commission du codex alimentarius F

ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 4 de l'ordre du jour **CX/FH 09/41/4 Add.1**
Novembre 2009

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Quarante-et-unième session

Loews Coronado Bay Hotel, Etats-Unis d'Amérique, du 16 au 20 novembre 2009

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LA MAITRISE DE *CAMPYLOBACTER* ET DE *SALMONELLA* SPP.
DANS LA CHAIR DE POULET

(N08-2007)

À l'étape 3

OBSERVATIONS PRESENTEES PAR : AUSTRALIE, COSTA RICA, CUBA, INDIA, JAPON, KENYA, PHILIPPINES ET L'ORGANIZATION MONDIALE POUR LA SANTE ANIMALE

AUSTRALIE

Observations générales

L'Australie est reconnaissante des efforts déployés par le groupe de travail dirigé par la Nouvelle-Zélande et la Suède pour faire avancer l'Avant-projet de Directives pour la maîtrise de *Campylobacter* et de *Salmonella spp.* dans la chair de poulet. Le groupe de travail a peaufiné le document grâce aux conclusions de la réunion technique de la FAO et de l'OMS sur *Salmonella* et *Campylobacter* dans la chair de poulet, et il a fourni d'intéressantes directives aux pays membres concernant la maîtrise de *Salmonella* et de *Campylobacter*, en particulier en ce qui concerne les mesures fondées sur les BPH. L'Australie est consciente que les mesures de maîtrise quantifiables basées sur le danger sont fournies à titre d'exemple uniquement, mais elle a néanmoins quelques réserves concernant le niveau de certitude des résultats fournis (voir les observations spécifiques). Comme il est mentionné au paragraphe 13, les mesures de maîtrise basées sur le danger ont été incluses uniquement lorsqu'il existe des données de vérification dans des conditions d'utilisation commerciale. Si les descriptions quantitatives des résultats sont fournies dans le document de directives, nous suggérons d'expliciter davantage la variabilité et/ou l'incertitude (ou de la préciser dans le texte d'introduction). Par exemple, les résultats quantifiables signalés pour les mesures de maîtrise sont spécifiques aux conditions de cette étude particulière, et devront être validés dans les conditions locales afin de fournir une estimation significative de la réduction du danger. Il faudrait éventuellement se demander si l'inclusion de ce niveau de détail dans l'avant-projet de directives exigerait un examen continu à mesure que de nouvelles données deviendront disponibles.

L'Australie donne son appui en principe à l'élaboration de l'outil décisionnel en ligne, mais elle présentera des observations officielles après la démonstration de cet outil à la 41e session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

Observations spécifiques

Paragraphe 32 : Au début de la phrase, ajouter « le personnel participant au transport des poussins d'un jour aux fermes parents » pour que la phrase se lise comme suit «Le ~~chauffeur de camion~~ **personnel participant au transport des poussins d'un jour aux fermes parents** ne doit entrer dans aucun bâtiment d'élevage et doit prendre des mesures pour empêcher la contamination croisée des poussins d'un jour lors de leur chargement et de leur déchargement. »

Fondement : Pour éviter toute confusion concernant les mesures qui devraient être prise par tous les membres du personnel impliqués dans le transport de poussins d'un jour.

Paragraphe 35 : Au début de la phrase, ajouter « le personnel participant au transport des poussins d'un jour aux fermes parents » pour que la phrase se lise comme suit «~~Le chauffeur de camion~~ **personnel participant au transport des poussins d'un jour aux fermes parents** ne doit entrer dans aucun bâtiment d'élevage et doit prendre des mesures pour empêcher la contamination croisée des poussins d'un jour lors de leur chargement et de leur déchargement. »

Fondement : Par besoin d'uniformité avec le paragraphe 32.

Paragraphe 37 : Supprimer la note de bas de page de manière à ce que la phrase se lise comme suit : « Un programme de lutte contre les ravageurs doit être conçu en fonction des conditions locales[~~31~~]. »

Fondement : Il existe de nombreuses mesures disponibles pour contrôler les ravageurs (rongeurs ou insectes, etc.). On ne sait pas bien pourquoi le contrôle des mouches a été mentionné en particulier.

