

codex alimentarius commission



FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION
OF THE UNITED NATIONS

WORLD
HEALTH
ORGANIZATION



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 2 de l'ordre du jour

CX/FH 08/40/2
Septembre 2008

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE

Quarantième session

Guatemala, Guatemala, 1 - 5 décembre 2008

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

A. DÉCISIONS GÉNÉRALES PRISES À LA 31^e SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (Genève, Suisse, 30 juin – 4 juillet 2008)

1. La Commission a **adopté** plusieurs amendements au Manuel de procédure, notamment au format de la norme du Codex qui comprend des révisions dans la section sur l'hygiène. Ces amendements seront intégrés dans la 18^e édition du Manuel de procédure. La Commission a également **adopté** les versions nouvelles ou révisées de 35 normes ou textes apparentés préparées par les comités et les groupes de travail du Codex; Elle a **approuvé** plusieurs propositions de nouveaux travaux ou d'interruption de travaux. La Commission a également pris plusieurs décisions ayant une grande incidence sur ses travaux et sur ceux des organes affiliés.

2. La Commission a élu les membres suivants du Bureau de la Commission :

- **Présidente** : M^{me} Karen Hulebak (É.-U.)
- **Vice-présidents** : M. Sanjay DAVE (Inde), M. Ben MANYINDO (Ouganda) et M. Knud ØSTERGAARD (Danemark).

3. Les points susmentionnés sont décrits plus en détail dans le document ALINORM 08/31/REP, accessible à l'adresse suivante : <http://www.codexalimentarius.net>

B. DÉCISIONS PRISES A LA 31^e SESSION DE LA COMMISSION RELATIVES AUX TRAVAUX DU COMITÉ

4. Les textes suivants examinés et adoptés par la Commission sont directement liés aux travaux du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH).

AVANT-PROJETS DE NORMES ET DE TEXTES APPARENTÉS ADOPTÉS À L'ÉTAPE 8 OU À L'ÉTAPE 5/8

Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les préparations en poudre destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge (ALINORM 08/31/REP, par. 40-45)¹

5. La Commission a pris note de la création d'un nouveau genre *Cronobacter*, l'équivalent d'*Enterobacter sakazakii*, et a convenu d'utiliser les deux noms dans le Code.

6. Certaines délégations ont noté qu'il faudrait vérifier la présence d'*E. sakazakii* dans toute la filière de production et pas seulement dans le produit final et étaient d'avis qu'il faudrait mettre au point des méthodes de substitution abordables pour éviter que le contrôle des préparations en poudre destinées aux nourrissons ne constitue un fardeau, pour les pays en développement en particulier. On a indiqué également qu'une assistance serait nécessaire pour améliorer la surveillance de l'*E. sakazakii* dans les préparations en poudre destinées aux nourrissons.

7. Le représentant de l'OMS a souligné que l'analyse n'assurait pas automatiquement l'absence d'*E. sakazakii*, que les analyses visant à détecter la présence d'*E. sakazakii* n'étaient pas nécessairement plus coûteuses que les analyses microbiologiques ordinaires et qu'il appartenait au premier chef au fabricant de garantir la sécurité sanitaire des préparations en poudre destinées aux nourrissons. Il a ajouté que l'OMS pourrait envisager de fournir une assistance technique aux pays pour qu'ils améliorent leurs pratiques en matière de surveillance.

8. Le représentant de l'OMS a expliqué qu'il n'y avait aucune incompatibilité entre les Directives OMS/FAO pour la préparation, l'entreposage et la manipulation sans danger des préparations en poudre pour nourrissons et le Code d'usages du Codex. Le représentant a également fait savoir à la Commission que la dernière Assemblée mondiale de la santé, tenue en mai 2008, avait adopté une résolution (WHA61.20) indiquant que l'Assemblée était satisfaite du travail effectué par la FAO et l'OMS par le biais du Codex concernant le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les préparations en poudre destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge* et exhortant les États membres à assurer l'application et la diffusion des Directives OMS/FAO sur la préparation, l'entreposage et la manipulation sans danger des préparations en poudre pour nourrissons afin de réduire les risques d'infection bactérienne et à assurer que l'étiquetage était conforme aux normes, directives et recommandations du Codex, compte tenu de la Résolution WHA58.32. Les États membres étaient également invités à envisager, en tant que stratégie de réduction des risques, le recours éventuel au lait maternel par le biais de banques de lait maternel pour les nourrissons vulnérables.

