COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

Organisation mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 9a) de l'ordre du jour **CX/FH 13/45/10**

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Quarante-cinquième session
Hanoï, Viet Nam, 11 - 15 novembre 2013

PLAN DE TRAVAIL PROSPECTIF ET CRITÈRES D'ÉVALUATION ET DE HIÉRARCHISATION DES NOUVEAUX TRAVAUX

Observations présentées par le Costa Rica, l'Union européenne, le Japon et les États-Unis d'Amérique

COSTA RICA

En ce qui concerne les critères et les valeurs de pondération provisoires, le Costa Rica n'a aucune observation à formuler.

UNION EUROPÉENNE

On sait d'après les infections résultant de la consommation de fruits et de légumes frais que ces aliments peuvent causer de graves cas d'indisposition d'origine alimentaire. L'EMUE appuie donc l'attribution de la priorité absolue aux travaux sur le « Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais ». Ces travaux porteraient en particulier sur les répercussions de ces aliments en santé publique et au chapitre du commerce. Des annexes sur les tomates et les carottes pourraient être élaborées parallèlement et en étroite coordination avec le « Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais » afin d'éviter le dédoublement des travaux ou l'adoption d'approches différentes.

JAPON

Observations sur les critères provisoires :
Le Japon appuie les critères provisoires et la valeur de pondération.

En outre, le Japon propose les valeurs de pondération suivantes pour les éléments du plan de travail nouvellement ajoutés :
Code d'usages en matière d'hygiène pour le contrôle des parasites dans les aliments : Santé publique 10, Impact sur le commerce 10 ; Total = 20
Code d'usages en matière d'hygiène sur le stockage des céréales : - Santé publique 8, Impact sur le commerce 8 ; Total = 16

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

Nous avons constaté que les valeurs de pondération des critères ne convenaient pas parfaitement à la hiérarchisation des travaux, car les valeurs absolues calculées pour la plupart des travaux proposés dans le plan de travail prospectif étaient confinées à une très étroite fourchette (voir l'analyse du tableau 2 ci-dessous). Les États-Unis suggèrent d'apporter des modifications à la méthode de pondération proposée afin de mieux distinguer et hiérarchiser les propositions, tel que décrit ci-dessous.

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES

Observations sur l'*Annexe I - Critères et leurs valeurs de pondération proposées pour l'élaboration du « plan de travail prospectif »* :

Critère sur l'Actualité de l'information :

Nous proposons de considérer ce critère en premier afin de déterminer, dans les situations où le code existe déjà, s'il est justifié d'examiner ou de réviser les codes existants. Si un code existant est jugée suffisant, on ne devrait pas entreprendre de nouveaux travaux. Il faudrait tenir compte de l'adéquation du code existant avant de classer les éléments. Par exemple, si les directives relatives à un code fournissent suffisamment les nouvelles informations ou si elles s'appliquent encore à une nouvelle technologie, le code sera considéré comme étant adéquat et sa révision ne sera pas nécessaire.

Nous recommandons également d'envisager d'affecter les pondérations individuelles en face de chaque puce insérée dans le tableau 1 ci-dessous pour ce critère.

Critère de risque pour la santé publique :

Il peut être difficile de déterminer ce qui constituera un risque « potentiel » pour la santé publique. Plusieurs dangers sont convenablement maîtrisés, et présentent un risque minimal, lorsque les codes existants sont suivis. Cependant, il serait inexact de dire qu'il n'y a « aucun » risque pour la santé publique. En limitant les choix à deux (« réel » = 10 et « potentiel » = 8), et en prenant des pondérations très voisines, on risque d'« amalgamer » les propositions. On devrait utiliser des valeurs de pondération couvrant les risques élevés, moyens et faibles, afin de différencier davantage les travaux et de faciliter leur classement. (par exemple, risque élevé = 10, risque moyen = 7, faible risque = 4)

