

codex alimentarius commission



FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION
OF THE UNITED NATIONS

WORLD
HEALTH
ORGANIZATION



F

JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 5 de l'ordre du jour

CX/FH 08/40/5- Add.1
Novembre 2008

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE

Quarantième session

Hôtel Marriot, Guatemala (Guatemala)

AVANT-PROJET DE CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES RELATIFS À LA PRÉSENCE DE *LISTERIA MONOCYTOGENES* DANS LES ALIMENTS PRÊTS À CONSOMMER à l'étape 3

Observations présentées par :

**l'Australie, le Kenya, les Philippines, les États-Unis d'Amérique, la Confédération des Industries Agro-
Alimentaires de l'Union européenne (CIAA), la International Association of Consumer Food
Organizations (IACFO)¹**

COMMENTAIRES GENERAUX

AUSTRALIE

L'Australie appuie l'avancement des Annexes II et III dans le processus du Codex.

ÉTATS-UNIS

Les É.-U. appuient l'avancement des deux documents (Annexes II et III) de manière simultanée en vue de leur adoption par la Commission à l'étape 5/8.

Annexe II : CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES POUR *LISTERIA MONOCYTOGENES* DANS LES ALIMENTS PRÊTS À CONSOMMER

COMMENTAIRES GENERAUX

KENYA

Le Kenya aimerait demander au groupe de travail de clarifier la définition du terme « aliments prêts à consommer », car son sens peut varier d'un pays à l'autre.

¹ Les observations soumises en espagnol sont en cours de traduction et seront distribuées plus tard.

Le Kenya propose également de catégoriser les aliments prêts à consommer afin de faciliter l'examen du document, du fait que d'autres aliments prêts à consommer ne peuvent être contaminés par *L. monocytogenes*.

3. UTILISATION DE CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES À *L. MONOCYTOGENES* DANS LES ALIMENTS PRÊTS À CONSOMMER

Deuxième paragraphe

PHILIPPINES

Première phrase : Après « ...Analyse », supprimer « ...et... »

3.1 Aliments prêts à consommer qui ne seront pas contaminés par *L. monocytogenes*

Quatrième paragraphe

PHILIPPINES

Première phrase : À la fin de la phrase, ajouter « ...pour *Listeria monocytogenes*, comme ceux fournis dans les Directives générales du Codex sur l'échantillonnage. » (CAC/GL 50-2004, Section 3.2.1)

Fondement : Nous recommandons d'utiliser les documents Codex pertinents lorsqu'ils existent.

ÉTATS-UNIS

Deuxième phrase : Les É.-U. estiment que les répercussions pratiques de cette information : « 0,5 log cfu/g (en moyenne) », mériteraient d'être explicitées.

CIAA

Dernière phrase : Entre parenthèses, après « indiquée »... ajouter « pour les aliments à durée de conservation moyenne ou longue »

Fondement : 1,3 fois la durée indiquée peut être un objectif difficile à atteindre pour les aliments à faible durée de conservation.

IACFO

L'IACFO demande des éclaircissements à savoir si les changements au texte du quatrième paragraphe de la section 3.1 et au texte du premier paragraphe de la section 3.2 visent à signaler des interprétations différentes dans ces deux passages. Dans la section 3.1, on utilise des parenthèses « (en moyenne) » pour qualifier l'augmentation observable de *L. monocytogenes* dans les aliments non propices au développement de ce pathogène. Par contre, dans le premier paragraphe de la section 3.2, on utilise « la valeur moyenne » pour qualifier l'augmentation de la concentration dans les aliments propices au développement du pathogène. Dans l'ébauche datée du 31-07-2008, on utilisait la même terminologie (le mot moyenne) avec une note explicative disant « (énoncé exact à déterminer) ». Le changement qui apparaît dans le texte proposé sous-entend une différence dans le sens donné aux deux phrases. Les grands principes de la Common Law en matière d'interprétation des lois prévoient qu'un changement de la phrase sous-entend un changement de son sens. À titre d'exemple, lorsque « en moyenne » apparaît entre parenthèses, cela pourrait être interprété comme la moyenne de plusieurs résultats d'analyse des aliments. Entre-temps, la suppression des parenthèses et l'utilisation de l'expression « en moyenne » pourrait sembler indiquer, au sein d'un échantillon unique, qu'une série d'analyses donne une augmentation moyenne de 0,5 (log cfu/g). La première interprétation permettrait une certaine latitude, tandis que la deuxième interprétation impliquerait des résultats précis et reproductibles. Le Comité devrait donc préciser si la différence était voulue et si oui, dans quelle mesure cette différence peut affecter les aliments qui seraient admissibles à la norme assouplie de 100 cfu/g.

