



**COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE**

**44<sup>e</sup> session, New Orleans, États-Unis d'Amérique**

**12-16 novembre 2012**

**RÉSUMÉ DE LA RÉUNION**

**GROUPE DE TRAVAIL CHARGÉ DE LA PRIORITÉ DES TRAVAUX DU CCFH  
(PROPOSITIONS VISANT DE NOUVEAUX TRAVAUX ET/OU LA RÉVISION DE NORMES  
EXISTANTES)**

**PRÉPARÉ PAR LES ÉTATS-UNIS (PRÉSIDENTE DU GROUPE DE TRAVAIL)**

À l'ouverture de la réunion, le président a évoqué l'*Appel de propositions de nouveaux travaux et/ou de révision de normes existantes*, CL 2012/12-FH et a mentionné que trois documents avaient été reçus en réponse à la Lettre circulaire, comme suit :

- La proposition des États-Unis, de l'Australie, du Canada et du Royaume-Uni concernant l'élaboration d'un Code d'usages pour les aliments à faible teneur en eau (voir *Document de travail sur le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CX/FH 12/44/11) ainsi qu'un document de projet préparé par le Canada; et
- Un *Document de travail sur les nouveaux travaux et l'examen ou la révision périodique des codes d'usage en matière d'hygiène*, CL/FH 12/44/12, préparé par l'Australie, avec la collaboration de la Nouvelle-Zélande, du Canada et des États-Unis. Les auteurs de ce document ont examiné les délibérations antérieures sur les nouveaux travaux et les codes existants; ont examiné le processus de hiérarchisation des propositions de nouveaux travaux, y compris les critères d'évaluation de nouveaux travaux; et le maintien d'un plan de travail par le CCFH pour faciliter la rétention par le Comité des décisions au sujet des nouveaux travaux et de la révision des codes existants.
- Un document de travail sur l'élaboration d'un code d'usages sur l'entreposage des céréales (CRD 9) préparé par l'Inde.

Le président a proposé que le Groupe de travail : examine brièvement chaque proposition de nouveaux travaux et présente des observations générales pour chacune d'elles, ainsi que sur les autres points se rapportant à de nouveaux travaux spécifiques; qu'il examine et analyse en profondeur le document de travail sur les nouveaux travaux rédigé par l'Australie; puis qu'il repasse en revue les propositions de nouveaux travaux pour approfondir le débat et formuler des recommandations en conséquence, pour examen par le Comité. Le groupe de travail a approuvé cette approche.

**Document de travail sur le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau**

Les États-Unis, en tant que pays chargé de l'élaboration du document de travail relatif au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau*, ont résumé l'historique du document sur les aliments à faible teneur en eau, y compris les problèmes liés à la santé publique découlant de ces aliments. Ils ont fait remarquer que le champ d'application proposé pour ces nouveaux travaux inclurait la maîtrise des dangers microbiologiques dans les aliments ayant une activité d'eau de 0,85 ou moins. Le Code pourrait inclure la révision du *Code d'usages international recommandé pour les épices et les plantes aromatiques séchées* (CAC/RCP 42, 1995) (approuvé comme nouveaux travaux par la 35<sup>e</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius, 2012) ainsi que l'ajout possible des codes d'usages en matière d'hygiène existants :

*Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits séchés* (CAC/RCP 3 – 1969);

*Code d'usages en matière d'hygiène pour les noix de coco desséchée* (CAC/RCP 4, 1971);

*Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes déshydratés, y compris les champignons comestibles* (CAC/RCP 5, 1971)

*Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits à coque* (CAC/RCP 6, 1972); et

*Code d'usages en matière d'hygiène pour les arachides (cacahuètes)* (CAC/RCP 22, 1979).

À titre de responsable du document de projet, le Canada a passé en revue le document sur les nouveaux travaux présenté dans le document CX/FH 12/44/11 Appendice 1.

Le Groupe de travail était essentiellement en faveur des nouveaux travaux proposés. Une délégation a demandé si ces travaux étaient justifiés compte tenu du nombre restreint de foyers d'infection causés par des aliments à faible teneur en eau; par contre, d'autres délégations ont parlé de foyers de salmonelles causés par des aliments à faible teneur en eau, d'où le bien-fondé d'un code. Une délégation a indiqué que le champ d'application proposé était trop étendu et qu'il pourrait s'appliquer à des produits tels que le poisson séché, qui sont couverts de manière adéquate par les codes d'usages existants, et qu'il faudrait prendre soin de bien définir le champ d'application du document.

Plusieurs délégations qui appuyaient les travaux sur le code proposé ont indiqué que la FAO et l'OMS pourraient éventuellement, par l'entremise de la réunion du groupe mixte d'experts sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA), donner une orientation sur le champ d'application exact du code d'usages, notamment l'ajout des nouveaux travaux sur les épices et les plantes aromatiques séchées, ainsi que l'ajout de la révision à d'autres codes portant sur les aliments à faible teneur en eau (voir ci-dessus). Le Groupe de travail a convenu de la nécessité d'une telle orientation.