Le risque pour la santé publique devrait tenir compte de la fréquence des épidémie, de l'occurrence et de la gravité de la maladie, du risque de contamination microbienne ou chimique, du potentiel de risque que l'aliment favorise la prolifération des agents pathogènes, des habitudes de consommation alimentaire, de la probabilité de contamination et des mesures prises lors de la fabrication des aliments pour réduire la contamination. Lorsqu'il s'agit de déterminer la portée des catégories « faible, moyen et élevé » aux fins de la pondération, on pourrait envisager ce qui suit : Risque élevé = nombreux foyers et nombreux cas d'infection (plusieurs milliers) sur une période de cinq ans, Risque moyen = un ou plusieurs foyers et des centaines de cas d'infection au cours des cinq dernières années, et Risque faible = aucun foyer et quelques cas d'infection. Le groupe de travail devrait se demander si les autres facteurs susmentionnés pourraient être intégrés dans les pondérations, et de quelle manière.

Une approche similaire peut être envisagée pour les contaminants chimiques : Risque élevé = preuves convaincantes qu'un contaminant provoque des maladies ou a des effets indésirables graves et provient d'un aliment ou d'un groupe d'aliments précis; Risque moyen = Il est prouvé que le produit chimique est présent dans au moins un des aliments et on sait aussi qu'il existe un lien de cause à effet entre le produit chimique et la maladie; Risque faible = Il existe une lien entre la substance chimique et un aliment, mais peu de preuves de maladie.

Nous pourrions envisager une approche combinée pour les contaminants microbiologiques et chimiques.

Critère de l'impact du commerce sur la santé publique :

Ce critère n'est pas aussi simple qu'il le paraît. Par exemple, quels renseignements doit-on prendre en compte pour déterminer l'incidence du commerce? Devrait-on attribuer une pondération de 10 à chaque produit qui est commercialisé à l'internationale? Si c'est le cas, le critère perd de son utilité. De plus, lorsqu'on attribue une pondération de 10 à l'incidence mondiale et de 8 à l'incidence régionale, les valeurs pondérées résultantes se retrouvent dans une fourchette très étroite. Ce critère ne permet pas de différencier clairement les éléments évalués.

Pour ce critère, nous proposons que les pondérations reflètent la portée mondiale comparativement à la portée régionale du commerce, ainsi que la consommation relative, afin de mieux hiérarchiser les propositions de nouveaux travaux. Par exemple, les propositions pourraient être classées dans les catégories Portée mondiale, consommation élevée = 10; Portée régionale, consommation élevée = 8; Portée mondiale, faible consommation = 4; Portée régionale, faible consommation = 2

Tableau 1. Les critères et leurs valeurs de pondération proposées serviront à élaborer le « plan de travail prospectif »

	Critères	Valeur de pondération
1.	Actualité de l'information* – • De nouvelles informations/données justifient-elles de revoir le ou les codes existants ou d'en élaborer un nouveau? • De nouvelles technologies justifient-elles de revoir les codes existants ou d'en élaborer un nouveau?	Pondération actuelle : 5 Pondérations proposées : 5 5
2.	Risque pour la santé publique - par exemple danger d'origine alimentaire	Pondérations actuelles : Réelles : 10 Potentielles : 8 Il faudrait élargir la fourchette de valeurs de pondération pour obtenir une plus grande distinction entre les propositions. Valeurs proposées : Élevée : 10 Moyenne : 7 Faible : 4
3.	Impact du commerce sur le risque pour la santé publique	Pondérations actuelles : Incidence mondiale : 10 Incidence régionale : 8 Il faudrait une clarification pour la bonne pondération de ce critère. Il faut tenir compte à la fois de la portée mondiale ou régionale du commerce et du niveau de la consommation. À titre d'exemple : Consommation mondiale élevée : 10 Consommation régionale élevée : 8 Faible consommation mondiale : 4 Faible consommation régionale : 2

* Indique que s'il existe déjà un code d'usages et que ce code est jugé suffisant, on ne devrait pas entreprendre de nouveaux travaux.

