



Point 9a) de l'ordre du jour

CX/FH 11/43/9

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

#### Quarante-troisième session

Miami, États-Unis d'Amérique, 5 - 9 décembre 2011

#### PRIORITÉS DES TRAVAUX DU CCFH

#### (PROPOSITIONS VISANT DE NOUVEAUX TRAVAUX ET/OU LA RÉVISION DE NORMES EXISTANTES)

*Préparé par la Thaïlande*

#### Généralités

1. La 42<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) a examiné le rapport du Groupe de travail chargé de l'établissement des priorités de travail du CCFH (pour plus de détails voir REP 11/FH, paragraphes 128-147).
2. Entre autres choses, le Comité a décidé de rétablir le Groupe de travail chargé de l'établissement de la priorité des travaux du CCFH sous la présidence de la Thaïlande, qui examinera les propositions de nouveaux travaux devant être soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2011/11-FH. Ce groupe de travail se réunira la veille de l'ouverture de la 43<sup>ème</sup> session du Comité (le 4 décembre 2011).
3. La lettre circulaire CL 2011/11-FH a été envoyée à tous les Membres et aux organisations internationales intéressées en mai 2011. Dans ce document, les gouvernements membres ont été invités à proposer de nouveaux travaux pour examen par le groupe de travail en question, et ce au plus tard le 15 septembre 2011, conformément aux Critères régissant l'établissement des priorités des travaux (voir Commission du Codex Alimentarius, Manuel de procédure, 20<sup>ème</sup> édition) et conformément au procédé décrit dans l'annexe V de l'ALINORM 07/30/13.

#### Compte tenu de ce qui précède :

4. En réponse à la Lettre circulaire susmentionnée, quatre propositions de nouveaux travaux ont été reçues de l'Australie, du Pérou et des États-Unis d'Amérique. Deux de ces propositions visant à élaborer de nouvelles normes et de nouveaux codes d'usages en matière d'hygiène et les autres propositions visant à réviser des codes d'usages existants.

#### Propositions d'élaboration de nouvelles normes et de nouveaux codes d'usages en matière d'hygiène

#### OBSERVATIONS ET PROPOSITIONS DU PÉROU EN RÉPONSE À LA LETTRE CIRCULAIRE CL 2011/11-FH<sup>1</sup>

5. Le Pérou recommande deux nouveaux thèmes de travaux : 1) l'élaboration d'un Code d'usages en matière d'hygiène pour la production et la transformation du cacao et du chocolat; et 2) l'élaboration d'un Code d'usages sur l'innocuité des matériaux autorisés pour les emballages au contact des aliments.

---

<sup>1</sup> Observations jointes dans l'Appendice 1

6. Le Pérou suggère d'accorder la priorité aux travaux d'élaboration d'un code d'usages en matière d'hygiène pour le cacao et le chocolat, et a fait remarquer à cet égard la croissance tendancielle de la production depuis 1990 et le volume considérable des échanges internationaux de cette denrée. Dans sa proposition, le Pérou a cité un certain nombre de difficultés au chapitre de la production du cacao, notamment la gestion inadéquate des plantations sur le plan technique, le mauvais traitement du produit au stade de la transformation ainsi que le manque de formation technique.
7. Le Pérou suggère également d'entreprendre des travaux au sujet d'un code d'usages pour les substances autorisées dans les emballages qui entrent au contact des aliments, et a souligné l'importance de produire un code qui définirait les substances autorisées dans les emballages destinés à contenir des aliments, ainsi que la nécessité de fixer des limites pour la migration de certains constituants.

**Observations et propositions visant à réviser des normes et des codes d'usages existants**

**OBSERVATIONS ET PROPOSITIONS DE L'AUSTRALIE EN RÉPONSE À LA LETTRE CIRCULAIRE CL 2011/11-FH<sup>2</sup>**

8. Les observations présentées par l'Australie portaient sur la révision de codes existants qui n'ont pas été révisés récemment. Les codes d'usages pourraient être regroupés ou consolidés selon le type d'aliment ou selon la salubrité ou le processus de production de l'aliment principal, par exemple congelé, à température ambiante, réfrigéré, en conserve, séché ou autre.
9. On pourrait se fonder sur l'incidence que les codes exercent sur la sécurité des aliments et le commerce international pour déterminer l'ordre de priorité de la révision et/ou de la révocation des Codes d'usages. Les codes d'usages en matière d'hygiène classés par ordre de priorité sont :
  - CAC/RCP 1 – Code d'usages international recommandé : Principes généraux d'hygiène alimentaire;
  - Regroupement de quatre codes d'usages en matière d'hygiène /Directives relatives aux aliments en conserve : CAC/RCP 23 – Codes d'usages en matière d'hygiène applicable aux aliments peu acides et acidifiés en conserve; CAC/RCP 40 – Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement; CAC/GL 17 – Lignes directrices pour l'inspection visuelle de lots de conserve quant aux défauts inacceptables; et CAC/RCP 2 – Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve;
  - Regroupement de quatre codes d'usages en matière d'hygiène ayant trait aux fruits et les légumes/plantes séchés : CAC/RCP 3 – Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits séchés; CAC/RCP 5 – Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits et légumes déshydratés, y compris les champignons comestibles; CAC/RCP 4 – Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour la noix de coco déshydratée; et CAC/RCP 42 – Codes d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les plantes aromatiques séchées.