Paragraphe 39 : Supprimer la note pour que la phrase se lise comme suit : « Lorsqu'on prévoit appliquer des mesures de maîtrise précises, p. ex. l'exclusion compétitive[~~32~~], les acides organiques dans l'eau d'abreuvement avant l'abattage et les acides organiques et le formaldéhyde dans les aliments, il peut être nécessaire que les autorités compétentes approuvent ces mesures de maîtrise avant d'autoriser leur utilisation. »

Fondement : L'exemple fourni dans la note, soit 50 % de réduction de la prévalence de *Salmonella* grâce à l'application des traitements d'exclusion compétitive, ne tient pas compte de la variabilité des résultats rapportés.

Paragraphe 63 : Si cette mesure de maîtrise basée sur le danger doit être incluse, il serait utile de fournir de l'information supplémentaire sur les conditions de l'étude / des essais, p. ex. concentration en chlore libre/total, pH, débit/taux d'application etc. Idem pour les paragraphes 65 et 66.

Fondement : Clarification

Paragraphe 68 : La référence à la réduction de la prévalence de *Salmonella* de 50 % à « 0 % » serait mieux décrite si on parlait de réduction des niveaux de 50 % à des « niveaux inférieurs à la détection » de sorte que la phrase se lirait comme suit : « L'utilisation dans un cadre industriel de chlorite de sodium acidifié (750 ppm, pH 2,5, application par pulvérisation) permettait de réduire la prévalence de *Salmonella* dans les carcasses d'environ 50 % à ~~0 %~~ **à des niveaux inférieurs à la détection**. »

Fondement : Clarification

Paragraphe 79 : Remplacer la mention « 0 % » par « des niveaux inférieurs au point de détection », pour que la phrase se lise comme suit : « L'utilisation de chlorure de sodium acidifié (750 mtp, pH ≈ 2,5, trempage) après le refroidissement s'est avérée efficace pour réduire la prévalence de *Salmonella* dans des carcasses testées positives de 16 % à ~~0 %~~ **des niveaux inférieurs au point de détection** ».

Fondement : Clarification

COSTA RICA

Le Costa Rica remercie le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire et le groupe de travail pour la discussion sur l'« Avant-projet de Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella spp. dans la chair de poulet ». Nos observations sont présentées ci-après :

Concernant le point 8.11.1.43, **Mesures basées sur les BPH** pour *Campylobacter***.** Le Costa Rica estime que le terme *séchage des cages* [« dried » dans la version anglaise] doit être supprimé de ce paragraphe, étant donné qu'il a été prouvé scientifiquement que l'assèchement des cages n'a aucun effet sur la croissance des micro-organismes sur de telles cages.

CUBA

Cuba appuie le document fh41_04.

INDE

Section 3 Champ d'application et utilisation des directives

3.1 Champ d'application

Dans le deuxième paragraphe, il est précisé que les directives sont spécialement conçues pour les systèmes industriels typiques et pour les systèmes de logement à environnement contrôlé. Cela exclut le plus grand groupe constitué des petits éleveurs. Dans les pays en développement, la plupart des unités de production de poulet de chair sont de faible envergure et ne peuvent être classées dans aucun des systèmes susmentionnés. Compte tenu de cela, le champ d'application devrait être modifié pour se lire comme suit :

« Les Directives visent les poulets de chair et s'appliquent à toutes les étapes de la filière alimentaire de la production primaire à la consommation. Elles traitent en particulier des mesures de maîtrise qui influencent la fréquence et l'intensité de contamination de la chair de poulet par Campylobacter et Salmonellea Spp. ».

JAPON

Le gouvernement du Japon est heureux de présenter les observations suivantes sur l'Avant-projet de Directives pour la maîtrise de *Campylobacter* et de *Salmonella* spp. dans la chair de poulet, pour examen à la prochaine session (41e) du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

Sections 9.4.2, 9.5.2, 9.6.1, 9.8.2, 9.9.1, 9.11.2, 9.12.1, 10.4.2 et 10.6.2

Le Japon propose de remplacer le titre « Mesures basées sur la maîtrise du danger » par « Information sur la maîtrise du danger » par souci de précision. Ces sections fournissent de

l'information sur les mesures de maîtrise des dangers à l'intention des pays membres, mais n'indiquent pas les mesures à appliquer.