**Document de travail sur l'élaboration d'un code d'usages sur l'entreposage des céréales (FH 44 CRD 9)**

L'Inde a présenté son *Document de travail sur l'élaboration d'un code d'usages pour l'entreposage des céréales* et a expliqué que cette proposition portait bien entendu sur les mesures d'hygiène applicables aux céréales en général, mais plus particulièrement sur les aspects relatifs au stockage de ces denrées.

## CCFH 44 CRD 2

Plusieurs délégations ont mentionné que la plus grande difficulté en matière de stockage de céréales était liée à la contamination du grain par les mycotoxines, et que le Codex maintenait d'importantes directives sur la maîtrise et la prévention des mycotoxines dans les produits céréaliers. Des délégations ont également noté que les orientations générales d'hygiène contenues dans le *Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène : Principes généraux d'hygiène alimentaire* couvraient de nombreux importants aspects relatifs à l'entreposage du grain et ont mis en doute le bien-fondé de ces nouveaux travaux.

Les délégations ont demandé si le champ d'application de ce code ne pourrait pas être intégrés aux travaux proposés pour les aliments à faible teneur en eau.

Globalement, la plupart des délégations jugeaient nécessaire d'examiner cette proposition plus en profondeur avant de prendre une décision au sujet des nouveaux travaux.

**Document de travail sur les nouveaux travaux et l'examen ou la révision périodique des codes d'usages en matière d'hygiène**

La délégation de l'Australie a présenté le *Document de travail sur les nouveaux travaux et l'examen ou la révision périodique des Codes d'usages en matière d'hygiène* (CL/FH 12/44/12). La délégation a mentionné que le CCFH avait déjà examiné les procédés de conduite de nouveaux travaux et de révision des codes existants, et qu'il avait élaboré un procédé à cette fin et dressé une liste de codes à examiner. L'Australie a également mentionné qu'un processus avait été mis en place et qu'il était maintenant en usage, et que la plupart des codes figurant sur la liste initiale avait été révisée, tout en précisant que la procédure devrait être revue, que les critères fixés antérieurement pour les nouveaux travaux devraient aussi être revus, et qu'il faudrait établir un plan de travail pour s'assurer que le CCFH ne perde pas de vue l'état d'avancement des travaux du Codex et de leur ordre de priorité.

Dans l'Annexe 1 de son document de travail, l'Australie a résumé la prise en considération des propositions de nouveaux travaux du CCFH depuis 2006. En outre, son document de travail renfermait un ensemble de critères pour l'examen des nouveaux travaux ainsi qu'une liste de propositions de travaux prospectifs pour examen par le Comité (Annexe 2 du Document de travail), d'après les propositions antérieures de nouveaux travaux que le Comité n'avait pas retenues, d'après les propositions soumises à la présente session du CCFH, ainsi que des codes plus anciens élaborés par le CCFH et dont la révision n'avait jamais été envisagée.

Les critères de prise en considération de nouveaux travaux, tels que présentés dans le document de travail, ainsi que leur valeur de pondération proposée, sont les suivants.

<b>Critères</b>	<b>Valeur de pondération</b>	
Risque pour la santé publique - p. ex. danger d'origine alimentaire	Réel	10
	Potentiel	8
Impact du commerce sur le risque pour la santé publique	Impact mondial	10
	Impact régional	8
Actualité de l'information - De nouvelles données/technologies qui influent sur la		5

nécessité de réviser le code existant	
Doubles emplois, ou incompatibilité avec les codes existants	5
Plus de 5 ans après la mise en œuvre, le dernier examen et/ou la dernière prise en considération par le Comité	3

Les auteurs du document de travail ont également proposé d'élaboration un plan de travail prospectif qui dresserait l'inventaire des travaux que le CCFH prévoit entreprendre. Ce plan de travail prospectif serait maintenu et mis à jour à chaque session du Comité, en fonction des décisions convenues par le CCFH.

Ce document de travail a été généralement bien accueilli. Plusieurs délégations ont mentionné que le CCFH devrait adopter une procédure d'évaluation des nouveaux travaux plus systématique, par souci de transparence. Des délégations ont parlé de la nécessité de maintenir une liste de nouveaux travaux et se sont montrées générales favorables au maintien d'un plan de travail prospectif.

Toujours au sujet du plan de travail prospectif, un débat a porté sur la nécessité ou non de redéfinir la notion de « nouveaux travaux ». Dans le cadre de ce débat, on s'est demandé si les annexes aux codes d'usages en matière d'hygiène devraient être considérées comme de nouveaux travaux. Les avis étaient partagés à cet égard. De manière générale, le Groupe de travail a convenu qu'il ne serait pas judicieux d'élaborer une nouvelle définition de « nouveaux travaux », qu'il fallait prendre soin de ne pas être trop restrictif au sujet des éléments requis dans un document de projet, et que le bien-fondé de considérer les annexes comme de nouveaux travaux dépendait des modalités détaillées de la proposition et que la question devrait être traitée au cas par cas.