L'IACFO rejette la justification offerte par les États membres de l'UE selon laquelle une norme assouplie donnerait lieu à un nombre accru d'analyses (et par conséquent à une salubrité accrue). La norme de 100 cfu/g a déjà été appliquée dans plusieurs pays membres de l'Union européenne, mais les concentrations de *Listeria* notées dans cette région sont à la hausse plutôt qu'à la baisse. À la connaissance de l'IACFO, aucun pays n'a indiqué avoir observé de manière vérifiable un lien entre l'assouplissement de la norme et l'amélioration des résultats sanitaires. Au contraire, en raison des questions de responsabilité civile inhérentes, il n'est pas plus probable que les compagnies augmentent le nombre d'analyses d'aliments avec une norme de 100 cfu/g, car elles pourraient alors être trouvées responsables de vendre des aliments dont elles savaient qu'ils pourraient provoquer des décès ou des fausses couches.

Cinquième paragraphe

CIAA

Première phrase : La CIAA suggère d'utiliser une formulation plus affirmative en ce qui concerne la clause selon laquelle d'autres conditions pourraient être utilisées en fonction de la connaissance de la chaîne d'approvisionnement.

Septième paragraphe

CIAA

Première phrase : le texte « si l'information manque » semble recouper le texte du troisième paragraphe de la section 4.1, commençant par : « S'il est impossible de démontrer l'existence de facteurs... »

4. CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES À *L. MONOCYTOGENES* DANS LES ALIMENTS PRÊTS À CONSOMMER

4.1 Critère microbiologique pour les aliments prêts à consommer non vulnérables à la prolifération de *L. monocytogenes*

Tableau 1 : Critère microbiologique pour les aliments prêts à consommer non vulnérables à la prolifération de *L. monocytogenes*

Note de bas de page a

CIAA

Après « prévoir... » ajouter « ou appuyer la provision de ... »

Fondement : afin de reconnaître que de telles directives pourraient être fournies par d'autres organismes professionnels (p. ex. guides nationaux, sectoriels, etc.).

Note de bas de page b

ÉTATS-UNIS

Dans l'Annexe II, la note de bas de page « b » des tableaux 1 et 2, doit être uniformisée par rapport au reste du document. En particulier, à partir de la phrase débutant par « D'autres méthodes ... », le reste du paragraphe devrait être uniforme, et ce pour les deux tableaux. Nous proposons que la note de bas de page du tableau 2 soit réécrite. La dernière phrase de la note de bas de page b du tableau 2 est une répétition de la note de bas de page a et doit donc être supprimée.

Note de bas de page c

ÉTATS-UNIS

Dans l'Annexe II, les É.-U. en sont à réévaluer la formulation de la note de bas de page c qui suit le tableau 1.

Fondement : Cette note de bas de page mériterait d'être éclaircie.

4.3 Approche de rechange

Premier paragraphe

AUSTRALIE

Première phrase : L'Australie aimerait obtenir des explications sur la façon dont « les autorités compétentes pourraient choisir d'adopter et de mettre en oeuvre d'autres seuils validés au sujet de la concentration de *L. monocytogenes* au point de consommation ».

Troisième paragraphe

ÉTATS-UNIS

Première phrase : Après « exploitants... » ajouter « pour valider que le danger est maîtrisé et ... ». À défaut de quoi, avant le point final, ajouter à la fin de la phrase « et valider l'efficacité de l'approche de rechange (p. ex. en utilisant les données historiques nationales de santé publique ainsi qu'un échantillonnage de produits du marché) ».