Par conséquent, les dernières phrases des paragraphes 13 et 14 et l'ensemble du texte du paragraphe 15 devraient être supprimés, car ils ne sont pas nécessaires. Quelques modifications doivent être apportées dans les paragraphes 13 et 14, comme suit :

> 13. Les directives présentent de manière systématique les mesures de maîtrise disponibles dans les trois catégories suivantes : ... ~~Les gouvernements et l'industrie peuvent utiliser les mesures de maîtrise dans les deux dernières catégories afin de fournir de l'information pour les décisions sur les points de contrôle critique (PCC) lorsqu'ils appliquent les principes HACCP à un procédé alimentaire donné.~~

> 14. La latitude permise dans l'application des directives est un atout important. Les gouvernements peuvent adapter ces directives dans leur législation si nécessaire, en tenant compte de l'information fournie dans les sections correspondantes. ~~Les directives visent principalement à être utilisées par les gestionnaires de risques des gouvernements et par l'industrie pour la conception et la mise en oeuvre des systèmes de contrôle des aliments.~~

Le Japon aimerait obtenir des éclaircissements sur la façon de mettre à jour l'information contenue dans ces sections. En fait, le Japon se demande s'il y a un quelconque avantage à ce que l'information figure dans le document du Codex, alors que le JEMRA fournit la même information sur les outils utilisables en ligne pour l'aide à la prise de décisions sur la gestion des risques, qui devraient être mis au point en réponse à la demande formulée à la dernière session du CCFH (voir CRD 24 et par. 82 du document ALINORM 09/32/13). Les directives devraient simplement fournir l'adresse URL des outils décisionnels pour la gestion des risques que le JEMRA devra maintenir à l'avenir.

7.2 Disponibilité des mesures de maîtrise

En ce qui concerne le tableau, le Japon aimerait obtenir des éclaircissements quant à savoir s'il n'est pas nécessaire d'élaborer les mesures de maîtrise requises pour chaque étape dans laquelle n'apparaissent ni un alinéa sur l'OIE, ni un renvoi à celle-ci.

9.4.1.2 Plumaison

Paragraphe 59

Au 6e alinéa, il faudrait ajouter le mot « inspecter », comme suit :

> - Inspecter et remplacer régulièrement les doigts des plumeuses

Les deux alinéas suivants devraient être ajoutés afin de fournir des mesures supplémentaires pour réduire au minimum la contamination croisée à la plumaison :

> - Éviter de poursuivre la transformation des carcasses sur lesquelles il reste une grande quantité de plumes
>
> - Réduire au minimum les lésions/dommages aux carcasses causées par l'équipement

9.7.1 Mesures basées sur les BPH

Le paragraphe 69 doit être modifié comme suit :

> La cadence de la chaîne d'abattage et la quantité de lumière devraient permettre de faire une bonne inspection...

13.1 Surveillance continue

Pour plus de précision, les modifications suivantes devraient être apportées au paragraphe 134, et le texte devrait être fusionné avec le paragraphe 137, comme suit :

> 134. ~~L'information sur le niveau de maîtrise de~~Les données recueillies lors de la surveillance de la présence de *Campylobacter* et de *Salmonella* aux points appropriés de la chaîne alimentaire devrait être obtenue ~~peut servir à~~ afin de ~~plusieursp. ex.~~ valider et/ou de vérifier les résultats des mesures de maîtrise de la salubrité alimentaire, de surveiller la conformité par rapport aux objectifs réglementaires basés sur le danger et basés sur le risque, et d'aider à prioriser les efforts de réglementation de manière à réduire les maladies transmises par les aliments. L'examen systématique des données obtenues grâce à la surveillance ~~information~~ permet aux autorités compétentes et aux intervenants pertinents de prendre des décisions au sujet de l'efficacité générale des systèmes de maîtrise de la salubrité alimentaire et d'y apporter les améliorations nécessaires. ~~137.~~ Les données recueillies dans le cadre des systèmes de surveillance continue doivent être compatibles avec les résultats attendus.

