



Point 2 a) de l'ordre du jour

CX/FH 11/44/2
Octobre 2012

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Quarante-quatrième session

Nouvelle-Orléans, États-Unis d'Amérique, 12 - 16 novembre 2012

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 DE LA TRENTE-CINQUIÈME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Normes et de textes apparentés adoptés à l'étape 5/8¹

1. La Commission a adopté les normes et les textes apparentés suivant :
 - Avant-projet de directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments ;
 - Avant-projet d'Annexe sur les melons au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53-2003) ;
 - Avant-projet de modification aux *Principes et directives régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques* (CAC/GL 30-1999) avec un amendement pour mieux indiquer l'applicabilité conditionnelle des principes d'évaluation des risques concernant les aliments pour animaux et leurs ingrédients; et
 - Avant-projet de révision des *Principes et procédures d'analyse de risques appliqués par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire*.
2. La discussion complète sur l'adoption des textes ci-dessus est disponible dans le document REP12/CAC, par. 33 - 36.

Propositions relatives à l'élaboration de nouvelles normes et textes apparentés²

3. La Commission a approuvé l'élaboration suivante :
 - Révision du *Code d'usage en matière d'hygiène pour les épices et les plantes aromatiques séchées* (CAC/RCP 42-1995) ; et
 - Appendice sur les petits fruits au *Code d'usage en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53-2003).
4. La discussion complète sur ces deux propositions est disponible dans le document REP12/CAC, par. 138.

¹ REP12/CAC, Annexe II et III

² REP11/CAC, Annexe VI

B. QUESTIONS DÉCOULANT DES COMITÉS DU CODEX RELATIVES AUX TRAVAUX DU COMITÉ

COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Suivi de l'élaboration des normes³

5. La soixante-sixième session du Comité Exécutif a noté les excellents progrès accomplis sur certains points, a souligné l'importance de la coopération avec l'OIE dans les travaux sur les parasites zoonotiques et s'est félicité de l'initiative prise par le Fonds fiduciaire pour faciliter la participation des pays en développement aux travaux sur les critères microbiologiques dans le cadre d'un processus de mentorat.

Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments⁴

6. Un membre a rappelé que la délégation norvégienne avait proposé, dans le cadre du Comité sur l'hygiène alimentaire, de transmettre l'annexe I du Code au Comité sur les poissons et les produits de la pêche de manière qu'elle soit alignée sur les dispositions actuelles des textes élaborés par ce Comité. Par ailleurs, la délégation avait soulevé la question plus globale des relations entre les comités chargés des produits et les comités s'occupant des questions générales auprès du Comité sur les principes généraux, qui était convenu de se pencher sur cette question à sa session suivante.
7. Le Président a rappelé que, dans la mesure où le Comité sur l'hygiène alimentaire avait fait progresser le Code jusqu'aux étapes 5/8, il ne pouvait pas transmettre ce texte au Comité sur les poissons et les produits de la pêche aux fins de consultation, compte tenu du calendrier des sessions, car cela aurait retardé l'avancement des travaux sur une question importante relative à la sécurité sanitaire des aliments. Néanmoins, après adoption, le Code sera envoyé au CCFFP qui aura la possibilité de formuler des observations et de proposer des modifications au Comité sur l'hygiène alimentaire, si nécessaire.
8. Le Comité s'est accordé sur la nécessité d'améliorer la coordination entre les comités en veillant à ce que le renvoi des uns aux autres ne ralentisse pas la progression des travaux.

COMITÉ SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE

Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments⁵

9. Le Comité a noté et appuyé les directives, tout en convenant de la nécessité d'une meilleure communication entre les divers comités afin d'éviter le chevauchement des travaux. Il a en outre jugé que le CCFFP aurait dû être consulté plus tôt au cours du processus d'élaboration des directives. Comme le *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* (CAC/RCP 52-2003) contient également une section sur les mollusques bivalves, il a été convenu d'inclure, dans la section 7.1 (paragraphe 4) des Directives pour l'application des Principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise de virus dans les aliments, une référence à l'annexe sur la maîtrise du virus de l'hépatite A (VHA) et des norovirus (NoV) dans les mollusques bivalves. Il a en outre été jugé pertinent d'inclure une référence aux *Directives sur l'application des Principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des espèces pathogènes de Vibrio dans les fruits de mer* (CAC/GL 73-2010).
10. Le Comité a en outre pris note d'une proposition de révision des Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise des virus ayant trait aux approches d'échantillonnage des virus et à l'interprétation des résultats de la PCR, et a encouragé les délégués à porter cette question à l'attention du CCFH.

³ REP12/EXEC1, par. 17

⁴ REP12/EXEC2, par. 5 - 8

⁵ REP13/FFP, par. 14 - 15

C. QUESTIONS DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS

Réunion mixte FAO/OMS d'experts sur les risques pour la santé publique liés à l'histamine et aux autres amines biogènes provenant des poissons et des produits de la pêche⁶

11. La trente-deuxième session du Comité sur les poissons et les produits de la pêche a constitué un groupe de travail électronique sur l'histamine dans les poissons afin de formuler des recommandations concernant l'histamine dans les normes sur les poissons et les produits de la pêche fondées sur les conclusions et les recommandations de la réunion mixte FAO/OMS d'experts sur les risques pour la santé publique liés à l'histamine et d'autres amines biogènes provenant des poissons et des produits de la pêche. Ainsi, ce groupe de travail électronique tiendra également compte des avis du CCFH sur le rapport de la réunion mixte FAO/OMS d'experts sur les risques pour la santé publique liés à l'histamine et d'autres amines biogènes provenant des poissons et des produits de la pêche.⁷
12. Le Comité est invité à donner son avis, si nécessaire, sur le rapport susmentionné de la réunion mixte FAO/OMS d'experts (se référer au Point 3a) de l'ordre du jour).

⁶ Le rapport préliminaire est disponible à l'adresse <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/a-z-index/foodborne-parasites/en/> et (<http://www.who.int/foodsafety/micro/jemra/meetings/sep12/en/index.html>)

⁷ REP13/FFP, par. 150