Fondement : Nous sommes d'avis que la validation est toute aussi importante pour les exploitants de commerces.

IACFO

Première phrase : Avant le point final ajouter « et valider l'efficacité de l'approche de rechange (p. ex. en utilisant les données historiques nationales de santé publique ainsi qu'un échantillonnage de produits du marché). »

Fondement : L'IACFO propose les ajouts suivants à la section 4.3 de manière à exiger que les pays valident une approche de rechange prévoyant une protection équivalente du consommateur, d'après l'expérience nationale basée notamment sur les données épidémiologiques et un échantillon de produits du marché. Les pays utilisant des approches de rechange devraient être tenus de valider leur approche en fonction de leurs antécédents nationaux et en fonction des conditions d'expédition du produit. Cette validation devrait permettre d'assurer que les contrôles mis en place pour le marché intérieur limitent les concentrations de *Listeria* jusqu'au point de consommation.

Quatrième paragraphe

ÉTATS-UNIS et IACFO

Ajouter un alinéa à la fin de la section 4.3 :

- Examen de l'expérience nationale en matière de santé publique pour ce qui est de valider l'efficacité de l'approche de rechange.

IACFO

L'IACFO réitère son opposition à la recommandation concernant un seuil de tolérance de 100 cfu/g pour *L. monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer, y compris ceux dans lesquels ce pathogène ne se développe pas. Les consommateurs du monde entier ne peuvent accepter l'affaiblissement des mesures de protection contre *Listeria* qui résulteraient de l'assouplissement de ce seuil. Le Comité devrait tenir compte de quatre facteurs lorsqu'il évalue le seuil de tolérance recommandé.

1. Les autorités en la matière ont déconseillé l'assouplissement de la norme.

En Europe, le Scientific Committee on Veterinary Measures relating to Public Health (SCVPH) avait recommandé en 1999 que la concentration de *L. monocytogenes* soit maintenue en deçà de 100 cfu/g dans les aliments prêts à consommer au point de consommation². En 2000, le Scientific Committee on Food (SCF) a formulé la même recommandation³.

2. Les pays qui appliquent le seuil de 100 cfu/g observent des taux croissants d'infection.

Dans les années qui ont suivi l'adoption de la norme de 100 cfu/g, entre 1999 et 2006, certains pays de l'Union européenne ont observé des augmentations statistiquement significatives des cas de listériose. Ces pays comprennent l'Allemagne (0 à 0,6/100 000), les Pays-Bas (0,1 à 0,6/100 000), le Royaume-Uni (0,2 à 0,4/100 000), l'Irlande (0 à 0,2/100 000), l'Espagne (0,1 à 0,2/100 000) et la Lituanie (0 à 0,1/100 000)⁴.

3. L'assouplissement de la norme augmente le risque de contamination croisée.

La norme a pour effet de faciliter la présence d'une quantité accrue de produits porteurs de *Listeria* dans les marchés nationaux et internationaux, créant ainsi des conditions propices à la propagation de ce pathogène. Les études ont démontré que *L. monocytogenes* peut s'implanter dans les endroits où les aliments sont transformés, former une pellicule sur les surfaces en acier inoxydable et survivre sur l'équipement, dans les chambres froides et sur les planchers⁵. Le pathogène peut facilement se propager dans les magasins de détail : la viande posée sur la trancheuse peut contaminer d'autres morceaux de viande posés sur la même surface de coupe. Cela est vrai même pour les aliments non propices à la prolifération de *Listeria*.

4. L'assouplissement de la norme a une incidence considérable sur la santé des personnes dans les pays en développement.

L'expérience des pays développés relativement à la maîtrise de *Listeria* suscite d'importantes préoccupations quant à la vente de ces produits dans les pays en développement, où les produits alimentaires peuvent être manipulés dans des conditions considérablement différentes. À titre d'exemple, dans les pays où les réfrigérateurs sont moins courants et que les aliments sont conservés à température ambiante, le *Listeria* peut se développer rapidement. En outre, les populations des pays en développement comptent parfois des taux accrus de personnes immunodéprimées, en raison d'une mauvaise nutrition et de maladies de source non alimentaire.