9. Aux préoccupations exprimées par plusieurs observateurs à propos du retrait du *Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge* (CAC/RCP 21-1979), qui donnait également des orientations concernant des aliments autres que les préparations en poudre, il a été répondu que même si le *Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les préparations en poudre destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge* avait un champ d'application plus limité et ne couvrait pas les aliments en conserve ni les aliments à base de céréales transformées, les principes généraux relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires et d'autres codes d'usages en vigueur seraient suffisants pour donner des orientations concernant ces produits et que le Code était axé sur les préparations en poudre destinées aux nourrissons parce que ces produits étaient ceux impliqués dans les infections dues à la présence d'*E. sakazakii* et de *Salmonella enterica*.

10. La Commission a **adopté** l'avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les préparations en poudre destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge aux étapes 5/8, avec omission des étapes 6 et 7, y compris l'amendement concernant l'utilisation des deux noms taxonomiques *Cronobacter* et *E. sakazakii* dans le Code.

Avant-projet d'annexe II aux Principes et directives pour la gestion des risques microbiologiques : Directives régissant les paramètres de gestion des risques microbiologiques (ALINORM 08/31/REP, (par. 46)²

¹ ALINORM 08/31/13, Annexe II

² ALINORM 08/31/13, Annexe IV.

11. À la demande de la FAO et de l'OMS, qui souhaitaient que soit publié un manuel pratique sur les paramètres de gestion des risques qui serait particulièrement utile aux pays en développement, le Représentant de la FAO a expliqué que l'élaboration d'un tel manuel prendrait du temps, car il faudrait au préalable acquérir une certaine expérience pratique de l'application des paramètres au niveau national. La Commission a **adopté** l'avant-projet d'annexe II aux *Principes et directives pour la gestion des risques microbiologiques : Directives régissant les paramètres de gestion des risques microbiologiques*.

Avant-projet de Directives relatives à la validation des mesures de contrôle de la sécurité sanitaire³

13. La Commission a adopté les Directives susmentionnées telles que proposées par le Comité.

ÉLABORATION DE NOUVELLES NORMES ET DE TEXTES APPARENTÉS

14. La Commission a **approuvé** l'élaboration d'annexes par produit pour le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CCA/RCP 53-2003), code de travail N04-2008 et l'élaboration du Code d'usages en matière d'hygiène pour la présence d'espèces de *Vibrio* dans les fruits de mer, code de travail N05-2008. Ces documents seront examinés à la 40^e Session du CCFH à l'étape 4.

Amendements à la Norme Codex pour les eaux minérales naturelles (ALINORM 08/31/REP, par. 106-108)

15. La Commission a noté la proposition du Kenya d'entreprendre une nouvelle activité consistant à arrêter la Section relative aux méthodes d'analyse de la Norme Codex sur les eaux minérales naturelles (CODEX STAN 108-1981), étant donné que la Norme n'indiquait pas de méthodes d'analyse ni de procédures d'échantillonnage spécifiques pour plusieurs substances chimiques mentionnées aux Sections 3.2.17 (Agents tensioactifs), 3.2.18 (Pesticides et diphényles polychlorés), 3.2.19 (Huile minérale) et 3.2.20 (Hydrocarbures aromatiques polycycliques), ainsi que la proposition tendant à ce que la Section relative à l'hygiène soit révisée de façon à en faciliter l'utilisation et à l'harmoniser avec le Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour le captage, l'exploitation et la commercialisation des eaux minérales naturelles (CAC/RCP 33-1985). La Présidente du Comité sur les eaux minérales naturelles a aussi noté que la proposition du Kenya avait été présentée oralement à la dernière session du Comité sur les eaux minérales naturelles, mais que le Comité ne l'avait pas examinée car elle était en dehors du mandat donné au Comité par la 30^e session de la Commission. La Commission a par ailleurs noté que le document de projet avait été examiné par le Comité exécutif à sa dernière session et, après quelque discussion, est convenue de renvoyer la question sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage soulevée dans le document de projet n° 22 au Comité sur les contaminants présents dans les aliments, au Comité sur les résidus de pesticides et au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour examen dans leurs domaines respectifs en tant que priorité, en particulier pour déterminer la nécessité et l'opportunité d'autres travaux.