**OBSERVATIONS ET PROPOSITIONS PRÉSENTÉES PAR LES ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE EN RÉPONSE À LA LETTRE CIRCULAIRE CL 2011/11-FH<sup>3</sup>**

10. La proposition préparée par les États-Unis d'Amérique porte sur de nouveaux travaux visant à réviser le Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les plantes aromatiques séchées (CAC/RCP 42-1995); on peut lire dans le document que ce code figurait à la liste des codes existants en matière d'hygiène qui pourraient être révisés et/ou révoqués, d'après une proposition faite à la 33<sup>ème</sup> session du CCFH (CX/FH 00/14).
11. La raison d'être de cette révision proposée est de fournir de l'information actualisée au chapitre des mesures de maîtrise préventives, et d'accroître la cohérence du document avec le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) afin de prévenir et de minimiser les maladies causées par la présence d'agents pathogènes dans les épices.

---

<sup>2</sup> Observations jointes dans l'Appendice 2

<sup>3</sup> Observations jointes dans l'Appendice 3

12. Le champ d'application des travaux s'étendrait aux éléments suivants :

- Déplacer de l'information dans les sections appropriées pour qu'elle cadre avec l'information présentée dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire, et supprimer les éléments qui répètent les recommandations contenues dans les Principes généraux.
- Tenir compte des réflexions actuelles et des conseils de l'industrie pour les contrôles préventifs, par exemple, le contrôle des approvisionnements en matières premières, l'application des traitements en cours de transformation visant à éliminer les dangers microbiens, la validation de ces traitements, la séparation physique des installations de transformation entre pré- et post-traitement et les zones réservées aux produits finis, l'imposition de limites au nettoyage humide dans les zones appropriées, le contrôle de l'eau dans l'environnement, et l'échantillonnage régulier des produits et dans l'environnement, le tout afin d'assurer la protection des consommateurs.
- Examiner si certaines épices présentent des caractéristiques uniques justifiant une annexe présentant des directives par produit, et si une annexe sur les spécifications, y compris les critères microbiologiques, serait nécessaire.

**Recommandations :**

13. En ce qui concerne les propositions visant à préparer de nouvelles normes et de nouveaux codes d'usages, les membres pourraient examiner la proposition pour s'assurer qu'elle est pertinente et complète et pour lui attribuer un ordre de priorité.
14. En ce qui concerne les propositions visant à réviser des normes et des codes d'usages existants, les membres pourraient examiner les propositions pour vérifier le bien-fondé de la prise en charge des travaux par le CCFH et de leur attribuer un ordre de priorité.

## APPENDICE I

**OBSERVATIONS PRÉSENTÉES PAR LE PÉROU EN RÉPONSE À LA LETTRE CIRCULAIRE  
CL 2011/11-FH**

Le Pérou suggère qu'on accorde la priorité aux travaux sur le Code d'usages en matière d'hygiène pour la production et la transformation du cacao et du chocolat, pour les raisons suivantes :

La production nationale de cacao connaît une hausse depuis 1990, mais également des fluctuations, en raison de variations dans les rendements attribuables à la présence de maladies, surtout la pourriture brune des cabosses de cacao, qui touche 40 pour cent des plantations. L'autre problème est lié à l'abandon partiel ou total de la plupart des plantations dans les années 1980 et le début des années 1990, au profit de la culture du coca et d'autres productions plus rentables.

En 2002, la culture de cacao représentait 0,38 pour cent du PIB agricole, et faisait vivre quelque 20 000 producteurs. L'industrie de production du cacao est caractérisée par la présence de petits agriculteurs de subsistance qui exploitent chacun entre 2 et 3 hectares au plus, avec des moyens technologiques rudimentaires.

Le type de cacao produit au Pérou est de type aromatique, caractérisé par une haute teneur en gras (qui peut atteindre jusqu'à 57 pour cent), qui lui donne une grande valeur commerciale sur le marché international, ainsi que par son grand potentiel pour la production biologique de cacao comme culture dans les systèmes agroforestiers.

La productivité dépend du niveau de technologie utilisé. On distingue deux niveaux de technologie : le premier concerne un procédé d'extraction, suivant une récolte et un traitement rudimentaires, tandis que le deuxième tire parti de porte-greffes et de clones pour la résistance à la maladie et le rendement, de l'application de matière organique, d'engrais, de l'élagage et de techniques améliorées au stade de la récolte et du traitement post-récolte.

Dans le régime faiblement avancé technologiquement, les rendements se situent entre 300 et 400 kg/ha, tandis que le rendement minimum dans le régime avancé atteint 1 tonne par hectare (zones réhabilitées) et 1,5 t/ha (nouveaux domaines), et permet d'obtenir des rendements encore plus élevés, ainsi qu'un produit de meilleure qualité.

Les problèmes incluent :

- Le manque d'organisation parmi les producteurs de cacao
- Une gestion technique défailante des cultures par les agriculteurs de subsistance
- Le mauvais traitement du produit à l'étape post-récolte
- Un patrimoine génétique qui rend les cultures peu propices à la productivité et fortement vulnérables aux maladies et aux parasites
- Un soutien limité aux entreprises agro-industrielles au stade de la production de la matière première
- Le manque de financement pour la collecte et la commercialisation du cacao
- Un niveau élevé d'intermédiation dans la collecte de cacao
- Le manque de services de vulgarisation et de recherche
- Des investissements limités dans le matériel et l'équipement requis pour ajouter de la valeur au produit

Compte tenu de ces facteurs, un Code d'usages nous aiderait à développer une stratégie générale visant à accroître la compétitivité du cacao, à accroître durablement sa productivité et à améliorer la commercialisation du produit grâce à des normes de haute qualité, en renforçant le partenariat entre les producteurs dans une optique de rentabilité commerciale, et en renforçant la capacité à intégrer l'assistance technique.