ANNEXE III : RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES AUX FINS DE LA SURVEILLANCE ENVIRONNEMENTALE ET LA VÉRIFICATION DE LA MAÎTRISE DES PROCESSUS PAR LES AUTORITÉS COMPÉTENTES COMME MOYEN POUR VÉRIFIER L'EFFICACITÉ DU SYSTÈME HACCP ET DES PROGRAMMES PRÉALABLES À CONTRÔLER *LISTERIA MONOCYTOGENES* DANS LES ALIMENTS PRÊTS À CONSOMMER

IACFO

L'IACFO est en faveur de l'Annexe III, laquelle fournit des directives pour les analyses de l'environnement et les contrôles de processus conçus pour vérifier l'efficacité des programmes à maîtriser *L. monocytogenes*. Il s'agit d'une étape essentielle dans les mesures prises pour réduire la contamination et le risque de récurrence attribuable à des points d'hébergement non dépistés au sein d'une usine. L'ajout de directives pour les

² EFSA Request for updating the former SCVPH opinion on *Listeria monocytogenes* risk related to ready-to-eat foods and scientific advice on different levels of *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods and the related risk for human illness, 6 déc. 2007, p. 4.

³ European Commission Health & Consumer Protection Directorate-General. Opinion of the Scientific Committee on Food in respect of *Listeria monocytogenes*, 22 juin 2000, http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scf/out63_en.pdf.

⁴ Human *Listeria monocytogenes* infections in Europe - an opportunity for improved European Surveillance, Euro Surveillance, 2008;13(13).

⁵ Opinion of the Scientific Committee on Veterinary Measures Relating to Public Health on *Listeria Monocytogenes*, European Commission, 23 sept. 1999.

analyses de l'environnement et les contrôles de processus contribue à accroître la protection de la santé publique.

b)

Troisième paragraphe

ÉTATS-UNIS

À la fin du paragraphe, ajouter une phrase se lisant comme suit : « la présence de *Listeria monocytogenes* dans le produit fini peut également être l'indice d'une maîtrise déficiente de *Listeria monocytogenes* dans les lieux de transformation. »

Fondement : À l'issue de la réunion du groupe de travail, une phrase supplémentaire figurait à la fin du paragraphe 3. Cette phrase a été supprimée pendant la période de commentaires subséquentes parce qu'on jugeait qu'elle n'était peut-être pas tout à fait assez claire. Les É.-U. suggèrent de rétablir cette phrase et de la modifier pour plus de clarté.

CIAA

Le terme « maîtrise du processus » a de nombreux différents sens dans le contexte de la transformation des aliments; certains de ces sens n'ont rien à voir avec les critères ou l'analyse microbiologique. Jusqu'au troisième paragraphe, on ne sait pas vraiment qu'il est question d'analyses microbiologiques et non d'autres types de maîtrise du processus (p. ex. contrôle de la durée et de la température).

Il devrait être clair que la manière dont un tel programme est géré dépend de l'état du produit fini. À titre d'exemple, un échantillon positif occasionnel « sous contrôle » de *L. monocytogenes* dans le produit fini, tel qu'indiqué au paragraphe 3 constituerait un produit non conforme couvert par l'annexe II, par. 4.2, mais pourrait être utilisé comme indicateur d'une perte de maîtrise en devenir pour certains produits couverts par l'annexe II, par. 4.2. Pour tous les aliments de ce type, il serait plus utile d'intégrer des indicateurs de niveau sanitaire comme *Listeria* spp., qui pourraient indiquer la présence de problèmes avant qu'ils n'entraînent l'apparition de produits non conformes.

En raison des contraintes d'ordre statistique liées à l'échantillonnage, il est plus efficace dans la plupart des cas d'utiliser les tendances des données d'échantillons de l'environnement que de se fier sur l'échantillonnage des produits finis pour mettre en évidence les tendances défavorables.

La CIAA aimerait proposer de marteler la référence au principes HACCP dans l'ensemble des deux annexes, et d'insister sur le fait que l'analyse des produits finis n'est pas la seule manière d'assurer l'obtention de produits sans danger.