16. La Commission a aussi convenue de **demander** au Comité sur l'hygiène des denrées alimentaires d'examiner s'il était possible d'accorder un rang de priorité plus élevé à la révision du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour le captage, l'exploitation et la commercialisation des eaux minérales naturelles.

17. La Commission a aussi **demandé** aux comités concernés, comme mentionnés ci-dessus, d'informer le Comité exécutif et la Commission de leurs conclusions afin de permettre à la Commission de prendre une décision en connaissance de cause sur cette question à sa prochaine session.

18. La Commission a par conséquent **demandé** au Comité d'informer le Comité exécutif et la Commission de leurs conclusions sur cette question.

AMENDEMENTS AUX NORMES DU CODEX ET AUX TEXTES APPARENTÉS (POINT 7 DE L'ORDRE DU JOUR)

19. La question des amendements aux normes et textes apparentés du Codex a été incluse en tant que nouveau point permanent de l'ordre du jour de la Commission, ce qui permet au Secrétariat de remédier aux

³ ALINORM 08/31/13, Annexe III.

incohérences relevées dans les textes du Codex dans le contexte de la publication des révisions aux textes du Codex. Pour connaître les détails examinés, voir (ALINORM 08/31/REP, par 76-91).

20. La rubrique consacrée à l'hygiène alimentaire des lignes directrices concernant les préparations alimentaires d'appoint destinées aux nourrissons du deuxième âge et aux enfants en bas âge (CAC/GL 08-1991) comportait une référence au Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CAC/RCP 21-1979). Ce code abrogé contenait des spécifications microbiologiques pour les produits prêts à consommer ayant un caractère consultatif s'appliquant aux produits de type gâteau sec (nature et enrobés), aux produits secs et instantanés, aux produits secs devant être chauffés avant consommation et aux produits traités thermiquement conditionnés dans des récipients hermétiquement scellés.

21. Cette question sera examinée à la 30^e Session du CCFNSDU (Le Cap, Afrique du Sud, 3-7 novembre 2008).

22. La Commission a pris acte de la note taxonomique sur *Enterobacter sakazakii* (*Cronobacter* species) dans le document de travail et a rappelé que lors de l'adoption de **l'avant projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les préparations en poudre destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge aux étapes 5/8**, au point 4 de l'ordre du jour, elle avait aussi accepté de remplacer dans tout le document « *Enterobacter sakazaki* » par « *Enterobacter sakazakii* (espèce *Cronobacter*) ».

23. Le Comité doit être informé qu'il existe aussi des incompatibilités dans les textes préparés par le comité sur l'hygiène alimentaire, p. ex. à la section 5.2 (Nettoyage et désinfection – Lavage de la vaisselle), du Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments précuisinés et cuisines en restauration collective (CCA/RCP 39-1993), figure un renvoi à l'«ancienne» Annexe I du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CCA/RCP 1-1969), qui comprenait des lignes directrices sur le nettoyage. Lors de la révision de ce Code, l'Annexe I a été retiré du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire, mais le renvoi à ce document est resté dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments précuisinés et cuisines en restauration collective..

24. Le Comité **est invité** à examiner comment résoudre cette incohérence (et d'autres éventuelles consécutives aux révocations ou amendements antérieurs) et à décider d'un ou plusieurs plans d'action au besoin.