**Exportations de cacao et de préparations de cacao en 2010**

PRODUIT	Kg	Valeur en \$ US	%
Fèves de cacao	11 144 912,09	34 864 826,59	38,7%
Beurre de cacao	5 301 118,77	26 394 814,32	29,3%
Chocolat	2 789 549,04	11 149 475,72	12,4%
Cacao en poudre	2 643 052,10	10 164 208,02	11,3%
Pâte de cacao	1 729 548,43	6 595 835,97	7,3%
Coques, pellicules et déchets de cacao	486 045,50	285 159,81	0,3%
Graines pour les semis	177 870,00	578 077,50	0,6%
Graisse et huile de cacao	1 000,00	10 500,00	0,0%
	24 273 095,93	90 042 897,93	

Source : Promperú

En outre, comme seconde priorité, nous sommes intéressés à voir élaboré:

**Un Code d'usages sur l'innocuité des matériaux autorisés pour les emballages au contact des aliments**

Il serait important de disposer d'un code définissant les matériaux d'emballage d'aliments autorisés, car le contact avec les aliments est une source majeure de contamination. Il faudrait établir des limites générales ou spécifiques pour la migration des matériaux. Par ailleurs, il faudrait parvenir à un accord sur les méthodes utilisées pour simuler le contact alimentaire et sur les méthodes d'estimation des substances migratrices.

## OBSERVATIONS PRÉSENTÉES PAR L'AUSTRALIE EN RÉPONSE À LA LETTRE CIRCULAIRE CL 2011/11-FH

### Observations générales

Les propositions de nouveaux travaux visant à réviser et/ou à révoquer les codes d'usages en matière d'hygiène qui n'ont pas été révisés récemment, peuvent offrir une occasion de regrouper certains codes lorsque la situation s'y prête, et peuvent permettre de mettre à jour les connaissances scientifiques. Les listes de codes à prendre en considération par le CCFH, au tableau 2 de la CL 2011/11-FH, ne sont toujours pas structurées de manière cohérente. Certains codes sont indépendants et sont trop spécifiques, tandis que d'autres pourraient être regroupés de manière à couvrir des produits similaires.

Les codes d'usages pourraient être regroupés ou consolidés selon le type d'aliment ou selon la salubrité ou le processus de production de l'aliment principal, par exemple congelé, à température ambiante, réfrigéré, en conserve, séché ou autre. Les codes d'usages pourraient comprendre de l'information relative au système HACCP et à l'évaluation microbiologique ou aux principes pertinents; de l'information sur les processus à appliquer pour assurer la sûreté des aliments; les difficultés à maîtriser durant la phase de post-transformation; les systèmes de vérification. Des chapitres pourraient être développés pour diverses catégories de produits, pourvu que le document demeure facile à lire, à comprendre et à appliquer.

On pourrait se fonder sur l'incidence que les codes exercent sur la sécurité des aliments et le commerce international pour déterminer l'ordre de priorité de la révision et/ou de la révocation des Codes d'usages.

### Observations particulières

Ordre de priorité suggéré pour la révision des Codes d'usages en matière d'hygiène existants

Priorité 1	
CAC/RCP 1 – Code d'usages international recommandé : Principes généraux d'hygiène alimentaire Annexe : Directives pour l'application des systèmes HACCP	Le document CAC/RCP 1 est un code d'usages englobant, et pour cette raison, il devrait être révisé et actualisé régulièrement. La dernière révision remonte à 2003. Il serait bénéfique de le réviser pour s'assurer que les concepts scientifiques applicables à l'hygiène alimentaire sont à jour. Comme le document CAC/GL 21 – Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments est en cours de révision, il serait opportun de réviser le document CAC/RCP 1 pour assurer sa conformité avec le CAC/GL 21 et éviter les dédoublements.
Priorité 2	
CAC/RCP 23 – Codes d'usages en matière d'hygiène applicable aux aliments peu acides et acidifiés en conserve	L'Australie estime que ces Codes pourraient être réunis ou regroupés dans un seul Code d'usages. Le CAC/RCP 2 ne figurait pas dans la recommandation originale, mais du fait qu'il touche à la mise en conserve et au conditionnement aseptique, il semble appartenir à ce groupe.
CAC/RCP 40 – Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement	
CAC/GL 17 – Lignes directrices pour l'inspection visuelle de lots de conserve quant aux défauts inacceptables	

