinaison(s) pathogène/produit d'intérêt

1.1 Pathogène d'intérêt

Vibrio parahaemolyticus

1.2 Description de l'aliment ou du produit alimentaire et/ou de la condition d'utilisation auquel/à laquelle ont été associés les problèmes (maladies d'origine alimentaire, restrictions commerciales) provoqués par ce pathogène.

Les aliments associés aux maladies découlant de la consommation de *V. parahaemolyticus* sont, entre autres, les écrevisses, les homards, les crevettes, les croquettes de poisson, les mactres d'Amérique bouillies, les étendards, les maquereaux frits, les moules, les thons, la salade de fruits de mer, les huîtres crues, la chair de crabe bouillie/cuite à la vapeur, les pétoncles, les calmars, les oursins, les mysidacés et les sardines (4, 7, 8, 13, 18, 31, 38, 39, 41) (Tableau 7, Figure 1). Ces produits englobent des produits à base de poissons et de fruits de mer crus ou insuffisamment cuits et des produits cuits qui ont été en grande partie recontaminés.

2. Description du problème de santé publique

2.1 Description du pathogène, y compris des principales caractéristiques qui sont au centre de son impact sur la santé publique (par ex., caractéristiques de virulence, résistance à la chaleur, résistance aux antimicrobiens).

V. parahaemolyticus est une bactérie marine halophile Gram négatif. Il est naturellement présent dans des estuaires et se retrouve par conséquent dans les poissons et fruits de mer. Il a été identifié pour la première fois comme un pathogène d'origine alimentaire au Japon dans les années 50 (16). À la fin des années 60 et au début des années 70, *V. parahaemolyticus* a été reconnu comme une cause de la maladie diarrhéique dans le monde.

- Caractéristiques de virulence

Certaines souches ou certains types de *V. parahaemolyticus* sont pathogènes et peuvent rendre malade les personnes qui mangent du poisson ou des fruits de mer contenant ces souches. Plusieurs caractéristiques de virulence différentes ont été associées à la pathogénie des souches de *V. parahaemolyticus*, notamment leur capacité à produire de l'hémolysine thermostable directe (TDH), lorsque le micro-organisme est entré dans les intestins et a colonisé la paroi cellulaire de l'intestin (27), à produire une toxine liée à l'hémolysine thermostable directe (TRH) (32), à envahir les entérocytes (2), à produire une entérotoxine (19) et à générer de l'uréase (1). Étant donné que les deux dernières caractéristiques n'ont fait l'objet de recherches que très récemment, la seule caractéristique connue permettant de différencier de manière fiable les souches pathogènes des souches non pathogènes de *V. parahaemolyticus* est la production de

TDH, une hémolysine thermostable directe. La grande majorité des souches isolées chez des patients souffrant de diarrhée sont positives à la TDH (26, 27, 37). Par conséquent, on a estimé que les souches pathogènes possédaient un gène *tdh* et produisaient de la TDH et que les souches non pathogènes ne possédaient pas ce gène et ne présentaient pas cette caractéristique (26). De plus, suite à la discussion de la consultation d'experts sur l'évaluation des risques présentés par *Vibrio* et *Campylobacter* qui s'est tenue à Genève, en Suisse, en juillet 2002, il a été suggéré que les souches qui produisent de la TRH soient également considérées comme pathogènes.

- Sérotypes

Plus de douze sérotypes différents ont été associés aux poussées de maladie dans différents pays. Ces sérotypes sont, entre autre : O3:K6, O4:K12, O4:K8, O4:K68, O4:K10, O4:K11, O4:K4, O3:K29, O1:K56, O4:K55, O5:K17, O1:K32, O5:K15, O2:K28. Il faut signaler qu'au Japon, on a constaté depuis 1996 une transition de sérotype de O4:K8 vers O3:K6. La transition a été constatée dans des isolats environnementaux et de patients. Les souches O3:K6 qui ont été détectées aux États-Unis, en Asie du Sud-Est et au Japon se ressemblent et sont supposées provenir d'une même source (35). De récentes augmentations des cas d'infections provoquées par O4:K68 ont également été constatées en Asie du Sud-Est, en Inde et au Japon.

- Résistance à la chaleur

V. parahaemolyticus n'est pas résistant à la chaleur. Un traitement à la chaleur léger (5 min à 50 °C) des huîtres, qui entraîne une diminution logarithmique d'au moins 4,5 du nombre de *V. parahaemolyticus* viables dans les huîtres, élimine presque totalement la probabilité d'occurrence de la maladie (15).

- Sensibilité aux agents antimicrobiens

Les souches de *Vibrio parahaemolyticus* sont sensibles aux antibiotiques les plus couramment utilisés lors du traitement (Tableaux 2 et 3) (28, 33).

2.2 Caractéristiques de la maladie, entre autres :

- Populations sensibles

Les données épidémiologiques indiquent que l'ensemble de la population est sensible à l'infection à *V. parahaemolyticus*. Toutefois, les consommateurs immunodéprimés présentent un risque particulier de septicémie et d'autres séquelles plus graves liées aux infections à *V. parahaemolyticus*.

- Taux d'incidence annuel chez les êtres humains, y compris, si possible, toute différence selon l'âge, le sexe et les variations régionales et saisonnières

Comme cela a été signalé plus haut, les données épidémiologiques indiquent que tous les groupes d'âge sont sensibles à l'infection à *V. parahaemolyticus* et que les hommes et les femmes présentent la même sensibilité à l'infection (Tableau 4) (20). De plus, le nombre de cas varie selon la saison (Tableau 5) : les niveaux sont plus élevés au cours des mois plus chauds que lors des mois plus froids (45). Il existe des différences régionales non seulement entre les pays mais aussi entre différentes régions au sein d'un même pays (Tableau 5). Dans les pays où *V. parahaemolyticus* est endémique, les maladies provoquées par ce micro-organisme ont atteint leur apogée à la fin des années 90 mais des cas sont encore fréquemment rapportés (Tableau 8).

- Conséquence de l'exposition

L'infection provoque généralement une gastro-entérite bénigne, avec une période d'incubation de 4 à 96 heures suivant l'exposition (5, 6, 22).