Le Groupe de travail a passé en revue les critères d'évaluation des nouveaux travaux ainsi que les valeurs de pondération. Le Groupe de travail était en faveur des trois premiers critères (risque pour la santé publique, impact du commerce sur la santé publique, actualité de la nouvelle information). Les avis étaient partagés au sujet des deux derniers critères (chevauchements et incohérence avec les codes existants, délai écoulé depuis la dernière révision). Le Groupe de travail a décidé de supprimer les deux derniers critères (ainsi que leurs valeurs de pondération, mais d'intégrer leurs dispositions dans un paragraphe introductif figurant dans un document révisé sur le processus suivi par le CCFH pour entreprendre ses travaux (voir ci-dessous).

Le Groupe de travail a également débattu des valeurs de pondération. Les avis étaient partagés au sujet des valeurs de pondération à utiliser. Toutefois, le Groupe de travail a convenu que, plutôt que de changer les valeurs de pondération maintenant, il serait préférable d'appliquer les critères ainsi que leurs valeurs de pondération et de les modifier plus tard au besoin, en fonction de l'expérience.

Le Groupe de travail a examiné la révision proposée (CRD 10) de la *Procédure du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) pour la conduite de ses travaux* (Appendice VI du rapport de la 43<sup>e</sup> session du CCFH, REP 12/FH) et préparée par les États-Unis. Dans cette révision, certaines parties de l'Appendice VI ont été réorganisées afin d'en améliorer la suite logique, les auteurs ont ajouté les critères présentés dans le document de discussion élaboré par l'Australie, ajouté un paragraphe sur le maintien d'un plan de travail et apporté quelques modifications d'ordre rédactionnel pour plus de clarté. Le Groupe

de travail a approuvé la révision proposée et noté la suppression des deux derniers critères, mais aussi l'ajout de texte dans le paragraphe introductif des critères. Le paragraphe introductif révisé se lirait comme suit (ajout en gras).

En plus des dispositions applicables aux propositions de nouveaux travaux figurant dans le *Manuel de procédure* du Codex, les critères et les facteurs de pondération suivants serviront à l'évaluation des nouvelles priorités de travail, afin d'aider à choisir la priorité des nouveaux travaux que doit entreprendre le CCFH. **Les Normes publiées il y a plus de cinq ans et celles qui font double emploi ou sont incompatibles avec les codes existants devront également être évalués en fonction des critères ci-dessous afin de déterminer le bien-fondé de leur révision.**

La révision de la *Procédure du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) pour la conduite de ses travaux* apparaît dans l'Annexe 1 du présent rapport.

### **Autres propositions de nouveaux travaux**

#### Révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais

Le Groupe de travail a débattu de la nécessité de réviser l'actuel *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP-53/2003). Le Groupe de travail a fait remarquer que des redites sont apparues au fil des années entre le document principal du Code et les différentes annexes qui s'y sont ajoutées. Une délégation a également mentionné que le document principal du Code ne comprenait pas de dispositions pour les entreprises de conditionnement et que ces dispositions devraient être ajoutées. Il a été convenu qu'un document de travail devrait être élaboré afin d'envisager de réviser le code de manière à supprimer les doubles emplois et les redondances et afin d'ajouter de nouvelles dispositions.

#### Élaboration de directives supplémentaires concernant les parasites dans les aliments

Durant le débat au sujet de document de travail de l'Australie sur les nouveaux travaux, on a signalé la nécessité d'entreprendre de nouveaux travaux sur les parasites dans les aliments. La FAO a présenté son étude détaillée sur les parasites dans les aliments (*Classement multicritères pour la gestion des risques liés aux parasites d'origine alimentaire, Rapport préliminaire, 24 octobre 2012*). La FAO a expliqué que les disparités régionales qui existaient au chapitre des parasites d'origine alimentaire, qui présentent un défi pour le classement mondial, et a donc élaboré et mis en œuvre une méthode classement systématique que les pays pourraient utiliser pour établir leurs propres priorités, laquelle méthode pourrait être intégrée dans toute directive sur la gestion des risques. En outre, la réunion de la FAO a fourni des directives sur les mesures de maîtrise des plus importants parasites ainsi que de l'information sur leurs attributions dans les aliments, les principaux aliments vecteurs et leur pertinence pour le commerce international, afin de faciliter la prise de décisions sur la gestion des risques liés aux parasites d'origine alimentaire. Le Groupe de travail a généralement convenu qu'il serait important de voir comment le CCFH devrait aborder la question de la présence et de la maîtrise des parasites dans les aliments, comment traiter ce problème de manière optimale dans les produits pertinents et élaborer des directives sur le contrôle des parasites dans les aliments qui pourraient être utilisées pour définir les priorités qui existent dans ce domaine au niveau national ou régional.