CAC/RCP 2 – Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve	
<b>Priorité 3</b>	
CAC/RCP 3 – Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits séchés	L'Australie convient que les documents CAC/RCP 3 et CAC/RCP 5 pourraient être réunis en un Code d'usages pour les fruits et légumes/plantes séchés. Le document CAC/RCP 4 (Noix de coco desséchée) pourrait également entrer dans cette catégorie, malgré le fait qu'il existe une norme distincte pour la noix de coco desséchée. Les épices et les plantes aromatiques séchées constituent un cas à part en matière de sécurité alimentaire. Dans l'optique du regroupement des Codes de pratiques selon le processus ou la fonction en matière de sécurité alimentaire, le CAC/RCP 42 pourrait entrer dans une catégorie spéciale au sein d'un nouveau Code d'usages pour les fruits et les légumes/plantes séchés.
CAC/RCP 5 – Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits et légumes déshydratés, y compris les champignons comestibles	
CAC/RCP 4 – Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour la noix de coco déshydratée	
CAC/RCP 42 – Codes d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les plantes aromatiques séchées	
<b>Priorité 4</b>	
Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits à coque	L'Australie convient que ces deux codes pourraient être réunis en un seul Code d'usages pour les noix; et/ou regroupés avec le CAC/RCP 55-2001 et le CAC/RCP 59-2005, soit les Codes d'usages sur la prévention et la réduction de l'aflatoxine dans les arachides et des fruits à coque, respectivement.
CAC/RCP 22 – Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les arachides (cacahuètes)	
<b>Priorité 5</b>	
CAC/RCP 2 – Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments précuisinés et cuisinés en restauration collective	L'Australie estime qu'il pourrait être nécessaire de passer ce Code en revue afin de s'assurer que les concepts scientifiques les plus à jour en matière de sécurité alimentaire y sont pris en compte.
CAC/RCP – Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments réfrigérés et conditionnés à durée de conservation prolongée	L'Australie estime qu'il pourrait être nécessaire de passer ce Code en revue afin de s'assurer que les concepts scientifiques les plus à jour en matière de sécurité alimentaire y sont pris en compte.
CAC/RCP 30 – Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour le traitement des cuisses de grenouille	Ce Code d'usages n'a pas été révisé depuis son entrée en vigueur, en 1983. L'Australie se questionne sur le bien-fondé de ce Code d'usages au regard de son incidence sur le commerce international.

### Travaux déjà examinés auxquels on a assorti une cote de priorité moindre lors de sessions antérieures du CCFH

Dans l'Annexe 1 de la CL 2011/11-FH, on peut lire que de nouveaux travaux ont été approuvés à la 42<sup>ème</sup> session du CCFH pour élaborer une annexe sur les tomates dans le Code d'usages pour les fruits et légumes frais. L'Australie convient qu'il faut accorder une moindre priorité à l'Annexe sur les tomates par rapport à la révision ou à la révocation des Codes d'usages en matière d'hygiène qui existent déjà.

La 41<sup>ème</sup> session du CCFH a convenu que l'avant-projet de Code d'usages pour la production et la transformation du cacao et du chocolat passait après d'autres dossiers et qu'il devrait être réexaminé plus tard. L'Australie convient qu'une moindre priorité devrait être accordée à cet avant-projet, au profit de la révision ou de la révocation des codes d'usages en matière d'hygiène existants.



**OBSERVATIONS PRÉSENTÉES PAR LES ÉTATS -UNIS D'AMÉRIQUE EN RÉPONSE À LA  
LETTRE CIRCULAIRE CL 2011/11-FH**

***RÉVISION DU CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LES ÉPICES ET PLANTES  
AROMATIQUES SÉCHÉES (CAC/RCP 42-1995)***

**(Proposition présentée par les États-Unis d'Amérique)**

Les États-Unis proposent que l'on revise le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et plantes aromatiques séchées* (CAC/RCP 42-1995). Nous avons observé que ce Code était inclus dans la liste de Codes que le CCFH devrait envisager de réviser (réf. : CX/FH 00/14).

Les États-Unis estiment que, du point de vue de la santé publique, il serait important de mettre à jour ce Code. Durant la période de 1973 à 2009, 12 foyers d'infection attribuables à des épices ont été recensés au niveau international, malgré les difficultés liées au rapprochement d'une épidémie avec un ingrédient alimentaire complexe et secondaire. Ces foyers d'infection ont entraîné au moins 1688 cas documentés de maladies, 127 hospitalisations et un décès. Le fardeau en matière de santé publique résultant de ces foyers était en fait probablement beaucoup plus important : le Centre de contrôle des maladies des États-Unis (CDC) estime que pour chaque cas documenté de salmonellose, il y avait 28 cas non diagnostiqués. Les nourrissons et les enfants étaient les principaux groupes de la population touchés par 33 pour cent des foyers d'infection attribuables aux épices, y compris la plus importante épidémie (~ 1000 cas de maladie). *L'espèce* Salmonella était l'agent pathogène identifié dans 83 pour cent des foyers d'infection et dans toutes les grandes épidémies. La croissance des agents pathogènes dans les aliments peut certes avoir joué un rôle dans certains de ces foyers, mais il est peu probable qu'elle ait été un facteur dans les grandes épidémies, qui touchaient des aliments à faible taux d'humidité. Les enquêtes de retraçage des deux plus récentes épidémies de salmonellose ont permis d'isoler la ou les souches de l'éclosion tant dans les emballages d'épices importés que dans l'environnement.

Un document de projet concernant les nouveaux travaux proposés est joint. Nous apprécions la possibilité qui nous est donnée de présenter cette réponse concernant les nouveaux travaux qui pourraient être entrepris par le CCFH.

## DOCUMENT DE PROJET

### Révision du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et plantes aromatiques séchées* (CAC/RCP 42-1995)

Préparé par les États-Unis d'Amérique

#### 1. Bien-fondé et champ d'application des nouveaux travaux

Le but et le champ d'application des travaux sont de réviser et de mettre à jour le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et plantes aromatiques séchées* (CAC/RCP 42-1995).

