



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

Document de travail sur un code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible humidité

Préparé par les États-Unis, avec la participation de l'Australie, du Canada et du Royaume-Uni

Généralités

1. Le groupe de travail chargé de la priorité des nouveaux travaux s'est réuni avant la quarante-troisième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. Il a décidé que la proposition de nouveaux travaux sur la révision du *Code d'usages international en matière d'hygiène pour les épices et les plantes aromatiques séchées* devrait être soumise à la Commission pour approbation, mais comme le Comité a décidé qu'une approche horizontale devrait être utilisée dans la mesure du possible, le groupe a également convenu qu'un document de travail sur un avant-projet du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible humidité* devrait être préparé pour examen par la quarante-troisième session. Le document de travail (CRD 16) a été préparé par les États-Unis, avec la participation de l'Australie, du Canada et du Royaume-Uni. Le Comité a suggéré que le *Code d'usages international en matière d'hygiène pour les épices et les plantes aromatiques séchées* ainsi que les codes d'usages portant sur d'autres aliments, comme les noix, pourraient devenir des annexes à un *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité*. Le Comité a également convenu que les États-Unis élaborerait davantage le document de travail relatif au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité*, tel que décrit dans le document CRD 16, pour examen par la quarante-quatrième session du CCFH.

2. Le CCFH a examiné les nouveaux travaux sur les aliments à faible humidité avant sa quarante-troisième session. À la quarantième session du CCFH, le Royaume-Uni a proposer d'envisager de nouveaux travaux concernant un *Code d'usages en matière d'hygiène pour la production et la transformation du cacao et du chocolat*. Le Comité a convenu de publier une lettre circulaire afin de recueillir des renseignements pertinents. Lors de la quarante et unième session, le Comité avait examiné de nouveaux travaux dans ce domaine, mais avait accordé la priorité aux travaux sur le *Code d'usages pour le captage, la transformation et la commercialisation des eaux minérales naturelles* (CAC/RCP 33-1985) et en deuxième ordre de priorité à la révision des *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997). Le Comité a approuvé la conclusion du groupe de travail, à savoir qu'il serait possible de reconsidérer à l'avenir l'élaboration d'un *Code d'usages pour la production et la transformation du cacao et du chocolat*. Il a été question d'étendre le champ d'application d'un Code d'usages en matière d'hygiène à d'autres aliments à faible teneur en humidité lorsque le Code d'usages pour le chocolat a été initialement proposé. À la quarante-troisième session du CCFH, le Pérou a recommandé d'entreprendre de nouveaux travaux sur un *Code d'usages pour la production et la transformation du cacao et du chocolat*.

3. Les aliments à faible teneur en humidité ont toujours été considérés comme un faible facteur de risque pour les maladies d'origine alimentaire, car ils ne présentent pas un environnement propice à la croissance des agents pathogènes. Toutefois, au cours des dernières décennies, plusieurs foyers de salmonellose ont été recensés dans différents pays différents suite à la consommation d'aliments prêts-à-consommer à faible teneur en humidité, notamment le chocolat, le lait en poudre, le lait maternisé en poudre, les amandes crues, les céréales de petit déjeuner, les épices et les assaisonnements secs, les croustilles de pommes de terre assaisonnées au paprika, les céréales pour nourrissons, le beurre d'arachide, la graine de sésame, la noix de coco desséchée et les collations pour enfants à base de riz soufflé et de maïs contenant un assaisonnement végétal. Dans de nombreux cas, la quantité ingérée de *Salmonella* responsable de la maladie

était faible. En outre, des cas de maladie causés par *Escherichia coli* O157: H7 dans les aliments à faible teneur en humidité, comme les noix, ont aussi été recensés. Ces foyers d'infection mettent en évidence la nécessité de veiller au maintien de pratiques d'hygiène appropriées lors de la production des aliments à faible teneur en humidité.