QUESTIONS DÉCOULANT DES RAPPORTS DE LA COMMISSION, DES COMITÉS DU CODEX ET DES GROUPES DE TRAVAIL

L'utilisation du système lactoperoxydase pour le lait et les produits laitiers faisant l'objet d'un commerce international (ALINORM 08/31/REP, par. 179-189)⁴

25. La Commission a rappelé qu'à sa dernière session, il n'avait pas été possible de parvenir à un consensus sur la levée de la restriction concernant l'utilisation du système lactoperoxydase pour les produits faisant l'objet d'un commerce international et que cette question avait été renvoyée au Comité sur l'hygiène des aliments pour nouvel examen sur la base de nouvelles informations et données sollicitées par Lettre circulaire⁵. Il a été rappelé à la Commission qu'il n'existait pas de restriction à proprement parler dans le Codex Alimentarius, mais qu'au moment de l'adoption des Directives pour la conservation du lait cru par le système lactoperoxydase par la Commission, à sa dix-neuvième session, il avait été souligné que le système lactoperoxydase ne devait pas être utilisé pour les produits destinés au commerce international, assertion qui avait été confirmée à sa vingt-septième session, en 1999⁶.

26. Le représentant de la FAO a rappelé à la Commission qu'une réunion technique conjointe FAO/OMS sur les avantages et les risques potentiels de la conservation du lait par le système lactoperoxydase (Rome, Italie, 28 novembre - 2 décembre 2005)⁷ avait été organisée à sa demande et que les données disponibles et l'évaluation de la sécurité sanitaire réalisée par le JECFA à sa trente-cinquième

⁴ ALINORM 08/31/13, par. 173-180

⁵ ALINORM 07/30/REP, par. 168-177

⁶ ALINORM 99/37, par. 216

⁷ Rapport disponible à http://www.fao.org/ag/agn/agns/chemicals_lactoperoxidase_fr.asp

réunion indiquaient que les composants ou les métabolites du système lactoperoxydase ne présentaient aucun risque pour la sécurité sanitaire lorsque le système était utilisé conformément aux Directives..

27. La délégation de Cuba a exprimé l'opinion que l'accord auquel était arrivée la 30^e session de la Commission n'avait pas été appliqué en ce qui concerne la réponse à la lettre circulaire demandant aux pays de soumettre de nouvelles preuves scientifiques sur l'utilisation du système lactoperoxydase et les risques pour la santé humaine, puisque seulement quatre pays avaient répondu à la lettre circulaire à temps; cependant lors de la réunion du Comité sur l'hygiène alimentaire, tenue en Inde en octobre 2007, de nouveaux documents ont été distribués, il y a eu très peu de temps pour discuter ce sujet, ce qui n'a pas permis d'arriver à une conclusion.

28. De nombreuses délégations se sont prononcées en faveur de la suppression de la restriction, compte tenu des preuves scientifiques fournies et de l'absence de nouvelles informations scientifiques qui remettraient en question la sécurité sanitaire du système lactoperoxydase. À leur avis, le Codex devrait respecter les principes de l'analyse des risques et fonder ses décisions sur la science..

29. D'autres délégations ont émis l'opinion que la restriction devait être maintenue. Selon elles, toutes les inquiétudes n'étaient pas levées puisque les ions thiocyanate pouvaient avoir un effet toxicologique lorsque l'apport en iode était insuffisant; la pasteurisation n'éliminait pas les ions thiocyanate; le système lactoperoxydase pouvait être mal utilisé par les petits exploitants; et le système lactoperoxydase inhibait la croissance des pathogènes d'origine alimentaire, mais ne les éliminait pas.

30. D'autres délégations encore ont remis en cause l'ajout de substances chimiques au lait cru, qui pourrait constituer une altération du lait.

31. Le représentant de l'OMS a fait observer que l'efficacité du système lactoperoxydase était limitée à de courtes périodes et que son applicabilité aux produits faisant l'objet d'un commerce international était donc elle aussi limitée en raison de la durée plus longue des transports.

32. Après un échange de vues, le Président a présenté à la Commission une proposition tendant à ce qu'elle lève la restriction imposée à l'utilisation du système lactoperoxydase pour les produits faisant l'objet d'un commerce international, tout en confirmant sa décision antérieure, à savoir que la réfrigération était la méthode de conservation la plus appropriée et que le système lactoperoxydase ne devait être considéré que comme une solution de remplacement lorsque la réfrigération n'était pas possible.