#### 2. Pertinence et actualité

La revue de la littérature sur le sujet révèle qu'un certain nombre d'agents pathogènes peuvent se retrouver dans des épices au stade de la vente au détail, mais que seuls *Salmonella* spp. et *Bacillus* spp. (*subtilis* et *pumilis*) ont été signalés comme facteurs dans les épidémies d'origine alimentaire attribuables à la consommation d'épices<sup>1-15</sup>. Durant la période de 1973 à 2009, 12 foyers d'infection attribuables à des épices ont été recensés au niveau international, malgré les difficultés liées au rapprochement d'une épidémie avec un ingrédient alimentaire complexe et secondaire. Ces foyers d'infection ont entraîné au moins 1688 cas documentés de maladie, 127 hospitalisations et un décès<sup>1-15</sup>. Le fardeau en matière de santé publique résultant de ces foyers était en fait probablement beaucoup plus important : le Centre de contrôle des maladies des États-Unis (CDC) estime que pour chaque cas documenté de salmonellose, il y avait 28 cas non diagnostiqués<sup>16</sup>. Les nourrissons et les enfants étaient les principaux groupes de la population touchés par 33 pour cent des foyers d'infection attribuables aux épices, y compris la plus importante épidémie (~ 1000 cas de maladie)<sup>5,6,8,11</sup>. L'espèce *Salmonella* était l'agent étiologique identifié dans 83 pour cent des foyers d'infection et dans toutes les grandes épidémies<sup>2-15</sup>. Les espèces *Bacillus* ont été identifiées dans deux petits foyers d'écllosion<sup>1,4,9</sup>. Plusieurs souches de *Salmonella* spp. ou de *Bacillus* spp. ont été dépistées dans des épices ou des aliments contenant des épices responsables de quatre de ces épidémies<sup>1,4,8,9,11</sup>. La croissance des agents pathogènes dans les aliments peut certes avoir joué un rôle dans certains de ces foyers, mais il est peu probable qu'elle ait été un facteur dans les grandes épidémies, qui touchaient des aliments à faible taux d'humidité<sup>2,8,11</sup>. Les enquêtes de retraçage des deux plus récentes épidémies de salmonellose ont permis d'isoler la ou les souches de l'écllosion tant dans les emballages d'épices importés que dans l'environnement de transformation des épices/aliments (mouture et emballage d'épices et fabrication d'aliments, respectivement)<sup>2,17,18</sup>.

Plusieurs autres facteurs influencent le nombre de maladies résultant des épices contenant des agents pathogènes. L'utilisation d'épices dans les aliments est en augmentation dans le monde entier<sup>19</sup>. À titre d'exemple, la consommation d'épices par habitant aux États-Unis, mesurée d'après les données sur l'épuisement des stocks, atteignait en moyenne 3,5 kg/année en 2008, et n'a cessé d'augmenter chaque année à un taux moyen de 0,05 lb/personne/an au cours des 40 dernières années<sup>20</sup>. Les épices sont parfois ajoutées aux aliments après l'étape finale de létalité durant la préparation des aliments<sup>2,8,11</sup>. Les lots d'épices peuvent être très volumineux, de sorte qu'un seul lot contaminé pourrait être distribué à des millions, voire plusieurs dizaines de millions de consommateurs<sup>21</sup>. Enfin, dans le cas des épices contaminées par *Salmonella*, la dose nécessaire pour déclencher la maladie est infime, la probabilité d'infection étant d'environ 0,25 pour cent pour la consommation d'une seule cellule infectée par *Salmonella*, d'après la fonction dose-réponse de la FAO/OMS 2002<sup>22</sup>.

#### 3. Principaux aspects à couvrir

La révision proposée permettrait d'assurer la cohérence du document avec le *Code d'usages international recommandé : Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969). L'information sera déplacée dans les sections appropriées correspondant à celles des *Principes généraux d'hygiène*

*alimentaire*, et la matière qui répète les recommandations contenues dans les *Principes généraux* sera supprimée. Des sections seront ajoutées, par exemple, Objectifs et maîtrise des opérations. La révision tiendra compte des réflexions actuelles et des conseils de l'industrie pour les mesures de contrôle préventif, par exemple, le contrôle des approvisionnements en matières premières, de l'application des traitements en cours de transformation visant à éliminer les dangers microbiens, la validation de ces traitements, la séparation physique des installations de transformation entre pré- et post-traitement et les zones réservées aux produits finis, l'imposition de limites au nettoyage humide dans les zones appropriées, le contrôle de l'eau dans l'environnement, et l'échantillonnage régulier des produits et dans l'environnement. Le groupe de travail examinerait si certaines épices présentent des caractéristiques uniques justifiant une annexe présentant des directives par produit, et si une annexe sur les spécifications, y compris les critères microbiologiques, serait nécessaire.