4. Le Codex compte actuellement plusieurs codes d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité, notamment le *Code d'usages international en matière d'hygiène pour les fruits séchés* (CAC/RCP 3), le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les noix de coco desséchées* (CAC/RCP 4), le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes déshydratés* (CAC/RCP 5), le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits à coque* (CAC/RCP 6), le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les arachides* (CAC/RCP 22), et le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les plantes aromatiques séchées* (CAC/RCP 42). De l'intérêt a été exprimé pour réviser ces codes de manière à y intégrer les connaissances scientifiques les plus récentes et à regrouper ces codes lorsque faire se peut. L'Australie a proposé de combiner le *Code d'usages international en matière d'hygiène pour les fruits séchés* (CAC/RCP 3), le *Code d'usages international en matière d'hygiène pour les noix de coco desséchées* (CAC/RCP 4), le *Code d'usages international en matière d'hygiène pour les fruits et légumes déshydratés* (CAC/RCP 5) et le *Code d'usages international en matière d'hygiène pour les épices et les plantes aromatiques séchées* (CAC/RCP 42) en un seul document et de combiner le *Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits à coque* (CAC/RCP 6) et le *Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les arachides* (CAC/RCP 22) en un seul code.

Recommandations :

5. Compte tenu des risques pour la santé publique décrits ci-dessus, qui sont attribués aux aliments à faible teneur en humidité, et de la décision du Comité de privilégier les orientations plus générales, il est recommandé que le CCFH envisage d'élaborer un *Code d'usages pour les aliments à faible humidité*.

6. Il est prévu que ce Code comportera des annexes consacrées à des produits spécifiques ainsi que des parties actualisées des divers codes d'usages relatifs aux aliments à faible teneur en humidité qui sont actuellement disponibles. Ces travaux sont décrits dans le document de projet joint au présent document de travail. (Voir Annexe 1).

Champ d'application d'un Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité

7. Le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité* viserait la maîtrise des risques microbiologiques dans les aliments présentant une activité d'eau de 0,85 ou moins qui sont exposés à l'environnement de transformation suite à une étape d'inactivation microbienne; les produits qui ne sont pas soumis à une étape d'inactivation et les produits contenant des ingrédients à faible teneur en humidité susceptibles d'être contaminés par des pathogènes tels que *Salmonella* qui sont ajoutés après une étape d'inactivation. Ces produits sont confectionnés dans un environnement sec dans lequel le nettoyage et la désinfection par voie humide sont minimales, l'eau étant propice au développement de *Salmonella* et d'autres agents pathogènes dans l'environnement, d'où le risque de contamination subséquente de l'aliment. Le Code s'appliquerait à différents produits incluant, sans s'y limiter, le beurre d'arachide et d'autres types de beurre de noix, les céréales à déjeuner, les produits protéiques secs (par exemple produits laitiers secs), les confiseries (comme le chocolat), les collations (tels que les croustilles épicées), les noix à coque, la noix de coco desséchée, les graines destinées à la consommation (tournesol, sésame, citrouille, etc.) et les épices.

Aspects à couvrir dans un Code d'usages pour les aliments à faible humidité

8. Le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible humidité* suivrait la structure des *Principes généraux d'hygiène alimentaire*, et comprendrait uniquement les dispositions revêtant une importance particulière pour la salubrité des aliments à faible teneur en humidité.

Besoin de conseils scientifiques d'experts

9. La FAO et l'OMS peuvent faciliter ces travaux en lançant un appel de données sur les dangers microbiologiques et les autres risques liés aux aliments à faible teneur en humidité (y compris ceux mentionnés dans le champ d'application), et sur l'influence des diverses pratiques de production et de confection pour ce qui est d'atténuer les risques encourus par les consommateurs. La FAO/OMS devrait tenir compte de l'ensemble de la chaîne de transformation, de la ferme à la table (y compris la production primaire,

la transformation et la commercialisation). D'après cette information, la FAO et l'OMS pourraient accorder la priorité aux aliments à faible teneur en humidité, à l'instar de l'approche adoptée pour les fruits et légumes frais. Cette façon de faire permettrait de fournir l'information requise par le Comité pour déterminer le champ d'application du document ainsi que le bien-fondé et la priorité d'élaboration d'annexes sur des produits spécifiques.