33. Plusieurs délégations ont approuvé la proposition du Président, tandis que d'autres délégations ont exprimé des réserves à son sujet.

34. La délégation de la Nouvelle-Zélande a fait observer que si le Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CAC/RCP 57-2004) autorisait différentes mesures de contrôle microbiostatique, dont le système lactoperoxydase, l'efficacité et l'utilisation en toute sécurité de ces mesures devaient être validées au préalable. Rappelant que ce point était également souligné dans les Directives relatives à la validation des mesures de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments, adoptées à la présente session, qui stipulaient que les mesures de contrôle devaient être validées au cas par cas, la délégation a proposé que la restriction soit supprimée, mais que l'utilisation du système lactoperoxydase soit subordonnée à l'infrastructure et à la validation et repose sur des accords de réciprocité en fonction de la structure des échanges. Dans le prolongement de ce qui précède, la délégation a aussi proposé d'amender la note de bas de page n° 9 de l'Appendice A: Mesures de maîtrise microbiostatiques - Code d'usages pour le lait et les produits laitiers, en ajoutant le libellé suivant: « Le lait traité par le système lactoperoxydase ne devrait faire l'objet d'échanges commerciaux que sur la base d'un commun accord entre les pays concernés et sans préjudice des échanges avec d'autres pays ». De nombreuses délégations ont soutenu ce point de vue.

35. Faute de temps pour résoudre ces questions, à savoir lever la restriction au paragraphe 19 ou lever la restriction dans les conditions proposées par la Nouvelle-Zélande, la Commission a décidé de reporter une discussion plus approfondie jusqu'à sa prochaine session. Les délégations cubaine et chilienne ont exprimé des réserves tant sur la décision que sur la manière dont la question avait été traitée par la Commission.

36. Le Comité est **invité à noter** les discussions en cours à la Commission.

C. QUESTIONS DÉCOULANT DES RAPPORTS DES AUTRES COMITÉS DU CODEX ET DES GROUPES SPÉCIAUX

COMITÉ DU CODEX SUR LE POISSON ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE

Approbation des dispositions en matière d'hygiène dans les normes et les codes d'usages du Codex

37. Le Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche a donné les réponses suivantes aux questions posées à la 38^e Session du CCFH au sujet des dispositions en matière d'hygiène dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus⁸ :

- Le Comité a convenu de ne faire référence qu'à la limite pour *E. coli*, sans tenir compte du type de bactérie indicatrice utilisée dans les programmes de surveillance des zones conchylicoles;
- Le comité a expliqué que cet indicateur, *E. coli*, était utilisé depuis longtemps, qu'il assurait une surveillance efficace de la sécurité sanitaire du produit fini, et que son inclusion dans la norme ne devrait pas être retardée, étant entendu qu'il pourrait toujours être réexaminé si de nouveaux avis scientifiques étaient disponibles;
- Le Comité a ajouté les mesures à prendre si des critères microbiologiques ne sont pas remplis, y compris l'immobilisation, la saisie et le traitement ultérieur;
- Le Comité a indiqué que l'utilisation d'un plan d'échantillonnage par attributs à trois classes pour *E. coli* cadrerait avec les Directives Générales sur l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004) et avec les recommandations de l'ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for Foods in Microorganisms);
- Le Comité a convenu de reporter l'examen du critère applicable à *Vibrio parahaemolyticus* en attendant que soient achevés les travaux entrepris par le Comité sur l'hygiène alimentaire.
- Le Comité a présenté une méthode d'analyse pour *Salmonella* à la section I-7.

38. La 31^e Session de la Commission a adopté la Normes pour les mollusques bivalves vivants et crus (ALINORM 08/31/REP, Annexe VII).

39. Le Comité doit est **invité** à examiner les éclaircissements fournis par le CCPPP au sujet de l'approbation de la section sur l'hygiène dans la Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus et de rendre compte de sa décision à la 32^e Session de la Commission.

⁸ ALINORM 08/31/18, par. 66-76 et par. 89-93, Annexe III.