#### 4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement de l'ordre de priorité des travaux

##### 4.1 Évaluation par rapport au Critère général : La protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement.

Les travaux proposés seront principalement axés sur la maîtrise des dangers microbiens tels que *Salmonella* spp., qui sont des problèmes courants en santé publique dans le monde entier. Toutefois, la production sanitaire des épices dépend également des contaminants chimiques, tels que l'aflatoxine, et des impuretés, indicatives d'une production réalisée dans des conditions insalubres. Il s'agit de problèmes courants qui entraînent le rejet de certaines épices par les pays et par les exploitants du secteur alimentaire. Cette révision apportera des conseils utiles, en particulier aux pays en développement, concernant la production sanitaire des épices, afin d'aider à minimiser la contamination et le rejet conséquent des cargaisons. Les épices sont un élément essentiel du régime alimentaire dans le monde entier et sont par conséquent largement commercialisées. De nombreuses épices proviennent de pays en développement.

##### 4.2 Évaluation par rapport aux critères applicables aux questions générales :

##### Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler

Les données sur les millions de tonnes d'épices produites chaque année, et sur les pays qui les importent et les exportent figurent dans les rapports de FAOSTAT. Les États-Unis sont un des plus gros importateurs d'épices, en volume et en valeur monétaire, en provenance de plus de 140 pays<sup>23</sup>. Une analyse réalisée par la US Food and Drug Administration (U.S. FDA) sur les données de surveillance des importations de 2007 à 2009 révèle que le taux de présence non autorisée de *Salmonella* dans les épices était approximativement le double de celui de tous les autres aliments (y compris les aliments crus et prêts-à-consommer)<sup>21</sup>. Les taux d'infraction ne sont pas étroitement liés au type d'épices ni au pays d'origine, bien qu'ils se démarquent statistiquement, à la hausse et à la baisse, dans le cas de quelques épices et de quelques pays d'origine<sup>21</sup>. Une étude succincte sur les épices confirmées positives pour la présence de *Salmonella* dans des importations aux États-Unis a révélé que les teneurs sont généralement faibles ( $\leq 1$  NPP/g) mais non significativement différentes des quelques valeurs rapportées dans la littérature sur les éclosions attribuables à des épices ou à des aliments contenant des épices<sup>3,6,8,21</sup>. D'autres recherches devraient être menées pour caractériser pleinement la répartition des teneurs en *Salmonella* dans des épices tout au long du continuum de la ferme à la table. Cette étude a également démontré qu'il n'était pas rare de trouver plusieurs souches de *Salmonella* dans les épices confirmées positives pour la présence de *Salmonella*<sup>21</sup>.

L'analyse des épidémies d'origine alimentaire aux États-Unis, des cas de rappel d'aliments et des rapports primaires du Registre des denrées alimentaires à signaler (Reportable Food Registry, RFR : un registre électronique dans lequel les gens de l'industrie et les fonctionnaires en santé publique enregistrent les rapports d'aliments susceptibles d'avoir de graves effets sur la santé ou de provoquer la mort) démontre

que des épices contaminées par *Salmonella* se retrouvent dans les établissements de transformation et à la vente au détail<sup>24</sup>. La catégorie « Épices et assaisonnements » du RFR comptait le plus grand nombre de rapports primaires de présence de *Salmonella* (19 pour cent) au cours de la première année de déclaration<sup>24</sup>. En 2008-2009, huit rappels primaires (rappels lancés par l'établissement où l'infraction a été identifiée en premier lieu) étaient dus à des épices, dont 116 produits différents (ou 19 pour cent de tous les produits alimentaires rappelés)<sup>21</sup>. La cause première de tous les rappels dus aux épices s'est avérée être le contrôle inadéquat des stocks par les fournisseurs<sup>21</sup>.

Les épices peuvent provenir de pays ne disposant pas de cadres réglementaires en matière de salubrité des aliments et disposant de moyens restreints pour la surveillance et l'application des règles, quand bien même ils auraient mis en place les lois et règlements applicables. En offrant des directives applicables par tous les pays, ce document réduira le risque d'obstacles au commerce international et améliorera le niveau de sûreté des aliments à l'échelle mondiale.

#### Examen de l'ampleur mondiale du problème ou de l'enjeu

Les épices peuvent être contaminées de nombreuses différentes manières aux étapes de la culture, de la récolte, de la transformation et du transport. Les épices sont largement commercialisées à travers le monde. Elles proviennent en grande partie des pays en développement. La plupart des pays du monde importent une certaine quantité d'épices, même minime. Par conséquent, la question des épices contaminées est un problème global dont la solution passe par un code de bonnes pratiques d'hygiène qui intègre les connaissances scientifiques actuelles et de l'information fondée sur le risque au sujet des mesures de maîtrise appropriées.

### **5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

Les travaux proposés ont un lien direct avec les objectifs suivants du Plan stratégique du Codex 2008-2013 :

#### Objectif 1 : La promotion d'un cadre législatif cohérent

L'élaboration d'un code d'usages en matière d'hygiène révisé pour les épices cadre avec l'orientation élaborée sous l'objectif 1, à savoir, La CCA élaborera des normes, des directives et des recommandations internationales fondées sur des principes scientifiques et visant la réduction des risques sanitaires tout au long de la filière alimentaire. Le risque en matière de santé publique causé par la présence de pathogènes tels que *Salmonella* dans les épices justifie le renforcement du code d'usages existant, en permettant de mieux refléter les données scientifiques les plus à jour et de pouvoir réagir au danger à toutes les étapes de la filière alimentaire. Ces directives fourniront d'importants renseignements aux pays en développement qui cherchent à améliorer le niveau de salubrité de leurs aliments.