### Autres questions

La délégation des États-Unis a mentionné qu'elle avait commencé à envisager de présenter une proposition au CCFH en ce qui concerne d'entreprendre de nouveaux travaux sur l'élaboration de directives concernant la maîtrise des salmonelles dans les produits carnés (autres que les volailles). Cette délégation a demandé aux autres pays susceptibles d'être intéressés par ce projet de se manifester auprès des États-Unis afin d'en discuter.

### Recommandations

Le Groupe de travail a formulé les recommandations suivantes pour examen à la 44<sup>e</sup> session du CCFH.

1. Le Groupe de travail recommande que le CCFH entreprenne de nouveaux travaux sur l'élaboration d'un *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* tel que présenté dans le document de projet contenu dans le *Document de travail sur le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau (CX/FH 12/44/11)*. En outre, afin d'amorcer certaines parties de ces nouveaux travaux, le CCFH demande à la FAO/OMS d'entreprendre des travaux afin de fournir au Comité des avis scientifiques sur les points suivants.
  - a. En se basant sur un ensemble de critères définis, identifier les aliments à faible teneur en eau et les facteurs de risque microbiologique connexes auxquels le Comité devrait attribuer la plus haute priorité. La procédure de classement devrait inclure, s'y limiter, les fruits séchés et les fruits et légumes déshydratés, le beurre d'arachide, les céréales, les produits protéiques secs (par exemple, produits laitiers secs), les confiseries et le chocolat (cacao), les collations (p. ex. les croustilles/chips condimentées), les noix à coque, la noix de coco desséchée, les graines de confiserie, les épices et les plantes aromatiques séchées. Pour faciliter l'obtention de l'information requise aux fins de cette identification, la FAO/OMS devrait lancer un appel d'observations sur les dangers microbiologiques et les dangers connexes liés aux aliments à faible teneur en eau, sur les cas de maladie signalés en rapport avec ces aliments, et le rôle des pratiques agricoles et de transformation dans l'exacerbation ou la réduction de ces dangers, ainsi que toute autre information qui faciliterait le classement des aliments à faible teneur en eau et la maîtrise des risques connexes.
  - b. Fournir au Comité des renseignements sur la gestion des risques liés aux dangers microbiologiques pour l'éventail d'aliments à faible teneur en eau identifiés, en accordant une attention particulière au rôle des pratiques agricoles et de manutention/transformation dans l'introduction et la maîtrise des risques et l'identification des points critiques pour l'atténuation des risques inhérents à ces aliments.

Le Groupe de travail a mentionné que le Canada avait accepté de diriger les travaux. Les États-Unis ont accepté d'agir à titre de pays co-responsable.

2. Le Groupe de travail recommande de préparer un document de travail sur la présence et la maîtrise des parasites dans les denrées alimentaires, en tenant compte des conclusions du rapport de la FAO/OMS intitulé *Classement multicritères pour la gestion des risques liés aux parasites d'origine alimentaire*, et de travailler sur les parasites déjà inclus dans les travaux en cours du CCFH. Ce document de travail devrait 1) déterminer si la maîtrise des parasites devrait être abordée dans un

code d'usages général ou dans les codes d'usages de produit existants, 2) déterminer si des directives supplémentaires sur les critères de classement des parasites, pour les besoins des gouvernements devraient être élaborées et 3) inclure un document de projet selon les besoins. Le Groupe de travail a mentionné que l'Australie avait convenu de préparer le document de travail qui sera présenté à la prochaine session du CCFH (45<sup>e</sup> session).

3. Le Groupe de travail recommande de rédiger un document de travail sur le bien-fondé de réviser l'actuel *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP-53/2003), y compris ses annexes, dans le but précis d'éliminer les doubles emplois et les redondances dans le Code et de cerner les dispositions qui pourraient être absentes du Code. Le Groupe de travail a mentionné que le Brésil avait convenu de préparer le document de travail qui serait présenté à la prochaine session du CCFH (45<sup>e</sup> session).
4. Le Groupe de travail recommande de ne pas prendre de mesures au sujet de la proposition de nouveaux travaux sur un *Code d'usages en matière d'hygiène pour l'entreposage des céréales*, mais d'ajouter cette proposition dans le plan de travail du CCFH (voir la recommandation 5) et de considérer ce type de denrée alimentaire dans le contexte de l'élaboration d'un *Code d'usages pour les aliments à faible teneur en eau* (voir la recommandation 1).
5. Le Groupe de travail recommande de réviser la *Procédure du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) pour la conduite de ses travaux* (Appendice VI du rapport de la 43<sup>e</sup> Session du CCFH, REP 12/FH), tel qu'elle apparaît dans l'Annexe du présent rapport. Dans les révisions sont fournis les critères préliminaires à appliquer de manière expérimentale pour l'examen des propositions de nouveaux travaux, ainsi que les valeurs de pondération de ces critères, les procédures d'établissement d'un plan de travail prospectif (voir la recommandation 6), la réorganisation de certaines parties du document et d'autres modifications d'ordre rédactionnel, pour plus de clarté. Les critères seraient appliqués à titre d'essai en prévision de la 45<sup>e</sup> session du CCFH et une décision serait prise quant à l'utilisation future et à l'utilité de cette approche.
6. Le Groupe de travail recommande d'établir un plan de travail prospectif provisoire afin d'énumérer par ordre de priorité, les éventuels futurs travaux du CCFH. Ce plan de travail devra être mis à jour annuellement en fonction des décisions du CCFH concernant les nouveaux travaux entrepris. Un avant-projet du plan de travail prospectif actuellement proposé est présenté à l'Annexe 2.

