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 9 de l'ordre du jour **CX/FH 09/41/9**
Octobre 2009

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Quarante-et-unième session

Coronado Hotel, San Diego, États-Unis d'Amérique, du 16 au 20 novembre 2009

INCOHÉRENCES RELEVÉES DANS LES DOCUMENTS ÉLABORÉS PAR LE CCFH ET ADOPTÉS PAR LA COMMISSION

Préparé par le Secrétariat du Codex, avec l'aide du Brésil

HISTORIQUE

1. La 61e session du Comité exécutif a examiné les amendements aux normes Codex et aux textes apparentés (ALINORM 08/31/3A, par. 59-68). Ce point a été présenté comme point permanent à la 31e session de la Commission afin d'autoriser le Secrétariat à remédier aux incohérences découvertes dans les textes du Codex ou à répondre à toute autre question horizontale ou spécifique concernant la rédaction des textes du Codex; par conséquent, la 31e session de la Commission a pris un certain nombre de décisions en ce qui concerne les incohérences existantes liées aux normes du Codex et à d'autres textes.

2. La 31e session de la Commission a également résolu les incohérences qui figurent dans certains textes élaborés par le CCFH, par exemple, en remplaçant « *Enterobacter sakazakii* » par «*Enterobacter sakazakii (espèces Cronobacter)* » dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour les préparations en poudre pour nourrissons et jeunes enfants (CAC/RCP 66-2008).

3. Lors de sa dernière session (40e), le Comité a examiné comment résoudre certaines incohérences figurant dans les textes élaborés par le CCFH. À cette session, le Comité a demandé au Secrétariat du Codex d'examiner les incohérences qui ont pu se produire par suite de révocations ou de modifications précédentes et de faire des propositions pour examen par le Comité[1].

4. Le Secrétariat a examiné les textes élaborés par le CCFH et a noté les principales incohérences rédactionnelles suivantes que le Comité voudra éventuellement transmettre à titre d'amendements de rédaction, pour adoption par la Commission.

Considérations générales

5. Plusieurs textes du Codex comportent des renvois aux Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) soit en mentionnant leur titre uniquement, soit en citant des sections ou des paragraphes de ces Principes généraux.

[1] ALINORM 09/32/13, par. 12-13

6. Le Comité souhaitera éventuellement examiner comment les renvois à ces Principes et/ou à tout autre Code d'hygiène ou Directives devraient être formulés dans les documents en cours d'élaboration par le Comité.

7. Plusieurs renvois aux Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) comprennent le numéro et la date de révision, par exemple, CAC/RCP 1-1969, rév.3-1997. Conformément à la décision de la 28e session de la Commission (ALINORM 05/28/41, par. 189), tous les renvois à des révisions et à des amendements seront supprimés, selon le cas.

8. Les gouvernements membres et les organisations internationales intéressées qui remarquent d'autres incohérences dans les textes élaborés par le CCFH sont invités les signaler au Comité pour que ces incohérences puissent être examinées et corrigées.

PROPOSITIONS SPÉCIFIQUES

Paragraphe	**Texte actuel**	**Proposition**
Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits séchés (CAC/RCP 3-1969)		
Section III B 5(b), dernier paragraphe Section IV A 2(b) (s'applique également aux documents **CAC/RCP 2, CAC/RCP 4, CAC/RCP 5 et CAC/RCP 6)**	**Normes internationales sur l'eau potable, Organisation mondiale de la santé, 1971**	**Lignes directrices de l'OMS sur la qualité de l'eau potable**
Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les arachides (cacahuètes) (CAC/RCP 22 – 1979)		
4.4.1 Approvisionnement en eau	Un ample approvisionnement ... conformément à la **sous-section 7.3** du Code d'usages international recommandé : Principes généraux d'hygiène alimentaire **(réf. n° CAC/RCP 1-1969, rév. 2-1985)**	"..... conformément à la **section 4.4.1** des Principes généraux... (**CAC/RCP 1-1969**)"
5.2 Nettoyage et désinfection	Le nettoyage et la désinfection ..... Pour plus ample information.... voir **Annexe I**	... voir **section 6.2**...
6.5 Lavage des mains	Toute personne... en conformité avec la **section 7.3**...	..... en conformité avec la **sous-section 4.4.1**.....
7.4 Emploi de l'eau	D'une façon générale, seule de l'eau potable correspondant à la définition qui figure dans la dernière édition des "**Normes internationales pour l'eau de boisson**" (OMS) devrait être utilisée pour la manutention des denrées alimentaires.	.....**Lignes directrices de l'OMS sur la qualité de l'eau potable**.....
Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves, non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23 – 1979)		
2.20 Eau potable et section 7.3 Emploi de l'eau	..... dans la dernière édition des "**Normes internationales pour l'eau de boisson**", OMS	.....**Lignes directrices de l'OMS sur la qualité de l'eau potable**
4.4.1 Approvisionnement en eau	Un approvisionnement abondant en eau (conforme aux spécifications de la **section 7.3**...	Un approvisionnement abondant en eau, conforme aux spécifications de la **sous-section 4.4.1**.....
4.4.1.2 Glace	La glace devrait être faite à partir d'eau conformément aux spécifications de la **section 7.3**	La glace devrait être faite à partir d'eau conformément aux spécifications de la **section 5.5.3**.....
4.4.1.3 Vapeur	La vapeur utilisée directement au contact des aliments ou des surfaces au contact des aliments ne devrait contenir aucune	voir la **section 5.5.3** du Code d'usages international recommandé : Principes généraux