- Gravité des signes cliniques
Les symptômes sont notamment une diarrhée explosive, des nausées, des vomissements, des crampes abdominales et, plus rarement, des maux de tête, de la fièvre et des frissons (Tableau 6). La plupart des cas sont spontanément résolutifs ; toutefois, des cas graves de gastro-entérite nécessitant une hospitalisation ont été rapportés. Une septicémie, maladie caractérisée par de la fièvre et de l'hypotension et l'isolement du micro-organisme dans le sang, survient rarement. Dans ces cas, les symptômes ultérieurs peuvent être, entre autres, des extrémités douloureuses et gonflées avec des bulles hémorragiques (18, 22).
- Taux de létalité des cas
Aux États-Unis, l'incidence annuelle d'infections mortelles liées aux huîtres crues par toutes les espèces *Vibrio* était estimée à 1,6/1 000 000 d'adultes consommateurs d'huîtres (95% IC : 1,3-1,9).
- Nature et fréquence des complications à long terme
La plupart des personnes se rétablissent en 3 jours et ne souffrent d'aucune conséquence à long terme. Toutefois, des symptômes postérieurs, dont des extrémités douloureuses et gonflées avec des bulles hémorragiques (18, 22), ainsi qu'une arthrite réactionnelle (40) peuvent se prolonger pendant quelques mois voire davantage.
- Disponibilité et nature du traitement
Dans la plupart des cas de gastro-entérite, un traitement antibiotique est contre-indiqué sauf si les symptômes sont graves et prolongés. Lorsque le traitement est indiqué, les patients disposent d'un traitement rapide par antibiotiques et sels pour réhydratation orale (SRO) en solution intraveineuse dans la quasi-totalité des hôpitaux.
- Pourcentage des cas annuels attribuables à une transmission d'origine alimentaire
Dans certains pays, comme le Japon et la Thaïlande, près de 100 % des cas annuels sont considérés comme d'origine alimentaire ; aux États-Unis, ils représentent environ 65 % des cas de *V. parahaemolyticus*.

2.3 Caractéristiques de la transmission d'origine alimentaire

- Épidémiologie et étiologie de la transmission d'origine alimentaire, y compris caractéristiques de l'aliment ou de son utilisation et manipulation qui ont une incidence sur la transmission d'origine alimentaire du pathogène
V. parahaemolyticus est présent naturellement dans de nombreuses variétés de poissons et fruits de mer (Tableau 1). Dans le monde, des cas de maladies ont été reliés à des traiteurs, des fabricants, des particuliers, des cafétérias, des magasins d'alimentation, des restaurants et des vendeurs ambulants. Des poussées de maladie ont impliqué des cas de contamination croisée par des poissons et fruits de mer crus ou du matériel de traitement, des pratiques d'hygiène inadéquates, un contrôle insuffisant de la température et un chauffage insuffisant (21, 40). Au Japon, les cas imputables aux traiteurs, aux fabricants de repas sous emballage et aux particuliers ont augmenté depuis 1996.
- Aliments impliqués
Les aliments impliqués sont, entre autres, les mollusques (en particulier les huîtres crues), les crustacés (crabes, écrevisses, homards, crevettes), les pétoncles, les calmars, les oursins, les sardines, les mysidacés et le poisson (croquettes de poisson) (Tableaux 1-2, 7) (4, 7, 8, 13, 18, 31, 38, 39, 40). Des études d'échantillonnage récentes dans la mer Adriatique ont révélé la présence de *V. parahaemolyticus* dans les poissons, les moules et les palourdes (4). Des études

réalisées aux États-Unis révèlent la présence de *V. parahaemolyticus* dans les huîtres au niveau du détail, y compris dans les restaurants ou les bars à huîtres, ainsi que sur les marchés de vente en gros et au détail de poissons et fruits de mer (44) ; cette étude révèle que, même si les niveaux sont inférieurs à 100 micro-organismes/g dans la majorité des lots testés, ils peuvent dépasser les 10 000 micro-organismes/g dans certaines régions.

- Fréquence et caractéristiques des poussées d'origine alimentaire

La fréquence et les caractéristiques des poussées d'origine alimentaire varient fortement d'une région à l'autre. Aux États-Unis, la première poussée confirmée s'est déroulée en 1971 et, entre 1973 et 1998, quarante poussées ont été rapportées au *Center for Disease Control and Prevention* (CDC) par 15 États et territoires, allant de 2 à plus de 100 cas par poussée (13, 14). Toutes ont impliqué la consommation de poissons et fruits de mer crus ou insuffisamment cuits ou la contamination croisée de poissons et fruits de mer cuits, le plus grand nombre de cas étant survenus au cours des mois chauds. Bien que des cas sporadiques provoqués par *V. parahaemolyticus* soient courants, les poussées (voir ci-dessous) sont bien moins fréquentes. Au Japon, les poussées provoquées par *V. parahaemolyticus* impliquent en général moins de 10 cas. Depuis 1996-1998, 496 poussées ont été rapportées et la plus forte occurrence était en août (Figure 2). En Thaïlande, on a rapporté bien moins de poussées provoquées par *V. parahaemolyticus*, pas plus de 5 par an, la plupart des poussées ayant touché moins de 100 personnes (30, 36). Selon le rapport de surveillance épidémiologique, il y a eu entre 1995 et 2001 moins de 15 incidents concernant 1650 personnes, et aucun décès n'a été déploré (3, 36).

- Fréquence et caractéristiques des cas sporadiques d'origine alimentaire

Des cas sporadiques causés par des infections à *V. parahaemolyticus* sont couramment rapportés. La plupart des cas se présentent cliniquement sous forme de gastro-entérite et sont rarement mortels. Une septicémie potentiellement mortelle peut survenir, en particulier chez des patients présentant des affections sous-jacentes. Des cas sporadiques sont enregistrés toute l'année mais plus particulièrement de septembre à octobre. De nombreux exposés de cas publiés mettent l'accent sur les signes cliniques et les résultats de patients présentant *V. parahaemolyticus*. Par exemple, un rapport décrit une femme de 35 ans qui a réclamé des soins médicaux pour des douleurs abdominales après avoir consommé du poisson cru (40). *V. parahaemolyticus* a été isolé dans la coproculture. On lui a diagnostiqué une arthrite réactionnelle provoquée par une infection à *V. parahaemolyticus*. Un autre exposé de cas clinique décrit une femme de 31 ans, ayant des antécédents d'abus d'alcool, d'infection au virus de l'hépatite C et de cirrhose, qui avait ingéré des huîtres crues et des crevettes cuites à la vapeur 72 heures avant son admission (17). Elle souffrait de diarrhée, d'un état de faiblesse, de douleurs aux jambes et de rétention d'urine. Elle a fait un arrêt cardiaque et est décédée six jours après son admission. On a isolé *V. parahaemolyticus* dans les prélèvements sanguins.