KENYA

4. Définitions

Nous aimerions présenter des observations sur les définitions mentionnées ci-dessous :

1. Lot-- *sous-groupe d'un troupeau. Groupe de poulets expédiés ensemble ~~par camion~~ à l'abattoir.*

Nous proposons de rayer le mot « par camion » afin d'inclure d'autres modes de transport.

2. Dépopulation partielle-- Récolte ~~partielle~~ « incomplète » des poulets dans un troupeau en croissance

Nous proposons de supprimer le mot « partielle » et de le remplacer par « incomplète ».

3. Nous suggérons également d'inclure le terme « Retraitement sur la chaîne » dans le schéma de flux de processus dans les définitions et de définir ce terme ainsi :

Retraitement sur la chaîne – à définir (dans le diagramme de flux 1)

8.7.1 Mesures basées sur les BPH

Pour *Salmonella*

Nous proposons de supprimer le mot **«** devrait **»** à des fins de clarification (modification d'ordre rédactionnel).

34. Lorsqu'il n'y a pas d'autre solution que d'utiliser des oeufs provenant d'élevages connus comme étant contaminés, ces oeufs doivent être gardés et doivent éclore séparément des oeufs d'autres élevages. Il faut retracer la source d'infection jusqu'aux élevages de reproduction infectés et passer en revue les mesures de maîtrise. (S'applique au texte anglais uniquement).

9.1.1 Mesures basées sur les BPH

Pour *Salmonella*

Nous avons noté qu'au lieu d'utiliser l'expression « le dernier jour de la semaine », il est préférable d'employer « **cycle de travail** » pour répondre aux besoins de tous les pays.

47. Les élevages positifs à Salmonella doivent être envoyés à l'abattoir de manière à minimiser le risque de contamination croisée avec les élevages négatifs; les élevages positifs doivent être abattus à la fin de la journée, durant une journée qui leur est dédiée ou préférablement le dernier jour **du cycle de travail**~~de la semaine~~

9.4.1 Mesures basées sur les BPH

Nous proposons d'ajouter **«approuvé par l'autorité compétente"** au quatrième alinéa, puisque l'énoncé suggéré est un peu ambiguë, et que la plupart des industries interpréteront à leur avantage le mot « autres » dans « Autres méthodes physiques ».

53. Afin de minimiser la contamination de carcasses, on peut appliquer les mesures de maîtrise suivantes :

. • Un lavage avec une grande quantité d'eau potable

. • Le parage

. • Les traitements chimiques, pourvu qu'ils soient approuvés par les autorités compétentes

. • L'utilisation d'autres méthodes physiques ***approuvées par l'autorité compétente.***

9.4.2 Mesures basées sur la maîtrise du danger

Pour *Salmonella*

Observation par. 63

Nous appuyons l'énoncé dans sa forme actuelle, soit à 20-50 ppm, et tenons compte du fait que la quantité de chlore utilisée dans l'eau tend à être inférieure à la dose utilisée pour désinfecter l'équipement. Le chlore utilisé pour désinfecter l'équipement est dilué à raison de **0,3 - 0,5 % ce qui correspond à 30-50 ppm**.

63. Il a été démontré que la pulvérisation d'eau chlorée à entre 20 et 50 ppm après la plumaison et l'éviscération permet de réduire la prévalence de carcasses infectées par *Salmonella* de 22 % et de 20 % respectivement.

MEXIQUE

Observations générales :

- Le Mexique suggère qu'on insère une note de bas de page dans le corps du document, où il est écrit « il a été démontré », pour mentionner la référence bibliographique respective.