## ANNEXE I

**AVANT-PROJET DE RÉVISION PRÉSENTÉ AU CCFH**  
**PROCÉDURE DU COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE POUR LA**  
**CONDUITE DE SES TRAVAUX<sup>1</sup>**

**Préparé par les États-Unis d'Amérique**

**Remarque :** Le texte ajouté apparaît **en gras souligné**, le texte qui a été déplacé apparaît en **gras**, et le texte à supprimer est ~~rayé~~.

**Objectif**

1. Les présentes lignes directrices ont été élaborées dans le but d'aider le CCFH à :

- Identifier, classer par ordre de priorité et effectuer ses travaux de manière efficace; et
- Interagir avec les autres comités et groupes spéciaux du Codex, ainsi qu'avec la FAO et l'OMS ou leurs organes scientifiques, en fonction des besoins.

**Champ d'application**

2. Les présentes lignes directrices s'appliquent à l'ensemble des travaux entrepris par le CCFH et couvrent : les procédures et directives relatives aux propositions de nouveaux travaux (**y compris la révision des codes d'usages existants**); des critères et procédures d'établissement des priorités en ce qui concerne tant les travaux en cours que les travaux proposés; les procédures de mise en route de nouveaux travaux; ainsi que la procédure à suivre pour obtenir des avis scientifiques de la part de la FAO/OMS.

**Propositions visant de nouveaux travaux**

**3. Les propositions de nouveaux travaux à entreprendre par le CCFH devraient suivre le cheminement décrit ci-dessous. En plus des dispositions s'appliquant aux propositions de nouveaux travaux dans le Manuel de procédure, les propositions devraient comprendre un profil de risques<sup>2</sup>, selon le cas. La proposition devra préciser la nature ou le résultat spécifique des nouveaux travaux proposés (p. ex. nouveau code d'usages en matière d'hygiène ou révision d'un code d'usages existant, document d'orientation en matière de gestion des risques).**

---

<sup>1</sup>Original figurant dans l'Appendice VI du document REP 12/FH, Rapport de la 43<sup>e</sup> Session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

<sup>2</sup> Définition du profil de risques : « la description du problème de sécurité sanitaire de l'aliment et de son contexte » (Commission du Codex Alimentarius, *Manuel de procédure du Codex*). Les éléments d'un profil de risque sont énumérés dans les *Principes et directives régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques* (CAC/GL 63-2007).



4. Toute proposition de nouvelle activité concernera normalement un aspect de l'hygiène des denrées alimentaires préoccupant pour la santé publique. La portée et l'impact du problème, notamment sur le commerce international, seront décrits de manière aussi précise que possible.

5. La proposition de nouveaux travaux peut également être nécessaire pour :

- traiter un problème qui affecte la poursuite des travaux au sein du CCFH ou d'autres comités, conformément au mandat du CCFH;
- faciliter les activités d'analyse des risques; ou
- établir ou réviser des principes généraux ou des lignes directrices. Les textes en vigueur du CCFH pourront devoir être révisés pour tenir compte des connaissances actuelles et/ou pour les aligner sur le Code d'usages international recommandé - Principes généraux en matière hygiène des denrées alimentaires (CAC/RCP 1-1969).

#### Critères d'évaluation et de hiérarchisation des nouveaux travaux

6. En plus des dispositions applicables aux propositions de nouveaux travaux figurant dans le *Manuel de procédure* du Codex, les critères et les facteurs de pondération suivants serviront à l'évaluation des nouvelles priorités de travail, afin d'aider à choisir la priorité des nouveaux travaux que doit entreprendre le CCFH. Les Normes publiées il y a plus de cinq ans et celles qui font double emploi ou sont incompatibles avec les codes existants devront également être évaluées en fonction des critères ci-dessous afin de déterminer le bien-fondé de leur révision.