- Données épidémiologiques des recherches concernant les poussées

Aux États-Unis, en 1971, il y a eu 3 poussées engendrées par *V. parahaemolyticus* dans le Maryland (13). Deux d'entre elles étaient liées à des crabes cuits à la vapeur après contamination croisée avec des crabes vivants. La troisième était liée à de la chair de crabe qui avait été contaminée avant et pendant la mise en conserve. En 1972, on a estimé à entre 600 et 1 200 le nombre de personnes participant à une fête de la crevette en Louisiane et ayant attrapé une gastro-entérite due à *V. parahaemolyticus* (25). En 1974 et 1975, on a rapporté des poussées à bord de deux bateaux de croisière dans les Caraïbes, très probablement causées par la contamination de poissons et fruits de mer cuits par de l'eau de mer provenant des réseaux d'extinction d'incendie à eau de mer des bateaux (24). Au Japon, les restaurants sont impliqués dans 48 % des poussées, les hôtels dans 18 %, les traiteurs et les ventes de repas sous emballage dans 12 % et les particuliers dans 12 % également. Les détaillants ne représentent que 4 % des poussées. Dans certains cas, les fabricants et les installations de préparation en série de repas ont

été impliquées en tant que sources d'infection (Figure 3). En Thaïlande, les cafétérias des écoles et des collèges sont responsables du plus grand nombre de poussées et les fabricants chargés de la préparation des repas ont également été impliqués dans certains cas (21, 41).

2.4 Impact ou poids économique de la maladie

- Frais médicaux hospitaliers

Aux États-Unis, les coûts estimés par cas de *V. parahaemolyticus* selon la gravité (Tableau 9) et le coût total estimé de *V. parahaemolyticus* selon la gravité (Tableau 10) démontrent que le coût augmente avec la gravité de la maladie (43).

Au Japon, le nombre de poussées d'origine alimentaire entre 1991 et 1997, le nombre de personnes impliquées dans chaque poussée et l'indemnisation pour chaque cas dont l'origine est considérée comme bactérienne ou virale (SRSV) ont été évalués (46). Le Tableau 11 illustre le coût de la maladie provoquée par *V. parahaemolyticus* par rapport à d'autres maladies d'origine alimentaire telles que la *Salmonella* spp. et le *E. coli* pathogène (46).

- Jours de travail perdus à cause de la maladie, etc.

En général, entre 1 et 3 jours sont perdus à cause de la maladie.

- Dompage aux marchés des poissons et fruits de mer

Les effets économiques des maladies se répercutent dans toute l'industrie de la distribution de poissons et fruits de mer, entraînant la perte de la confiance du consommateur et une perte concomitante des ventes. En conséquence, un ralentissement des ventes de poissons et fruits de mer est fréquent, ce qui peut représenter une lourde perte économique à court terme. En général, les différents rapports des maladies liées aux poissons et fruits de mer semblent également se combiner pour affecter l'ensemble de la distribution de poissons et fruits de mer de manière cumulative, ce qui peut entraîner un déclin des ventes à long terme.

3. Production, traitement, distribution et consommation d'aliments

3.1 Caractéristiques du(des) produit(s) impliqué(s) et pouvant avoir une incidence sur la gestion des risques

Aujourd'hui, les produits traités représentent la majorité des poissons et fruits de mer consommés et un traitement à la chaleur léger ou la congélation peut éliminer ou réduire efficacement la menace que représente *V. parahaemolyticus* dans les poissons et fruits de mer crus. Malgré cela, les palourdes et les huîtres crues continuent à être largement consommées et d'autres poissons et fruits de mer crus tels que le sashimi et le sushi, depuis longtemps populaires au Japon (39) (Tableau 7), sont de plus en plus populaires dans d'autres pays également. La consommation de poissons et fruits de mer crus est un facteur important de transmission de maladies liées à *V. parahaemolyticus*. Toutefois, une cuisson inadaptée et/ou une recontamination après la cuisson sont également des facteurs importants (11).

3.2 Description du continuum de l'élevage à la consommation, y compris des facteurs pouvant influencer sur la sécurité microbiologique du produit (c.-à-d., pratiques de production primaire, de traitement, de transport, de stockage et de manipulation par le consommateur).

- Avant et après la récolte

V. parahaemolyticus est naturellement présent dans les milieux estuariens et dans de nombreuses variétés de poissons et fruits de mer. Sa concentration dépend de la température et de la salinité

de l'eau (29), de la température de l'air (34), des marées (23) et du plancton (10, 35). L'évaluation des risques présentés par *V. parahaemolyticus* réalisée par les États-Unis révèle que les températures de l'eau et de l'air au moment de la récolte sont les principaux facteurs qui influencent la concentration initiale de ce pathogène dans les huîtres (15). Le contrôle de la température avant la récolte de poissons et fruits de mer est également important pour contrôler les niveaux de *V. parahaemolyticus*. Le contrôle de la température à bord des vaisseaux de récolte peut influencer la concentration de *V. parahaemolyticus* dans les poissons et fruits de mer si la température de l'air est élevée et si une longue période de temps sépare la récolte de la réfrigération après le débarquement.

- Manipulation et traitement après la récolte

Les facteurs de manipulation et de traitement après la récolte qui affectent la sécurité du produit sont, entre autres :

- La qualité de l'eau utilisée lors du lavage et du traitement après la récolte.
- Le genre et l'adéquation de mesures d'hygiène.
- Des températures adéquates lors du traitement, de la distribution et du stockage, y compris des températures de réfrigération et, lorsque cela est approprié, des températures de maintien au chaud.
- La prévention de la contamination croisée. La garantie que l'ensemble des surfaces, des paniers, des couteaux de décoquillage, etc. susceptibles d'avoir été en contact avec des poissons et fruits de mer crus sont nettoyés avant d'être utilisés pour d'autres poissons/fruits de mer crus ou cuits.
- Un étiquetage adéquat pour informer les utilisateurs et les personnes chargées de la manipulation du produit.

Plusieurs traitements après la récolte, tels que le chauffage léger et la congélation, se sont révélés efficaces pour réduire les niveaux de *V. parahaemolyticus* dans les huîtres (12).