#### Objectif 2 : Promouvoir la plus vaste et la plus cohérente application possible des principes scientifiques de l'analyse des risques

La question de la maîtrise de *Salmonella* dans les aliments à faible teneur en humidité, comme les épices, a suscité de l'intérêt dans plusieurs pays récemment. Plusieurs documents d'orientation ont été élaborés d'après l'expérience acquise par l'industrie et l'application des principes scientifiques. La FDA américaine achève actuellement l'élaboration d'un profil de risque sur les épices afin de faciliter la prise de décisions sur les mesures de prévention adaptées, et ce dans le but de réduire le risque lié à la présence d'agents pathogènes microbiens<sup>25</sup>. L'intégration des connaissances scientifiques les plus récentes dans une version révisée du Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices est conforme à cet objectif. En outre, le Codex encourage la validation des mesures de salubrité des aliments, et cette approche serait prise en considération dans le code d'usages renforcé qui ciblerait les épices.

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

L'élaboration d'un Code d'usages révisé pour les épices devrait susciter de l'intérêt parmi les pays en développement, car de nombreux types d'épices proviennent surtout de ces pays. Nous prévoyons confier cette révision à un groupe de travail électronique qui aura recours aux échanges de courriels et aux réunions sur le Web pour favoriser une plus grande participation, comme cela s'est produit pour l'élaboration de l'annexe sur les légumes feuilles verts au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53-2003).

**6. Information sur le rapport entre la proposition et d'autres documents existants du Codex**

Les travaux portent sur la révision du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et plantes aromatiques séchées* (CAC/RCP 42-1995) et visent à assurer sa cohérence avec le *Code d'usages international recommandé : Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969). Les *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 30-1999) (actuellement en révision) pourraient s'appliquer, selon l'approche convenue par le groupe de travail sur la nécessité de tels critères. En outre, les directives du *Code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des aliments en vrac et des aliments semi-emballés* (CAC/RCP 47-2001) pourraient également s'appliquer.

**7. Identification de tout besoin et disponibilité des avis scientifiques d'experts**

Nous prévoyons qu'il pourrait être nécessaire d'obtenir des avis scientifiques de la FAO/OMS (JEMRA) sur les risques présentés par les agents pathogènes associés aux différents types d'épices et sur l'influence des diverses pratiques agricoles et de fabrication pour ce qui est d'accroître ou d'atténuer ces risques. Une telle évaluation devrait aussi prendre en considération la façon dont ces produits sont commercialisés et traités par les consommateurs, et tenir compte de ses effets sur les intoxications alimentaires. Plus précisément, la JEMRA pourrait mener une étude de faisabilité afin de déterminer si des données suffisantes sont disponibles ou recueillies sur la prévalence et la concentration des agents pathogènes, sur le potentiel de croissance avant ou en l'absence d'une étape de traitement d'inactivation, et sur la possibilité de recontamination après un traitement d'inactivation sur différentes épices dans le but de mener une évaluation quantitative des risques.

**8. Identification de toute nécessité de contribution technique à la norme de la part d'instances externes de manière à rendre la planification possible**

En plus des avis scientifiques et de l'apport technique de la JEMRA, une contribution technique pourrait être nécessaire de la part de la Commission internationale des spécifications microbiologiques pour les aliments, en particulier de l'aide à l'élaboration des critères microbiologiques, si le groupe de travail décide que l'élaboration de critères microbiologiques est justifiée.

**9. Calendrier proposé pour l'achèvement des nouveaux travaux, y compris la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et la date proposée d'adoption par la Commission; le délai d'élaboration d'une norme ne doit normalement pas dépasser cinq ans.**

Calendrier proposé

- Considération de nouveaux travaux par la 43<sup>ème</sup> session en 2011
- Considération de nouveaux travaux par la CCA en 2012
- Élaboration du document par un groupe de travail électronique
  - o Étape 3 aux sessions de 2012 et de 2013 du CCFH,
  - o Étape 5 (ou 5/8) lors de la session de 2014 du CCFH

- Prêt pour l'adoption à l'étape 5 ou 5/8 à la session de 2015 de la CCA, ou pour l'adoption à l'étape 8 lors de la session de 2016 de la CCA.