Critères	Valeur de pondération	
Risque pour la santé publique* - p. ex. danger d'origine alimentaire	Réel	10
	Potentiel	8
Impact du commerce sur le risque pour la santé publique	Impact mondial	10
	Impact régional	8
Actualité de l'information - De nouvelles données/technologies qui influent sur la nécessité de réviser le code existant ou d'entreprendre de nouveaux travaux		5

\*Le risque<sup>3</sup> se définit comme l'expression de la probabilité d'un effet néfaste pour la santé et de la gravité de cet effet, avec pour résultat la présence d'un danger dans un aliment donné. Ce risque peut être de nature biologique, chimique ou physique ou être lié à l'état d'un aliment pouvant potentiellement avoir des répercussions néfastes sur la santé. Le risque pour la santé publique doivent être établi d'après des preuves scientifiques convaincantes ou probables concernant des effets néfastes ou potentiellement néfastes pour la santé, y compris la morbidité et/ou la mortalité due à un agent biologique, chimique ou physique ou à l'état de l'aliment. Les *Principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius*<sup>3</sup> devraient être consultés lors de la détermination d'un risque pour la santé publique.

#### Processus d'examen des propositions de nouveaux travaux

<sup>3</sup> *Manuel de procédure du Codex*

7. Afin de faciliter la gestion de ses travaux, le CCFH peut constituer à chaque session un groupe de travail *ad hoc* chargé d'établir les priorités de travail (« groupe de travail *ad hoc* »), conformément aux lignes directrices sur les groupes de travail physiques.

8. En règle générale, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire utilisera la procédure décrite ci-après pour entreprendre de nouveaux travaux.

i. On lancera un appel de propositions de nouveaux travaux et/ou de révision d'une norme existante sous forme de lettre circulaire du Codex, si nécessaire.

ii. Les propositions de nouveaux travaux reçues en réponse à la lettre circulaire du Codex seront transmises à l'hôte du groupe de travail *ad hoc* ainsi qu'aux secrétariats du gouvernement hôte et du Codex et au CCFH.

iii. L'hôte du groupe de travail *ad hoc* compilera les propositions de nouveaux travaux dans un document qui sera distribué par le Secrétariat du Codex aux membres du Codex et aux observateurs pour examen et observations selon un échéancier déterminé.

iv. Le groupe de travail *ad hoc* se réunira conformément aux décisions du Comité, normalement la veille de la session plénière du CCFH afin de formuler des recommandations que le Comité examinera pendant sa session. Le groupe de travail *ad hoc* examinera les propositions ainsi que les observations. Il s'assurera que les propositions sont complètes et conformes aux critères de priorité et indiquera au Comité sous forme de recommandation les nouveaux points à accepter, à refuser ou nécessitant des informations supplémentaires.

v. En cas d'acceptation, une recommandation sera formulée sur l'ordre de priorité des nouveaux travaux proposés, au regard des priorités préétablies. La priorité des propositions de nouveaux travaux sera établie d'après les lignes directrices **énoncées ci-dessus. énoncées ci-après, compte tenu des « Critères pour l'établissement de la priorité des travaux »**<sup>4</sup>. Les travaux proposés dont la priorité est moins élevée pourront être reportés si les ressources sont le facteur limitant. Les travaux de moindre priorité qui ne sont pas recommandés pourront être réexaminés à la session du CCFH suivante. Si le groupe de travail *ad hoc* recommande qu'une proposition soit « refusée » ou « retournée pour révision », le motif sera fourni.

vi. Au cours de la session du CCFH, le président du groupe de travail *ad hoc* présentera les recommandations du groupe au Comité. Le CCFH devra décider si la proposition de nouveaux travaux et/ou la révision d'une norme existante est acceptée, renvoyée à des fins de révision ou refusée. Si elle est acceptée, un document de projet<sup>5</sup>, qui pourra comprendre des modifications approuvées par le Comité, sera préparé par le CCFH et présenté à la Commission du Codex Alimentarius (CAC) accompagné d'une demande d'approbation de nouveaux travaux proposés.

**vii. Le plan de travail prospectif du CCFH (voir ci-dessous) sera mis à jour à chaque réunion du Groupe de travail *ad hoc*, afin de maintenir la continuité et de garder un registre des nouveaux travaux envisagés par le CCFH.**

#### **~~Propositions visant de nouveaux travaux~~**

<sup>4</sup> ~~Commission du Codex alimentarius, Manuel de procédures.~~

<sup>5</sup> Les éléments à inclure dans le document de projet sont décrits dans le *Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*.

5. En plus des dispositions s'appliquant aux propositions de nouveaux travaux dans le Manuel de procédure, les propositions devraient comprendre un profil de risques<sup>6</sup>, s'il y a lieu. La proposition devra préciser la nature ou le résultat spécifique des nouveaux travaux proposés (p. ex. nouveau code d'usages en matière d'hygiène ou révision d'un code d'usages existant, document d'orientation en matière de gestion des risques).

6. Toute proposition de nouveaux travaux concernera normalement un aspect de l'hygiène des denrées alimentaires préoccupant pour la santé publique. La portée et l'impact du problème, notamment sur le commerce international, seront décrits de manière aussi précise que possible.