- Ce que l'on sait actuellement du risque, de la manière dont il apparaît lors des pratiques de production, de traitement, de transport et de manipulation par le consommateur et des personnes qu'il concerne

Les principales causes d'infections d'origine alimentaire à *V. parahaemolyticus* sont, entre autres :

- 1) L'absorption du pathogène par le poisson/fruit de mer cru des eaux environnementales.
 - 2) La multiplication de *V. parahaemolyticus* et d'autres bactéries lors d'un mauvais contrôle de température après la récolte et lors de la distribution.
 - 3) Des pratiques de manipulation inadéquates après la récolte, y compris :
 - Des lacunes dans les connaissances des personnes chargées de la manipulation des aliments dans les restaurants servant des poissons et fruits de mer crus.
 - La contamination croisée et des pratiques non hygiéniques utilisées par les personnes chargées du traitement, les personnes chargées de la préparation des aliments et les vendeurs ambulants.
- Résumé de l'étendue et de l'efficacité des pratiques actuelles de gestion des risques, y compris des mesures de contrôle de sécurité de la production/du traitement, des programmes éducatifs et des programmes d'intervention en matière de santé publique (par ex., vaccins).

Les facteurs considérés comme pouvant avoir une incidence sur les niveaux de *V. parahaemolyticus* pathogène lors de la consommation sont, entre autres :

- Le niveau de *V. parahaemolyticus* lors de la récolte.

- La température de l'air ambiant au moment de la récolte.
- La durée d'exposition à la température ambiante entre la récolte et la réfrigération.
- Le temps nécessaire au refroidissement des produits crus lorsqu'ils ont été réfrigérés après la récolte.
- Pour les produits cuits, la recontamination et les conditions de durée/température favorisant la prolifération entre la recontamination et la consommation.
- Les traitements après la récolte, tels que le traitement à la chaleur léger, la congélation, la pression hydrostatique, la dépuration et l'assainissement², pour réduire la concentration et les risques posés par *V. parahaemolyticus* (15).

Plusieurs pays utilisent différentes stratégies et programmes pour gérer les risques liés aux différents facteurs. Les États-Unis suivent le tableau matriciel durée/température du NSSP (*National Shellfish Sanitation Program*) pour le contrôle de *V. vulnificus* (42) et ont également pris des mesures, utilisées lors de la récolte, pour la prévention des poussées véhiculées par les huîtres et provoquées par le *V. parahaemolyticus* pathogène. En 1999, l'ISSC (*Interstate Shellfish Sanitation Conference*) a adopté un programme de contrôle provisoire de *V. parahaemolyticus*, qui a été révisé en 2001 sur la base du contrôle du moment et du lieu indiqués par les épisodes historiques. La détection de *V. parahaemolyticus* (*tdh+*) pathogène entraîne la fermeture des eaux à la récolte de mollusques jusqu'à ce que le contrôle indique que le pathogène n'est plus détectable ou que la température ambiante est défavorable à la prolifération de ce micro-organisme. Ce programme inclut le contrôle des niveaux totaux de *V. parahaemolyticus*. Lorsque des niveaux supérieurs à un total de 5 000 cellules de *V. parahaemolyticus*/g de tissu d'huître sont découverts, d'autres échantillons d'huîtres sont rapidement examinés pour le *V. parahaemolyticus* pathogène.

Le Japon contrôle également l'ensemble des souches de *V. parahaemolyticus* et les nouvelles normes concernant les poissons et fruits de mer consommés crus sont, entre autres :

- 1) Moins de 100 NPP de *V. parahaemolyticus*/g dans les poissons et fruits de mer consommés crus.
- 2) Une température des poissons et fruits de mer maintenue sous les 10 °C tout au long de la distribution et du stockage.
- 3) Après la récolte et lors de la préparation des aliments, les poissons/mollusques sont lavés avec de l'eau potable ou de l'eau de mer désinfectée.

Au Japon également, certains gouvernements locaux émettent des avertissements se basant sur des conditions, telle que la température de l'eau, afin de sensibiliser davantage le public au risque éventuel associé à la consommation de poissons et fruits de mer crus pris dans l'eau mer dans de telles conditions.

² Processus consistant à déplacer les mollusques de zones d'engraissement contaminées vers des zones d'engraissement non contaminées pour enlever les contaminants.

PIÈCE JOINTE 2**APPENDICES PAR PRODUIT POUR LE
CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LES FRUITS ET LES LÉGUMES FRAIS****Proposition de nouveaux travaux**

(Document préparé par les États-Unis)

Objectif et champ d'application

En 2003, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) a élaboré un « Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et les légumes frais » dans le but d'aborder les bonnes pratiques agricoles (BPA) et les bonnes pratiques de fabrication (BPF) contribuant à maîtriser les risques microbiens liés à toutes les étapes de la production de fruits et de légumes frais, depuis la production primaire à l'emballage. Ce code donne un cadre général de recommandations, ce qui lui permet d'être adopté de manière homogène par ce secteur, quelles que soient les conditions de l'environnement rencontrées ou les produits auxquels il pourrait s'appliquer.

Depuis l'élaboration de ce code d'usages, l'expérience en matière de sécurité de produits a connu une croissance exponentielle. En appliquant les recommandations actuelles en matière de BPA et de BPF, il est apparu que des directives plus détaillées et par produit seraient bénéfiques pour la santé publique. Les efforts de l'industrie répondent en partie à cette nécessité. Par exemple, plusieurs groupes industriels américains ont élaboré des documents d'orientation concernant la chaîne d'approvisionnement par produit. Toutefois, la nature mondiale de la production, de la transformation et de la commercialisation des produits requiert une approche internationale, et la santé publique et le commerce international pourraient être améliorés par l'élaboration et le développement systématiques d'une série d'appendices par produit pour l'actuel Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et les légumes frais.

À la 38^e session du CCFH, la délégation américaine a annoncé son intention d'élaborer des directives spécifiques par produit sous forme d'appendices annexées au Code (ALINORM 07/30/13 paragraphe 229). Il a été noté qu'à l'origine, il avait été prévu que le Code s'enrichirait au fil du temps d'une série d'annexes spécifiques à des produits, conformes aux Principes généraux – Hygiène en matière de denrées alimentaires mais abordant de manière plus détaillée les aspects liés à la maîtrise de risques spécifiques importants associés à des produits spécifiques.

Un groupe de travail *ad hoc* interne a défini le cadre des attributions d'une consultation mixte FAO/OMS d'experts devant appuyer la mise au point d'appendices par produit annexées au Code. Cette proposition a reçu un vaste appui des délégués du CCFH au sein du groupe de travail et des produits d'intérêt ont été identifiés. La FAO et l'OMS ont réagi de manière positive à cette demande et assuré le financement additionnel requis pour ce projet auprès d'au moins deux pays. Les premières activités de consultation sont prévues pour le début de l'été 2007.