Texte actuel	Remplacer par
Page 11 Étapes 25. Transport 26. Grossiste 28. Vente au détail ou services alimentaires, 29. Transport	Nous suggérons d'insister sur le fait que des mesures de maîtrise s'imposent soit pour *Salmonella* ou *Campylobacter* à ces étapes.
Page 14 Points 35. Le ~~chauffeur de camion~~ ne doit entrer	Nous proposons de remplacer ***chauffeur de camion*** par ***personnel de transport***.

dans aucun des bâtiments d'élevage. 36. Il doit prendre des mesures pour empêcher la contamination croisée des poussins d'un jour lors de leur chargement et de leur déchargement.	
Page 13, note de bas de page : [30] Il a été prouvé qu'un seul oeuf contaminé par *Salmonella* peut infecter tous les oeufs et tous les poussins nés dans un même casier d'éclosion.	Nous suggérons le texte suivant :Il a été démontré que les mouches **sont** des vecteurs de *Campylobacter* et *Salmonella* dans les poulets, et dans certaines conditions, l'utilisation de moustiquaires **propres** peut être une bonne mesure de maîtrise.
Point 9.6.1 ~~Mesures basées sur la maîtrise du danger~~	Nous proposons « Mesures basées sur la maîtrise du danger. » [Nota : il doit s'agir d'une référence à la traduction en espagnol. La version anglaise/française est déjà formulée de cette manière.]
Point 9.8.1 La chair de volaille doit être refroidie aussi rapidement que possible, à l'air ou par immersion, afin de limiter la prolifération des micro-organismes sur la carcasse.	Nous préconisons la modification suivante « La chair de volaille doit être refroidie aussi rapidement que possible, à l'air ou par immersion, **conformément à la législation sur la santé en vigueur dans chaque pays** afin de limiter la prolifération des micro-organismes sur la carcasse. »
Point 13.1 ~~Surveillance~~	Dans la version espagnole, le mot Surveillance a été rendu par *Monitoreo*. Nous proposons de traduire ce terme par ***Seguimiento***,

PHILIPPINES

Les Philippines appuient l'avancement de l'avant-projet de directives à l'étape 4, ainsi que la poursuite de la mise au point de l'outil décisionnel en ligne entreprise par la FAO, l'OMS et le JEMRA.

ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ ANIMALE (OIE)

L'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) accueille favorablement la possibilité de participer aux travaux du CCFH et de contribuer à l'élaboration de l'Avant-projet de Directives pour la maîtrise de *Campylobacter* et *Salmonella* spp. dans la chair de poulet.

L'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) accueille favorablement la possibilité de participer aux travaux du CCFH et de contribuer à l'élaboration de l'Avant-projet de Directives pour la maîtrise de *Campylobacter* et *Salmonella* spp. dans la chair de poulet.

Observations générales :

L'OIE est très favorable à l'approche adoptée dans l'avant-projet de Directives, soit de ne pas répéter les mesures de maîtrise fondées sur les BPH qui sont déjà présentées dans les textes plus génériques du CCFH, le CCMH et l'OIE, et de plutôt faire référence à ces textes, le cas échéant.

Observations spécifiques:

Moldification proposée :

L'OIE propose d'ajouter la mention d'OIE dans toutes les cases sous Mesures axées sur les BPH pour la maîtrise de *Salmonella* aux points 1 à 11.

Fondement :

Les normes du *Code sanitaire pour les animaux terrestres* comprennent des mesures de maîtrise basées sur les BPH pour *Salmonella* en rapport avec le processus par étapes de 1 à 11. Par conséquent, l'OIE propose d'ajouter la mention d'OIE aux cases suivantes : 1. Élevages grands-parents 2. Transport au couvoir 3. Couvoir des parents 6. Transport au couvoir 7. Couvoir et 9. Régie des poussins.

Disponibilité de mesures de maîtrise à certaines étapes du flux de transformation

Étape du processus	**Mesure fondées sur les BPH**		**Mesures de maîtrise fondées sur le danger**	
	Campylobacter	***Salmonella***	***Campylobacter***	***Salmonella***
1. Élevages grands-parents ↓		OIE & ✓		
2. Transport au couvoir ↓		OIE &✓		
3. Couvoir des parents ↓		OIE &✓		
4. Transport aux fermes parents ↓		OIE		
5. Régie des parents ↓		OIE		
6. Transport au couvoir ↓		OIE &✓		
7. Couvoir ↓		OIE &✓		
8. Poussins aux poulaillers d'engraissement ↓		OIE		
9. Régie des poulets ↓		OIE &✓		
10. Dépopulation ↓		OIE		
11. Transport à l'abattoir ↓	✓	OIE		