Références bibliographiques

Cavallaro, E., K. Date, C. Medus, et al. 2011. *Salmonella* Typhimurium infections associated with peanut products. *New England Journal of Medicine* 365: 601-610.

Chen, Y., V.N. Scott, T. Freier, J. Kuehm, M. Moorman, J. Meyer, T. Morille-Hinds, L. Post, L. Smoot, S. Hood, J. Shebuski, and J. Banks. 2009. Control of *Salmonella* in low-moisture foods II: Hygiene practices to minimize *Salmonella* contamination and growth. *Food Protect. Trends* 29: 435-445.

Chen, Y., V.N. Scott, T. Freier, J. Kuehm, M. Moorman, J. Meyer, T. Morille-Hinds, L. Post, L. Smoot, S. Hood, J. Shebuski, and J. Banks. 2009. Control of *Salmonella* in low-moisture foods III: Process validation and environmental monitoring. *Food Protect. Trends* 29: 493-508.

de Jong, B., Andersson, Y., Giesecke, J., Hellström, L., Stamer, U., and Wollin, R. 2001. *Salmonella* Typhimurium outbreak in Sweden from contaminated jars of helva (or halva). *Euro Surveill.* 5:29:pii=1715. Online: <http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=1715>

Isaacs, S., J. Aramini, B. Ceibin, J. A. Farrar, R. Ahmed, D. Middleton, A. U. Chandran, L. J. Harris, M. Howes, E. Chan, A. S.Pichette, K. Campbell, A. Gupta, L. J. Lior, M. Pearce, C. Clark, F. Rodgers, F. Jamieson, I. Brophy, and A. Ellis. 2005. An international outbreak of salmonellosis associated with raw almonds contaminated with a rare phage type of *Salmonella* Enteritidis. *J. Food Prot.* 68:191-198.

Scott, V.N.Y. Chen, T. Freier, J. Kuehm, M. Moorman, J. Meyer, T. Morille-Hinds, L. Post, L. Smoot, S. Hood, J. Shebuski and J. Banks. 2000. Control of *Salmonella* in Low-Moisture Foods I: Minimizing Entry of *Salmonella* into a Processing Facility. *Food Protection Trends* 29(6): 342-353.

Shohat, T., M. S. Green, D. Merom, O. N. Gill, A. Reisfeld, A. Matas, D. Blau, N. Gal, and P. E. Slater. 1996. International epidemiological and microbiological study of outbreak of *Salmonella* Agona infection from a ready to eat savoury snack-II: Israel. *Br. Med. J.* 313: 1107-1109.

DOCUMENT DE PROJET

Élaboration d'un Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau

1. Objet et champ d'application de la norme

Le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité viserait la maîtrise des risques microbiologiques dans les aliments présentant une activité d'eau de 0,85 ou moins qui sont exposés à l'environnement de transformation suite à une étape d'inactivation microbienne; les produits qui ne sont pas soumis à une étape d'inactivation et les produits contenant des ingrédients à faible teneur en humidité susceptibles d'être contaminés par des pathogènes qui sont ajoutés après une étape d'inactivation. Le Code s'appliquerait à différents produits incluant, sans s'y limiter, le beurre d'arachide, les céréales à déjeuner, les produits protéiques secs (comme les produits laitiers secs), les confiseries (comme le chocolat), les collations (tels que les croustilles épicées), les noix, la noix de coco desséchée, les graines destinées à la consommation et les épices.

2. Pertinence et actualité

Plusieurs foyers d'infection ont pour facteur commun les aliments à faible teneur en humidité et étaient causés par *Salmonella* et *Escherichia coli* O157: H7. Ces foyers mettent en évidence la nécessité de veiller au maintien de pratiques d'hygiène appropriées lors de la production de ces aliments. Le Codex compte actuellement plusieurs codes d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité, et souhaiterait les mettre à jour.