	substance présentant un risque pour la santé ou susceptible de contaminer le produit.	d'hygiène alimentaire...
5.2 Nettoyage et désinfection	Pour plus ample information à ce sujet, voir l'**Annexe I**...	..... voir **la section 6.2 Programmes de nettoyage** .....
5.2.3 et 6.5 Lavage des mains	.... conformément aux spécifications de la **section 7.3**...	.....conformément aux spécifications de la **sous-section 4.4.1**
Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour le traitement des cuisses de grenouilles (CAC/RCP 30 – 1983)		
4.4.1.1 et 7.3 Emploi de l'eau	....**Normes internationales pour l'eau de boisson** (OMS).	.....**Lignes directrices de l'OMS sur la qualité de l'eau potable**.
5.2.1	Pour plus ample information ..., voir le Code d'usages - Principes généraux d'hygiène alimentaire, **Annexe I**.	.....voir la **section 6.2** du .....
7.7.5	.... De plus amples détails sur la conception et le fonctionnement d'un entrepôt frigorifique figurent dans le Code d'usages pour le poisson congelé.	Supprimer étant donné que le Code d'usages pour le poisson congelé a été révoqué suite à l'élaboration du Code d'usages en matière d'hygiène pour le poisson et les produits de la pêche (section sur le traitement du poisson frais, congelé et fileté). Le Code ne contient pas d'exigences détaillées pour la construction et le fonctionnement d'un magasin congélateur. On n'envisage pas d'élaborer de telles exigences.
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)		
Section I - *II.II.I*	...**Norme Codex européenne pour les eaux minérales naturelles (CODEX STAN 108-1981)**	.....**Norme Codex pour les eaux minérales naturelles (CODEX STAN 108-1981)**
Section IV - *IV.4.1.1;* SECTION V - *V.2.3*et section VI.5	.....en conformité avec la **section 7.3**	..... conformément aux spécifications de la **section 4.4.1**.....
SECTION V – *V.2.1*	....voir l'**Annexe I.**.....	.....voir **section 6.2**.....
Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments précuisinés et cuisines en restauration collective (CAC/RCP 39-1993)		
Note C de la préface explicative :	Ces points ont été identifiés dans le Code et des notes explicatives décrivant les risques et indiquant la nature et la fréquence des contrôles à exercer ont été insérées dans les paragraphes correspondants (CCP - Notes) OMS/ICMSF 1982. Rapport de la	Ces points ont été identifiés dans le Code conformément à l'Annexe sur le Système d'analyse des risques - Points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et les Directives concernant son application, dans le Code d'usages international recommandé :

	Réunion OMS/ICMSF sur l'analyse des risques, application du système du point critique de contrôle à l'hygiène alimentaire. Organisation mondiale de la santé VPH 82/37, Genève, ainsi que le Manuel ICMSF sur les principes et l'application du système HACCP.	Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969).
5.2.1	Pour plus ample information... voir l' **Annexe I**.....	.....voir la **section 6.2**.....
Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement (CAC/RCP 40-1993)		
Introduction	… comme recommandé dans les lignes directrices pour l'application du système de l'analyse des risques - Point critique pour leur maîtrise (HACCP).	... comme recommandé dans l'Annexe sur le Système d'analyse des risques - Points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et les Directives concernant son application, dans le Code d'usages international recommandé : Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969).
4.4.1 Approvisionnement en eau; 4.4.1.2 Glace et 5.2.2	... conformément aux spécifications de la **section 7.3**....	... conformément aux spécifications de la **section 4.4.1**....
4.4.1.3 Vapeur	La vapeur utilisée directement au contact des aliments ou des surfaces au contact des aliments ne devrait contenir aucune substance présentant un risque pour la santé ou susceptible de contaminer le produit.	voir la section 5.5.3 des Principes généraux.....
Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et plantes aromatiques séchées (CAC/RCP 42-1995)		
5.2.1	...voir l'**Annexe I**	....voir la **section 6.2** Programmes de nettoyage.....
6.5 Lavage des mains	... en conformité avec la section 7.3....	....en conformité avec la section 4.4.1.....
7.1.3 Traitement	....se référer au **Code de bonnes pratiques en matière d'irradiation pour le contrôle de la flore pathogène et autre microflore dans les épices, les plantes condimentaires et autres assaisonnements végétaux**	Le processus d'irradiation doit être conforme à la **Norme générale Codex pour les denrées alimentaires irradiées (CODEX STAN 106-1983)**