Le groupe de travail *ad hoc* a admis que la sélection des produits devait être basée sur l'impact de ceux-ci sur la santé publique et devait se concentrer sur les pathogènes les plus importants liés aux produits. Une première évaluation des données épidémiologiques disponibles suggère

que les produits les plus inquiétants seraient probablement, entre autres, les légumes verts à feuilles, les tomates, les melons, les oignons verts, les semences germées, les herbes, les baies et les légumes-racines. La délégation américaine propose donc dans l'immédiat que le CCFH entame le processus d'élaboration d'appendices par produit pour l'ensemble des produits susmentionnés, en utilisant les légumes verts à feuilles comme modèle de base et des documents sur les tomates et les carottes devant être élaborés par la suite dans le cadre de ces nouveaux travaux proposés.

Pertinence et actualité

Les poussées de maladies d'origine alimentaire attribuables à la contamination de fruits et de légumes frais sont signalées sur une base de plus en plus fréquente sur le plan international. La nature mondiale de la production, de la transformation et de la commercialisation des produits requiert une approche internationale en la matière.

Les États-Unis ont d'ores et déjà adopté des mesures pour améliorer l'innocuité des produits frais, de concert avec leurs voisins immédiats, le Mexique et le Canada. Les trois pays ont ainsi mis sur pied un groupe spécial sur la sécurité alimentaire dans le cadre du Partenariat nord-américain pour la sécurité et la prospérité (PSP) et ont convenu que les approches de gestion de risques pour une production sécuritaire des fruits et de légumes frais constituaient une priorité.

En ce qui concerne les légumes verts à feuilles, au moins deux douzaines de poussées liées à des légumes verts à feuilles, plus particulièrement la laitue et les épinards, sont survenues aux États-Unis au cours des dix dernières années. Dans plusieurs cas, les sources identifiées se situaient à l'extérieur du territoire des États-Unis. La documentation internationale afférente à la santé publique relate plusieurs poussées liées à des légumes verts à feuilles dans divers pays.

En ce qui concerne les tomates, au moins douze poussées de salmonelle liées à des tomates fraîches et impliquant des centaines de cas de maladie ont été signalées aux États-Unis au cours des dix dernières années, surtout en fin de décennie. La fréquence et l'ampleur des poussées de salmonelle liées aux tomates et signalées aux *Centers for Disease Control and Prevention* (CDC) des États-Unis ont augmenté au cours des dernières années et provoqué plus de 1 616 cas de maladies dans le cadre des neuf poussées survenues entre 1990 et 2004, soit environ 60 000 cas si l'on tient compte de la proportion estimative de cas non rapportés (97,5 %).³ Les tomates représentent 16 pour cent de toutes les poussées de maladies d'origine alimentaire liées aux fruits et légumes. Or les données relatives à la consommation par habitant révèlent que les tomates viennent au troisième rang des légumes frais les plus consommés aux États-Unis et que la consommation de tomates fraîches a connu une augmentation de 20 pour cent au cours des vingt dernières années. Ici encore, la documentation internationale afférente à la santé publique révèle que les cas de maladie d'origine alimentaire ne sont pas limités aux États-Unis.

En ce qui concerne les carottes, les antécédents ne font pas état de poussées fréquentes. Les carottes fraîches demeurent néanmoins le vecteur d'un agent pathogène émergent, *Yersinia pseudotuberculosis*, notamment lors d'une poussée récente en Finlande impliquant quelques 558 patients dont 111 cas confirmés, la plupart des enfants fréquentant des centres de garde ou des

³ Voetsch AC, Van Gilder TJ, Angulo FJ, et al. FoodNet estimate of the burden of illness caused by nontyphoidal *Salmonella* infections in the United States. *Clin Infect Dis* (2004); 38(Suppl 3):S127-34.

établissements scolaires.⁴ D'autre part, le jus de carotte a été récemment lié à une poussée internationale d'intoxication par la neurotoxine *Clostridium botulinum*.

Si la production mondiale de tomates prédomine sur le plan économique et que la fréquence et la portée des poussées de salmonelle liées aux tomates sont importantes, l'on propose que les légumes verts à feuilles servent de modèle initial d'appendice supplémentaire au Code. Le CDC a indiqué dernièrement que des légumes verts à feuilles étaient à l'origine de 40 pour cent des poussées d'origine alimentaire liées aux fruits et légumes frais entre 1998 et 2004, comparativement à seulement 10 pour cent pour les tomates. D'autre part, les cas de maladie imputables à une infection par le pathogène type *E. coli* O157:H7, identifié dans les légumes verts à feuilles lors d'une poussée, sont beaucoup plus graves et impliquent souvent l'apparition du syndrome mortel hémolytique et urémique (SHU), caractérisé par une insuffisance rénale et une anémie hémolytique. Ainsi en 2006, lors d'une poussée de *E. coli* O157:H7 liée à des épinards frais, 204 cas d'infection par *E. coli* O157:H7 sont survenus dans vingt-six États américains, donnant lieu à 31 cas de SHU, 104 hospitalisations et trois décès.

Principales questions à traiter

1. Examiner les avis émanant des consultations mixtes FAO/OMS d'experts sur la sécurité des pratiques agricoles et de fabrication des produits frais.
2. Élaborer des annexes provisoires individuelles au *Code actuel d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et les légumes frais* pour les légumes verts à feuilles, les tomates et les carottes.
3. Envisager l'élaboration d'appendices supplémentaires pour d'autres fruits et légumes.

Évaluation au regard des critères régissant l'établissement de l'ordre de priorité travaux

Les produits frais, tels que les légumes verts à feuilles, sont soumis à un modèle de distribution complexe qui peut comporter un volet commercial international important. Plusieurs produits franchissent les frontières internationales et les poussées font de même. De meilleures directives internationales en matière de pratiques agricoles et de fabrication contribueront à réduire les risques microbiologiques associés à ces produits. D'autre part, de telles mesures permettraient de stimuler la confiance des consommateurs à l'égard des produits frais et encourageraient certains d'entre eux à adopter et à maintenir un régime alimentaire riche en fruits et légumes frais.

Selon les statistiques de la FAO, la production mondiale de légumes verts à feuilles dépasse les 35 millions de tonnes métriques et les 12 milliards de dollars, le commerce international se chiffrant entre 2 et 3 milliards de dollars par an. La Chine représente plus de 60 pour cent de la production, les États-Unis plus de 15 pour cent, l'Espagne, l'Italie et l'Inde occupant les rangs suivants. La production des légumes verts à feuilles dépasse les 30 millions de dollars par an dans au moins dix-huit autres pays du globe.