7. La proposition de nouveaux travaux peut également être nécessaire pour :

- traiter un problème qui affecte la poursuite des travaux au sein du CCFH ou d'autres comités, conformément au mandat du CCFH;
- faciliter les activités d'analyse des risques;
- établir ou réviser des principes généraux ou des lignes directrices. Les textes en vigueur du CCFH pourront devoir être révisés pour tenir compte des connaissances actuelles et/ou pour les aligner sur le Code d'usages international recommandé – Principes généraux en matière d'hygiène des denrées alimentaires (CAC/RCP 1-1969).

## Plan de travaux du CCFH

**9. Le CCFH tiendra un plan de travail prospectif dans lequel seront énumérés les propositions de nouveaux travaux et les codes existants, à des fins d'examen. Les travaux seront classés par ordre de priorité en fonction des décisions prises par le CCFH et des critères d'évaluation et de hiérarchisation des travaux (voir ci-dessus). Le Groupe de travail *ad hoc* examinera ce plan de travail à chaque session du CCFH afin de hiérarchiser les propositions de nouveaux travaux. Le CCFH cheminera graduellement du haut en bas de la liste des priorités inscrites au plan de travail. Le CCFH pourra réévaluer la priorité de chaque élément inscrit sur le plan de travail; Lorsque de nouvelles données ou d'autres types d'information relatifs à un thème inscrit sur le plan de travail deviendront disponibles, ces données pourront être soumis pour examen, et l'ordre de priorité du thème de travaux pertinent pourra être réévalué. L'intention est de faire en sorte que le plan de travail soit reconduit d'une session à l'autre, actualisé et révisé le cas échéant, d'après les critères fixés par le CCFH pour l'adoption de nouveaux travaux. Si des thèmes de travaux sont déplacés vers le haut de la liste, il faudra préparer un document de projet et fournir une indication claire de la façon dont les travaux se dérouleront (délégation désignée pour diriger les travaux, processus suivi par le groupe de travail).**

## Classement par ordre de priorité des propositions de nouveaux travaux

8. Le Comité procédera à ce classement à chacune de ses sessions si nécessaire. Cette tâche sera accomplie par le Comité après examen des recommandations du Groupe de travail *ad hoc*. Le Groupe de

---

<sup>6</sup> Définition du profil de risques : « la description du problème de sécurité sanitaire de l'aliment et de son contexte » (Commission du Codex Alimentarius, *Manuel de procédure du Codex*). Les éléments d'un profil de risque sont énumérés dans les *Principes et directives régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques* (CAC/GL 63-2007).

travail *ad hoc* examinera la priorité des propositions de nouveaux travaux en tenant compte de la charge de travail courante du Comité, et conformément aux « critères régissant l'établissement des priorités des travaux » et, au besoin, à des critères supplémentaires devant être préparés par le Comité. Si les ressources du CCFH sont un facteur limitant, il pourra être nécessaire de reporter un nouveau projet ou un projet en cours de faible priorité afin de permettre l'avancement d'un projet à priorité plus élevée. Une plus grande priorité devrait être accordée à une proposition de nouveaux travaux nécessaires pour maîtriser un problème de santé publique urgent.

### Obtention d'avis scientifiques

10. Dans certains cas, la poursuite des travaux du Comité nécessitera une évaluation des risques à l'échelle internationale ou d'autres avis scientifiques d'experts. Ces avis seront normalement demandés à la FAO/OMS (p. ex., via le JEMRA, des consultations d'experts *ad hoc*), mais pourront aussi être demandés à d'autres organismes scientifiques internationaux spécialisés. Lorsqu'il entreprendra de tels travaux, le Comité devrait suivre la méthode structurée décrite dans les *Principes et directives du Codex régissant la gestion des risques microbiologiques* (CAC/GL 63-2007) et les *Principes de travail pour l'analyse des risques applicables dans le cadre du Codex Alimentarius*<sup>7</sup>

11. Lorsqu'il confie la conduite d'une évaluation internationale des risques à la FAO/OMS (par exemple, par le biais du JEMRA), le CCFH devrait chercher à s'informer de :

- i. la disponibilité de connaissances et de données scientifiques suffisantes pour effectuer l'évaluation des risques requise (en règle générale, le profil des risques comportera une évaluation préliminaire des connaissances et données disponibles) ou de la possibilité de les obtenir en temps opportun;
- ii. la probabilité qu'une évaluation des risques donne des résultats susceptibles de faciliter le processus décisionnel visant à assurer la maîtrise des risques microbiologiques, sans toutefois retarder inutilement l'adoption du document d'orientation pertinent en matière de gestion des risques microbiologiques;
- iii. la disponibilité d'évaluations des risques effectuées aux niveaux régional, national et multinational susceptibles de faciliter une évaluation des risques à l'échelle internationale.