### **Références bibliographiques**

1. Cameron, G. 1998. Need to consider *Bacillus subtilis* as a cause of food poisoning, in Surveillance and Control Notes. New Zealand Pub. Health Rep 5(2): 11.
2. Centers for Disease Control and Prevention. 2010. *Salmonella* Montevideo infections associated with salami products made with contaminated imported black pepper and red pepper – United States, July 2009-April 2010. Morb. Mortal. Wkly. Rep. Dec 24;59(50):1647-1650.
3. Gustavsen, S., and O. Breen. 1984. Investigation of an outbreak of *Salmonella oranienburg* infections in Norway, caused by contaminated black pepper. Am. J Epidemiol. 119(5):806-812.
4. Health Protection Agency. 2011. Electronic Foodborne and non-Foodborne Gastrointestinal Outbreak Surveillance System (eFOSS) NB: The database is dynamic and, as such, is subject to change. K:\GSURV\DataRequests\eFOSS\_Foodborne Outbreaks linked with spices (Jane Van Doren, FDA, 24-05-11)
5. Ilic, S., P. Duric, and E. Gergo. 2010. *Salmonella senftenberg* infections and fennel seed tea, Serbia. Emerg. Infect. Dis. 16(5):893-895.
6. Koch, J., A. Schrauder, K. Alpers, D. Weber, C. Frank, R. Prager, W. Rabsch, S. Broll, F. Feil, P. Roggentin, J. Bockemuhl, H. Tschape, A. Ammon, and K. Stark. 2005. *Salmonella* Agona outbreak from contaminated aniseed, Germany. Emerg. Infect. Dis. 11(7):1124-1127.
7. Laidley, R., S. Handzel, D. Severs, and R. Butler. 1974. *Salmonella weltevreden* outbreak associated with contaminated pepper. Epidemiol. Bull. 18(4):62.
8. Lehmacher, A., J. Bockemuhl, and S. Aleksic. 1995. Nationwide outbreak of human salmonellosis in Germany due to contaminated paprika-powdered potato chips. Epidemiol. Infect. 115:501-511.
9. Little, C. L. , Health Protection Agency, UK. 2011. Personal Communications.
10. Rabsch, W., R. Prager, J. Koch, K. Start, P. Roggentin, J. Bockemuhl, G. Beckmann, R. Stark, W. Siegl, A. Ammon, and H. Tschape. 2005. Molecular epidemiology of *Salmonella enterica* serovar Agona: Characterization of a diffuse outbreak caused by aniseed-fennel-caraway infusion. Epidemiol. Infect. 133(5):837-844.
11. Sotir, M.J., G. Ewald, A.C. Kimura, J.I. Higa, A. Sheth, S. Troppy, S. Meyer, R.M. Hoekstra, J. Austin, J. Archer, M. Spayne, E.R. Daly, and P.M. Griffin. 2009. Outbreak of *Salmonella* Wandsworth and Typhimurium infections in infants and toddlers traced to a commercial vegetable-coated snack food. Pediatr. Infect. Dis. J. 28(12):1041-1046.
12. U.S. Food and Drug Administration (USFDA). 2009. Union International Food Co. is further expanding the recall of Lian How brand and Uncle Chen brand retail and institutional products. Disponible au: <http://www.fda.gov/Safety/Recalls/ArchiveRecalls/2009/ucm135361.htm>. Consulté en octobre 2010.
13. U.S. Food and Drug Administration (USFDA). 2009. Import alert 28-02. Detention without physical examination of Indian pepper. Disponible au: [http://fdswa090.fda.gov/vts/imports\\_publish/private/importalert\\_90.html](http://fdswa090.fda.gov/vts/imports_publish/private/importalert_90.html) Consulté en nov. 2010.
14. World Health Organization (WHO). 1974. *Salmonella* surveillance: *Salmonella weltevreden* outbreak associated with contaminated pepper. Wkly. Epidemiol. Rec. 42:351-352.
15. Zweifel, C. and R. Stephan. 2011. Spices and herbs as source of *Salmonella*-related foodborne diseases. Food Res. Int. (sous presse).
16. Scallan, E., R.M. Hoekstra, F.J. Angulo, R.V. Tauxe, M.-A. Widdowson, S.L. Roy, J.L. Jones, and P.M. Griffin. 2011. Foodborne illness acquired in the United States – Major Pathogens. Emerg. Inf. Dis. 17(1):7-15.

17. Hajmeer, M. and C. Myers. 2010. Outbreak of *Salmonella* Rissen associated with Ground White Pepper: Environmental Investigation. International Association for Food Protection 2010 Annual Meeting, Anaheim, CA.
18. Lienau, E.K., E. Strain, C. Wanag, J. Zheng, A.R. Ottensen, C.E. Keys, T.S. Hammack, S.M. Musser, E.W. Brown, M.W. Allard, G. Cao, J. Meng, and R. Stones. 2011. Identification of a salmonellosis outbreak by means of molecular sequencing. *N. Engl. J. Med.* ;364 (10), 981-982.
19. Global Industry Analysts, Inc. 2011. Spices and seasonings: A Global Strategic Report. As reported at PRWeb: [http://www.prweb.com/releases/spices\\_seasonings/red\\_black\\_pepper/prweb8075810.htm](http://www.prweb.com/releases/spices_seasonings/red_black_pepper/prweb8075810.htm) Accessed Sept 12, 2011.
20. U. S. Department of Agriculture (USDA)/Economic Research Service (ERS). 2009. Spices: Supply and disappearance. February 27, 2009. Disponible au: <http://www.ers.usda.gov/data/foodconsumption/spreadsheets/ctcsp.xls#Spices!A1> Accessed Nov 2010.
21. Food and Drug Administration. Données inédites.
22. Food and Agriculture Organization/World Health Organization. 2002. Risk assessments of *Salmonella* in eggs and broiler chickens. FAO/WHO Microbiological Risk Assessment Series 2, 2002.
23. U. S. Department of Agriculture/Foreign Agricultural Service. 2011. Disponible au : <http://www.fas.usda.gov/data.asp> Consulté en juin 2010.
24. Food and Drug Administration. 2011. Reportable Food Registry Annual Report. Disponible au : <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/FoodSafetyPrograms/RFR/ucm200958.htm>. Consulté en janvier 2011.
25. Food and Drug Administration. 2010. Risk Profile: Pathogens and Filth in Spices: Request for Comments and for Scientific Data and Information [Docket No. FDA-2010-N-0195]. Federal Register 75(75):2061 <http://www.regulations.gov/#!/home> Consulté en avril 2011.