Selon les statistiques de la FAO, la production mondiale de tomates dépasse les 100 millions de tonnes métriques et les 24 milliards de dollars, le commerce international des tomates se chiffrant au-delà de 4 millions de tonnes métriques et de 4 milliards de dollars par an. La Chine représente plus de 30 pour cent de la production. La production de tomates dépasse le milliard de

⁴ Jalava K, Hakkinen M, Valkonen M, Nakari UM, Palo T, Hallanvuori S, Ollgren J, Siitonen A, Nuorti JP. An outbreak of gastrointestinal illness and erythema nodosum from grated carrots contaminated with *Yersinia pseudotuberculosis*. J Infect Dis. 2006 Nov 1;194(9):1191-3.

dollars par an aux États-Unis, en Turquie, en Italie, en Inde, en Égypte et en Espagne et se chiffre à plus de 250 millions de dollars par an dans une dizaine d'autres pays.

Selon les statistiques de la FAO, la production mondiale de carottes dépasse les 20 millions de tonnes métriques et les 3,5 milliards de dollars, le commerce international se chiffant à près de 1,5 millions de tonnes métriques et de 500 millions de dollars par an. La Chine représente plus de 40 pour cent de la production. La production de carottes en Fédération de Russie et aux États-Unis dépasse les 250 millions de dollars par an et quinze autres pays affichent une production de plus de 50 millions de dollars par an.

Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La Commission du Codex Alimentarius compte six objectifs et priorités stratégiques.

Objectif 1. Mettre en place un cadre législatif cohérent

Ces activités devraient permettre de mettre en place des infrastructures nationales de sécurité alimentaire efficaces et de promouvoir l'innocuité des aliments qui transitent sur les marchés intérieurs et internationaux en élargissant les Bonnes pratiques agricoles et les Bonnes pratiques de fabrication pour aider à maîtriser les risques microbiologiques liés à divers produits.

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

Ces activités permettront d'élaborer des principes de travail sains pour l'analyse et l'identification des risques microbiologiques liés aux diverses pratiques agricoles et de fabrication appliquées dans le cadre de la production de produits frais. En connaissant la nature des risques relatifs présentés par les diverses pratiques, il sera possible de mettre en œuvre les stratégies d'atténuation optimales (c.-à-d. celles qui réduisent le plus possible les risques les plus importants) afin de protéger au maximum la santé publique.

Objectif 3. Promouvoir des liens entre le Codex et les autres organismes multilatéraux qui élaborent des instruments juridiques et des conventions

La FAO et l'OMS mettront sur pied des consultations d'experts pour faciliter la mise au point d'appendices par produit. La FAO et de l'OMS collaborent déjà étroitement aux activités du Codex. Leur contribution se poursuivra et viendra renforcer les liens existants.

Objectif 4. Accroître la capacité de réagir efficacement et rapidement aux nouvelles questions, préoccupations et tendances qui apparaissent dans le secteur de l'alimentation

En entreprenant ces nouvelles activités et en élargissant son expertise au niveau de divers produits, le Codex pourra accroître sa capacité à réagir de façon adéquate aux nouvelles questions concernant des produits spécifiques. D'autre part, riche de cette expertise par produit, le Codex sera en mesure de réagir plus rapidement et de façon plus efficace à certaines questions spécifiques de sécurité alimentaire.

Objectif 5. Encourager le plus possible l'adhésion à la Commission et la participation à ses travaux

L'élaboration d'appendices par produit au Code d'usages donne à la Commission du Codex Alimentarius la possibilité d'inciter des États membres intéressés par un produit donné à participer au processus, ce qu'ils ne feraient peut-être pas en temps normal.

Objective 6: Promouvoir la plus vaste application possible des normes Codex

La mise au point d'appendices au Code d'usages qui comportent des recommandations spécifiques à certains produits et les données scientifiques disponibles les plus récentes rendront ce document plus pertinent pour les utilisateurs potentiels et de ce fait, favorisera une plus vaste application de ces normes Codex.

Relation entre la proposition et les documents existants du Codex

Les travaux proposés pourraient entraîner la modification directe du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et les légumes frais*. D'autre part, les travaux pourraient avoir des répercussions sur d'autres codes d'usages, notamment le *Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires*.

Besoin et disponibilité d'avis scientifiques

Les États-Unis ont pris un engagement financier de 100 000 dollars pour la tenue de consultations mixte FAO/OMS d'experts sur la sécurité alimentaire des produits au bénéfice du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. Le Japon a pris récemment un engagement similaire. Ces consultations concernent notamment l'évaluation des risques liés à des agents pathogènes spécifiques présents dans certains produits frais et le rôle des diverses pratiques agricoles et de fabrication au niveau de l'accroissement ou de l'atténuation des risques pour le consommateur. La FAO et l'OMS constituent des panels d'experts internationaux chargés d'identifier les BPH et les BPF qui ont une incidence sur la sécurité des produits et d'étudier leur application pratique. Les consultations permettront d'étudier la chaîne entière, de l'exploitation à la consommation, y compris la transformation et la commercialisation, en insistant sur les paramètres de production primaire qui contribuent aux risques de maladie d'origine alimentaire, particulièrement l'hygiène de l'environnement, l'eau utilisée pour la production primaire et le conditionnement, la santé individuelle, l'hygiène personnelle et les installations sanitaires. L'identification d'experts sur la production de produits frais dans les pays en développement est un volet prioritaire de ces consultations. Si les besoins les plus prononcés en matière d'information relèvent de la production primaire, les consultations d'experts examineront également les établissements de conditionnement, les opérations locales de conditionnement, les installations de manutention des récoltes, plus particulièrement les principaux aspects des systèmes de contrôle sanitaire tels que l'utilisation d'eau après récolte, la santé et l'hygiène des employés, le matériel et les installations de nettoyage et d'assainissement et le maintien de la chaîne de froid.

Calendrier proposé pour la réalisation des travaux

Le calendrier proposé pour la réalisation de ces travaux est de cinq ans. La consultation d'experts devrait prendre entre 12 et 18 mois, à partir de sa mise sur pied au printemps 2007. L'élaboration de la première annexe proposée sur les légumes verts à feuilles proposée devrait prendre un autre 12 à 18 mois. Les travaux du CCFH pourraient cependant débuter dès l'approbation des nouvelles activités. Les travaux concernant les autres annexes sur les tomates et les carottes pourront être entrepris après que l'annexe modèle sur les légumes verts à feuilles aura été adoptée par le CCFH.