Observations sur le plan de travail prospectif provisoire du CCFH

Nous avons défini des valeurs de pondération pour chacun des trois critères, pour chaque proposition de nouveaux travaux inscrite sur le plan de travail, en nous basant sur les valeurs de pondération proposées qui avaient été présentées initialement pour recueillir des observations. Les valeurs de pondération sont présentées dans le tableau 2 ci-dessous. Lors de l'exécution de cet exercice, nous avons cerné plusieurs projets proposés qui semblaient recueillir des scores pondérés relativement élevés, alors que nous ne les

aurions pas cernés comme étant des candidats à priorité élevée dans le cadre du CCFH. Ces propositions sont surlignées en gris dans le tableau 2.

Dans le même ordre d'idée, il est difficile de savoir comment nous devrions classer les éléments qui sont transversaux (à savoir les éléments couvrant plusieurs denrées alimentaires commercialisées à l'échelle mondiale, comme celles couvertes par les Principes généraux d'hygiène alimentaire). Par exemple, les critères relatifs à la santé publique et au commerce devraient-ils automatiquement obtenir un score de 10 pour ces éléments? Cette question a également trait à l'analyse des critères applicables aux cas où un code existant est suffisant. En utilisant le système de notation proposé à l'origine, un thème de travail qui est transversal peut être classé parmi les travaux à priorité très élevée, même si le code existant suffit. Cela pourrait nuire à la capacité de hiérarchiser correctement les travaux.

En termes de présentation générale du tableau 2, nous suggérons d'ajouter une colonne pour les remarques, afin que les pays puissent inclure la justification de leur choix de classement (par exemple disponibilité de nouveaux renseignements de référence, etc.). Nous avons inséré des remarques dans le tableau ci-dessous afin d'expliquer nos classements ou de signaler des problèmes.

Tableau 2. PLAN DE TRAVAIL PROSPECTIF PROVISOIRE DU CCFH

	Titre des travaux				**Total**
		Santé publique	**Nouveaux renseignements**	**Impact du commerce**	
1	**Code d'usages sur le contrôle des parasites dans les aliments**	**10**	**0** Aucun code existant	**10**	**20**
2	**Code d'usages en matière d'hygiène sur l'entreposage des céréales** Ce problème semble davantage lié à la sûreté des aliments qu'à la salubrité des aliments.	**8** (cette valeur semble trop élevée.)	**0** Aucun code existant	**10**	**18** (cette valeur semble trop élevée.)
3	Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) (*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**	**5** Il existe de nouveaux renseignements pour le cantaloup.	**10**	**25**
4	Élaboration d'une Annexe sur les tomates pour le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003)	**10**	**0**	**8**	**18**
5	Élaboration d'une Annexe sur les tomates pour le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003)	**10** (cette valeur semble trop élevée.)	**0**	**8**	**18** (cette valeur semble trop élevée.)