12. Si le Comité décide de demander une évaluation des risques microbiologiques ou tout autre avis scientifique, il soumettra une demande en ce sens à la FAO/OMS, accompagnée du profil de risques (**le cas échéant**) et d'une déclaration claire quant à l'objectif et au champ d'application de cette évaluation des risques. Il précisera également toute contrainte de temps imposée au Comité susceptible d'avoir un impact sur son travail et, dans le cas d'une évaluation des risques, les questions spécifiques de gestion des risques qui devront être étudiées par les évaluateurs des risques. Le cas échéant, le Comité fournira également à la FAO/OMS des renseignements concernant la politique d'évaluation des risques à appliquer selon les tâches spécifiques prévues. La FAO et l'OMS évalueront la demande selon leurs critères et informeront ensuite le Comité de leur

décision d'effectuer ces travaux, ou non, en précisant la portée du travail à faire. Si la FAO/OMS répondent favorablement, le Comité encouragera ses membres à soumettre les données scientifiques pertinentes. Si la FAO et l'OMS décident de ne pas effectuer l'évaluation des risques demandée, elles en

<sup>7</sup> Commission du Codex alimentarius, *Manuel de procédure*.

informeront le Comité en donnant les raisons de leur refus (par exemple, manque de données ou de ressources financières).

13. Le CCFH est conscient qu'un processus itératif entre les gestionnaires de risques et les évaluateurs de risques est essentiel pour la bonne conduite de toute évaluation de risque microbiologique et l'élaboration de document d'orientation ou autre sur la gestion des risques microbiologiques.

14. La FAO/OMS fournira au Comité les résultats de l'évaluation ou des évaluations) des risques **ou d'autres avis d'experts scientifiques** selon un plan de présentation et des modalités qui seront déterminés conjointement par le Comité et la FAO/OMS. Au besoin, la FAO et l'OMS communiqueront au Comité l'expertise scientifique nécessaire pour fournir des directives sur la bonne interprétation de l'évaluation des risques.

15. Les évaluations de risques microbiologiques effectuées par la FAO/OMS (JEMRA) seront conformes au schéma décrit dans les *Principes et directives régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques* (CAC/RCP 30-1999).

**ANNEXE 2****PLAN DE TRAVAIL PROSPECTIF PROVISoire DU CCFH**

Remarque : Les ajouts apportés au plan de travail prospectif à l'issue de la réunion du Groupe de travail tenue le 11 novembre 2012 sont indiqués en **gras**.

Titre des travaux (Date de révision)	Total			
	Santé publique	Nouveaux renseignements	Impact sur le commerce	
Code d'usages sur la maîtrise des parasites dans les aliments				
Code d'usages en matière d'hygiène sur l'entreposage des céréales				
CAC/RCP 53-2003 Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (L'annexe sur les légumes-feuilles frais a été achevée en 2010, mais le Code remonte à plus de 10 ans; un examen devrait également être mené au sujet du bien-fondé de l'élaboration d'annexes supplémentaires).	10		10	20
Élaboration d'un Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau  Les éléments suivants pourraient relever du champ d'application : CAC/RCP 3 – Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits séchés (1969)  CAC/RCP 4 – Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour la noix de coco déshydratée (1971)  CAC/RCP 5 – Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits et légumes déshydratés, y compris les champignons comestibles (1971)  CAC/RCP 42 – Codes d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les plantes aromatiques séchées  CAC/RCP 6 - Code d'usages en matière	10 - preuves persistentes d'échec des dispositifs, p. ex. maladies causées par les épices et les noix	5	10	25

d'hygiène pour les fruits à coque (1972)  CAC/RCP 22 – Code d’usages international recommandé en matière d’hygiène pour les arachides (cacahuètes) (1979)				
Élaboration d'une annexe sur les tomates au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes	10		8	18
Élaboration d'une annexe sur les carottes au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais	10		8	18
CAC/RCP 48 - Code d'usages en matière d'hygiène pour les eaux potables de boisson en bouteille/conditionnées (autres que les eaux minérales naturelles) (2001)	8		10	18
CAC/RCP 2 – Code d’usages en matière d’hygiène pour les aliments précuisinés et cuisinés en restauration collective (1993)	10	5		15
CAC/RCP 23 – Codes d’usages en matière d’hygiène applicable aux aliments peu acides et acidifiés en conserve (1993)  CAC/RCP 40 – Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement (1993)  CAC/GL 17 – Lignes directrices pour l’inspection visuelle de lots de conserve quant aux défauts inacceptables (1993)  CAC/RCP 2 – Code d' usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve (1969)		5		5
CAC/RCP 47 - Code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des aliments en vrac et des aliments semi-emballés (2001)			10	10
CAC/RCP 30 – Code d’usages international recommandé en matière d’hygiène pour le traitement des cuisses de grenouille (1983)			8	8
CAC/RCP 1 – Code d'usages international				

## CCFH 44 CRD 2

recommandé : Principes généraux d'hygiène alimentaire Annexe : Directives pour l'application des systèmes HACCP (2003)				
CAC/RCP – Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments réfrigérés et conditionnés à durée de conservation prolongée (1999)		5		5
CAC/RCP 57 - Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (2009)				
CAC/RCP15 - Code d'usages en matière d'hygiène pour les œufs et les ovoproduits (2007)				
CAC/RCP 58 - Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande (2005)				