Inclusion d'un profil de risque, s'il y a lieu, à la proposition de nouveaux travaux

Ces nouveaux travaux concernent l'ajout d'annexes à un code d'usages existant, qui traitent des risques liés à certains fruits et légumes et aux problèmes connexes pour la santé publique. Il n'est donc pas nécessaire d'élaborer des profils de risque individuels pour les produits qui feront l'objet d'une annexe. D'autre part, il se peut que la consultation mixte FAO/OMS d'experts juge prioritaires d'autres produits que les trois susmentionnés en raison de risques plus élevés.

PIÈCE JOINTE 3

ALINORM 07/30/13, Annexe V

97

Annexe V

PROCÉDURE DU COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE POUR LA CONDUITE DE SES TRAVAUX**Objectif**

1. Les présentes directives ont été élaborées dans le but d'aider le CCFH à :
 - Identifier, classer par ordre de priorité et effectuer ses travaux de manière efficace ; et
 - Interagir avec la FAO et l'OMS ou leurs organes scientifiques, en fonction des besoins.

Champ d'application

2. Les présentes directives s'appliquent à l'ensemble des travaux entrepris par le CCFH et couvrent : des procédures et directives relatives aux propositions de nouveaux travaux, des critères et procédures d'établissement des priorités en ce qui concerne tant les travaux en cours que les travaux proposés, des procédures de mise en route de nouveaux travaux ainsi que la procédure à suivre pour obtenir des avis scientifiques de la part de la FAO/OMS.

Procédure d'examen des propositions de nouveaux travaux

3. Afin de faciliter la gestion des travaux, le CCFH peut constituer à chaque session un groupe de travail ad hoc chargé d'établir les priorités de travail (« groupe de travail *ad hoc* »), conformément aux lignes directrices sur les groupes de travail physiques.

4. En règle générale, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire utilisera la procédure décrite ci-après pour entreprendre de nouveaux travaux.

- i. On lancera un appel de propositions de nouveaux travaux et/ou de révision d'une norme existante sous forme de lettre circulaire du Codex, si nécessaire.
- ii. Les propositions de nouveaux travaux reçues en réponse à la lettre circulaire du Codex seront transmises à l'hôte du groupe de travail ad hoc ainsi qu'aux secrétariats du gouvernement hôte et du Codex et au CCFH.
- iii. L'hôte du groupe de travail ad hoc compilera les propositions de nouveaux travaux dans un document qui sera distribué par le Secrétariat du Codex aux membres du Codex et aux observateurs pour examen et observations selon un échéancier déterminé.
- iv. Le groupe de travail ad hoc se réunira conformément aux décisions du Comité, normalement la veille de la session plénière du CCFH afin de formuler des recommandations que le Comité examinera pendant sa session. Le groupe de travail ad hoc examinera les propositions ainsi que les observations. Il s'assurera que les propositions sont complétées et conformes aux critères de priorité et indiquera au Comité sous forme de recommandation les nouveaux points à accepter, à refuser ou nécessitant des informations supplémentaires.

En cas d'acceptation, une recommandation sera formulée sur le rang de priorité des nouveaux travaux proposés, au regard des priorités préétablies. La priorité des nouveaux travaux sera établie d'après les directives énoncées ci-après, compte tenu des « Critères pour l'établissement de la priorité des travaux »¹. Les travaux proposés dont la priorité est moins élevée pourront être reportés si les ressources sont le facteur limitant. Les travaux de moindre priorité qui ne sont pas recommandés pourront être réexaminés à la session suivante. Si le groupe de travail ad hoc recommande qu'une proposition soit « refusée » ou « retournée pour révision », le motif de cette recommandation sera fourni.

- v. Au cours de la session du CCFH, le président du groupe de travail ad hoc présentera les recommandations du groupe au Comité. Le CCFH devra décider si la proposition de nouveaux travaux et/ou la révision d'une norme existante est acceptée, renvoyée à des fins de révision ou refusée. Si elle est acceptée, un document de projet², qui pourra comprendre des modifications

¹ Commission du Codex Alimentarius, *Manuel de procédure du Codex*, seizième édition.

approuvées par le Comité, sera préparé par le CCFH et présenté à la Commission du Codex Alimentarius pour approbation des nouveaux travaux proposés.

Propositions de nouveaux travaux

5 En plus des dispositions s'appliquant aux propositions de nouveaux travaux dans le Manuel de procédure, les propositions devraient comprendre un profil de risques³, s'il y a lieu. La proposition devra préciser la nature ou le résultat spécifique des nouveaux travaux proposés (par exemple, nouveau code d'usages en matière d'hygiène ou révision d'un code d'usages existant, document d'orientation en matière de gestion des risques).

6. Toute proposition de nouvelle activité concernera normalement un aspect de l'hygiène des denrées alimentaires préoccupant pour la santé publique. La portée et l'impact du problème, notamment sur le commerce international, seront décrits de manière aussi précise que possible.

7. La proposition de nouveaux travaux peut également être nécessaire pour :

- traiter un problème qui affecte la poursuite des travaux au sein du CCFH ou d'autres comités, conformément au mandat du CCFH ;
- faciliter les activités d'analyse des risques ;
- établir ou réviser des principes généraux ou des lignes directrices. Les textes en vigueur du CCFH pourront devoir être révisés pour tenir compte des connaissances actuelles et/ou pour les aligner sur le *Code d'usages international recommandé – Principes généraux en matière des denrées alimentaires* (CAC/RCP 1-1969).

Classement par ordre de priorité des propositions de nouveaux travaux

8. Le Comité procédera à ce classement à chacune de ses sessions si nécessaire, après avoir examiné les recommandations du groupe de travail ad hoc, établies en tenant compte de la charge de travail courante du Comité, et conformément aux « critères régissant l'établissement des priorités des travaux » et, au besoin, à des critères supplémentaires devant être préparés par le Comité. Si les ressources du CCFH sont un facteur limitant, il pourra être nécessaire de reporter un nouveau projet ou un projet en cours de faible priorité afin de permettre l'avancement d'un projet à priorité plus élevée. Une plus grande priorité devrait être accordée à une proposition de nouveaux travaux nécessaires pour maîtriser un problème de santé publique urgent.