3. Principales questions à régler

Le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en humidité suivrait la structure du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire, et comprendrait uniquement les dispositions revêtant une importance particulière pour la salubrité des aliments à faible teneur en humidité. Ces dispositions comprendraient ce qui suit :

- Réduction de la contamination à la production primaire
- Prévention de la pénétration et de la propagation des agents pathogènes entériques dans les installations de transformation
- Pratiques d'hygiène et mesures de maîtrise dans les situations où les aliments à faible teneur en humidité sont exposés à l'environnement
- Principes de conception de bâtiments et d'équipement propices à des conditions sanitaires
- Procédures visant à prévenir/minimiser la prolifération de *Salmonella* dans les installations de transformation
- Validation des mesures de maîtrise visant à minimiser/prévenir les risques
- Procédures de vérification des mesures de maîtrise

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

4.1 Le Code doit être révisé afin de répondre 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 visent principalement la maîtrise des dangers microbiens tels que *Salmonella* spp. et *E. Coli* O157: H7, qui posent un problème en santé publique partout dans le monde. Ce document fournira une orientation à tous les pays concernant la production sanitaire de ces produits.

4.2 Prise en compte de l'étendue du problème à l'échelle mondiale

Les aliments couverts par ce Code sont exposés au risque de contamination par de nombreuses sources et dans différents environnements de transformation.

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.

But 1 : La promotion d'un cadre législatif cohérent

L'élaboration de ce Code cadre avec le développement de normes, de directives et de recommandations internationales fondées sur des principes scientifiques en matière de réduction des risques pour santé tout au long de la chaîne alimentaire. Ce code fournira des renseignements cruciaux à tous les pays pour ce qui est d'accroître le niveau de salubrité des aliments.

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

L'analyse des risques telle qu'elle s'applique à la sécurité alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire est une discipline internationalement reconnue qui nécessitera un apport continu et soutenu de la part du Codex, de ses organisations de tutelle et des gouvernements nationaux pour promouvoir sa compréhension et son application aux niveaux national et international.

But 3 : Renforcer les capacités de gestion des travaux du Codex

Le Codex doit mener ses travaux plus rapidement et plus efficacement afin de fournir aux membres et aux organisations internationales les normes, les directives et les recommandations dont ils ont besoin. Compte tenu des récents foyers d'infection survenus dans les aliments à faible teneur en humidité, ces travaux viendront à point nommé.

But 5 : Encourager la participation pleine et efficace des membres

L'élaboration de ce Code devrait susciter l'intérêt et la participation de tous les pays membres. Nous prévoyons tenir une première réunion en personne puis poursuivre les travaux par voie électronique à l'aide d'échanges de courriels et de réunions en ligne.

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

Le Code révisé s'appuiera sur les Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et fournira des recommandations supplémentaires, selon les besoins. En outre, un examen des codes existants du Codex sera réalisé afin de déterminer si les aliments cernés dans le champ d'application sont adéquatement couverts, afin d'éviter le recoupement des efforts.

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

Nous prévoyons qu'il sera éventuellement nécessaire d'obtenir des conseils scientifiques de la FAO/OMS (JEMRA) concernant les dangers posés par des micro-organismes pathogènes dans différents types d'aliments. Nous chercherons à obtenir des avis d'expert de la FAO/OMS afin de cerner les aliments à faible teneur en humidité à traiter en priorité. Ces avis serviront ensuite à mieux définir le champ d'application du document et à déterminer si des annexes devraient être élaborées de manière à inclure des directives précises, en raison de la diversité des aliments couverts dans le champ d'application

8. L'identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures, afin que ces contributions puissent être programmées

En plus des conseils d'experts scientifiques de la JEMRA, nous pourrions demander une contribution technique à la Commission internationale des spécifications microbiologiques pour les aliments, surtout si le groupe de travail envisage d'élaborer des critères microbiologiques.

9. Calendrier proposé pour la réalisation des travaux, notamment la date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour l'adoption par la Commission

Échéances proposées :

Un échéancier de cinq ans est proposé pour l'achèvement du Code d'usages sur les aliments à faible teneur en eau. Un avant-projet d'annexe serait prêt pour un débat initial par le CCFH en 2013, pour l'adoption à l'étape 5 en 2015 et pour adoption à l'étape 8 par la CCA en 2016.