	Titre des travaux				Total
		Santé publique	**Nouveaux renseignements**	**Impact du commerce**	
6	Code d'usages en matière d'hygiène pour les eaux potables de boisson en bouteille/conditionnées (autres que les eaux minérales naturelles) (CAC/RCP 48-2001)	**8**	**0** Code existant; pas de nouveaux renseignements	**10**	**18** (cette valeur semble trop élevée.)
7	Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments pré-cuisinés et cuisines en restauration collective (CAC/RCP 2-1993)	**10**	**5**	**0**	**15**
8	Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves, non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1993) Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement (CAC/RCP 40-1993) Lignes directrices pour l'inspection visuelle de lots de conserves quant aux défauts inacceptables (CAC/GL 17-1993) Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves des fruits et légumes (CAC/RCP 2-1969)	**8**	**0** (Difficile de savoir si de nouvelles informations sont disponibles.)	**10**	**18** (cette valeur semble trop élevée.)
9	Code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des aliments en vrac et des aliments semi emballés (CAC/RCP 47-2001)	**0** (il faudrait recommander une valeur de 2)	**0** (Le code existant suffit-il?)	**10**	**10**
10	Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour le traitement des cuisses de grenouilles (CAC/RCP 30 – 1983)	**8** (cette valeur semble trop élevée.)	**0** (Le code existant suffit-il? Le code existant est-il encore nécessaire?)	**8** (cette valeur semble trop élevée.)	**16** (cette valeur semble trop élevée.)
11	Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-2003) Annexe : Directives pour l'application des systèmes HACCP	**10 (?)**	**0** (Le code existant suffit-il?)	**10 (?)**	**20**
12	Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments réfrigérés à durée de conservation prolongée (CAC/RCP 46-1999)	**8** (devrait probablement être inférieur)	**0** (On ignore si des nouveaux renseignements sont disponibles)	**8** (cette valeur semble trop élevée)	**16**
13	Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers, CAC/RCP 57–2009)	**10**	**0**	**10**	**20**

	Titre des travaux				Total
		Santé publique	**Nouveaux renseignements**	**Impact du commerce**	
14	Code d'usages en matière d'hygiène pour les œufs et les ovoproduits CAC/RCP 15–2007)	**10**	**5** (Nouvelles données relatives aux mesures de maîtrise à la ferme)	**8**	**23** (cette valeur semble trop élevée.)
15	Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande (CAC/RCP 58-2005)	**10**	**0** (On ignore si de nouveaux renseignements sont disponibles)	**10**	**20**

URUGUAY

Nom du document :	**Organisme pertinent**	**Incidence sur la santé publique**
Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) (*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)*	Ministère de l'Élevage, de l'Agriculture et de la Pêche (MGAP, par son acronyme espagnol). Direction générale de la production agricole (DIGEGRA, par son acronyme espagnol).	**OUI**
Élaboration d'une Annexe sur les tomates pour le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003)	Ministère de l'Élevage, de l'Agriculture et de la Pêche (MGAP, par son acronyme espagnol). Direction générale de la production agricole (DIGEGRA, par son acronyme espagnol).	**OUI**
Élaboration d'une Annexe sur les tomates pour le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003)	Ministère de l'Élevage, de l'Agriculture et de la Pêche (MGAP, par son acronyme espagnol). Direction générale de la production agricole (DIGEGRA, par son acronyme espagnol).	**OUI**
Code d'usages en matière d'hygiène pour les eaux potables de boisson en bouteille/conditionnées (autres que les eaux minérales naturelles) (CAC/RCP 48-2001)	Ministère de la Santé (MSP, en espagnol)	**OUI**
Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments pré-cuisinés et cuisines en restauration collective (CAC/RCP 2-1993)	Municipalité de Montevideo (IM, par son acronyme espagnol)	**OUI**

Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-2003) Annexe : Directives pour l'application des systèmes HACCP	Ministère de la Santé (MSP, par son acronyme en espagnol). Laboratoire technologique de l'Uruguay (LATU). Ministère de l'Élevage, de l'Agriculture et de la Pêche (MGAP, par son acronyme espagnol).	**OUI**
Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves des fruits et légumes (CAC/GL 2-1969)	Municipalité de Montevideo (IM, par son acronyme espagnol)	**OUI**
Code d'usages sur le contrôle des parasites dans les aliments	Ministère de l'Élevage, de l'Agriculture et de la Pêche (MGAP, par son acronyme espagnol).	**OUI**
Code d'usages en matière d'hygiène sur l'entreposage des céréales	Ministère de l'Élevage, de l'Agriculture et de la Pêche (MGAP, par son acronyme espagnol). Direction générale de la production agricole (DIGEGRA, par son acronyme espagnol). Laboratoire technologique de l'Uruguay (LATU).	**OUI**