Obtention d'avis scientifiques

9. Dans certains cas. La poursuite des travaux du Comité nécessitera une évaluation des risques à l'échelle internationale ou d'autres avis scientifiques d'experts. Ces avis seront normalement demandés à la FAO/OMS (par exemple, via le JEMRA, des consultations d'experts ad hoc, etc.), mais pourront aussi être demandés à d'autres organismes scientifiques internationaux spécialisés (par exemple, l'ICMSF). Dans ce domaine, le Comité devrait suivre la méthode structurée décrite dans les *Principes et directives du Codex régissant la gestion des risques microbiologiques (en cours d'élaboration)* et les *Principes de travail pour l'analyse des risques applicables dans le cadre du Codex Alimentarius*⁴.

2 Les éléments à inclure dans le document de projet sont décrits dans le *Manuel de procédure* de la Commission du Codex Alimentarius, seizième édition.

3 Définition du profil de risque : « la description du problème sanitaire d l'aliment et de son contexte » (Commission du Codex Alimentarius, *Manuel de procédure*, seizième édition). Les éléments d'un profil de risque sont donnés dans l'Avant-projet de principes et lignes directrices pour la gestion des risques microbiologiques.

4 Commission du Codex Alimentarius, *Manuel de procédure*, seizième édition.

10. Lorsqu'il confie la conduite d'une évaluation internationale des risques à la FAO/OMS (par exemple, par le biais du JEMRA), le CCFH devrait chercher à s'informer de :

- i. la disponibilité de connaissances et de données scientifiques suffisantes pour effectuer l'évaluation des risques requise (en règle générale, le profil des risques comportera une évaluation préliminaire des connaissances et données disponibles) ou de la possibilité de les obtenir en temps opportun ;
- i. la probabilité qu'une évaluation des risques donne des résultats susceptibles de faciliter le processus décisionnel visant à assurer la maîtrise des risques microbiologiques, sans toutefois retarder inutilement l'adoption du document d'orientation pertinent en matière de gestion des risques microbiologiques ;
- ii. la disponibilité d'évaluations des risques effectuées aux niveaux régional, national et multinational susceptibles de faciliter une évaluation des risques à l'échelle internationale.

11. Si le Comité décide de demander une évaluation des risques microbiologiques ou tout autre avis scientifique, il soumettra une demande en ce sens à la FAO/OMS, accompagnée du profil de risques et d'une déclaration claire quant à l'objectif et au champ d'application de cette évaluation des risques. Il précisera également toute contrainte de temps imposée au Comité susceptible d'avoir un impact sur son travail et, dans le cas d'une évaluation des risques, les questions spécifiques de gestion des risques qui devront être étudiées par les évaluateurs des risques. Le cas échéant, le Comité fournira également à la FAO/OMS des informations concernant la politique d'évaluation des risques à appliquer selon les tâches spécifiques prévues. La FAO et l'OMS évalueront la demande selon leurs critères et informeront ensuite le Comité de leur décision d'effectuer ces travaux ou non, en précisant la portée du travail à faire. Si la FAO/OMS répond favorablement, le Comité encouragera ses membres à soumettre les données scientifiques pertinentes. Si la FAO et l'OMS décident de ne pas effectuer l'évaluation des risques demandée, elles informeront le Comité en donnant les raisons de leur refus (par exemple, manque de données ou de ressources financières).

12. Le Comité reconnaît qu'un processus itératif entre gestionnaires et évaluateurs des risques est indispensable pour mener à bien toute évaluation des risques microbiologiques et pour élaborer tout document d'orientation ou autre sur la gestion des risques microbiologiques.

13. La FAO et l'OMS transmettront au Comité les résultats de l'évaluation (ou des évaluations) des risques selon un plan de présentation et des modalités qui seront déterminés conjointement par le Comité et la FAO/OMS. Au besoin, la FAO et l'OMS communiqueront au Comité l'expertise scientifique nécessaire pour interpréter correctement l'évaluation des risques.

14. Les évaluations des risques microbiologiques effectuées par la FAO/OMS (JEMRA) seront conformes au schéma décrit dans les *Principes et directives régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques* CAC/RCP 020-1999).

PIÈCE JOINTE 4**Ordre de priorité proposé pour la révision des Codes**

Code	Priorité
Produits à base d'œufs	1
Aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge	2
Fruits à coque et arachides en vue de combiner ces deux codes en un seul code d'usages pour les noix.	3
L'ensemble des codes d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en vue de regrouper tous les codes d'usages en matière d'hygiène pour les fruits, les légumes et leurs produits dérivés en un seul code d'usages pour les fruits et légumes.	4
La noix de coco déshydratée en vue d'incorporer ce code au code d'usages pour les fruits et légumes ou au code d'usages des noix, si ce dernier s'avérait plus approprié	5
Les denrées surgelées en s'assurant que toutes les spécifications générales relatives aux denrées surgelées à base de fruits, de légumes et de poisson sont traitées de manière adéquate.	6
Épices et plantes aromatiques	7
Aliments peu acides et aliments peu acides acidifiés en conserve ainsi que conserves d'aliments peu acides transformés et conditionnés aseptiquement en envisageant la possibilité de regrouper ces codes et de les incorporer aux Principes généraux d'hygiène alimentaire sous forme d'annexes.	8
Eaux minérales naturelles	9
Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour le traitement des cuisses de grenouille	10
Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments précuisinés et cuisinés en restauration collective	11
Code d'usages en matière d'hygiène pour la préparation et la vente des aliments sur la voie publique	Selon le besoin

PIÈCE JOINTE 5**GESTION DES TRAVAUX DU COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE****Groupe de travail *ad hoc* pour l'établissement de l'ordre de priorité des travaux du CCFH****Hôtel Hyatt Regency, Bhikaji Cama Place, New Delhi, Inde
(29 octobre 2007 : 09 h 30 – 17 h 00.)****Ordre du jour provisoire**

1. Bienvenue et introduction par le pays hôte - Inde.
2. Examen des propositions de nouveaux travaux (*Pièces jointes 1 et 2*).
3. Analyse du mandat confié par le Comité au groupe de travail *ad hoc* pour les travaux proposés d'élaboration du document de politiques d'analyse des risques appliquées par le CCFH.
4. Révision de la liste prioritaire des nouveaux travaux du Comité (*Pièce jointe 4, Proposition de la délégation américaine sur E. coli et de la délégation danoise sur les norovirus*).
5. Recommandations faites au CCFH.
6. Ententes prises quant à la prochaine délégation qui présidera le groupe de travail *ad hoc*.
