

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 3 de l'ordre du jour

CX/MAS 02/3-Add.3

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Vingt-quatrième session

Budapest (Hongrie), 18-22 novembre 2002

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES GÉNÉRALES SUR L'ÉCHANTILLONNAGE

OBSERVATIONS DES GOUVERNEMENTS À L'ÉTAPE 3

FRANCE

COMMENTAIRES PORTANT SUR LA SECTION 3.2 DU DOCUMENT CX/MAS 02/3 : « TWO AND THREE CLASS ATTRIBUTES PLANS FOR MICROBIOLOGICAL ASSESSMENTS »

La section 3.2.3 (The application of Two and Three Class Attributes Plans) expose la procédure à suivre (telle que proposée par l'ICMSF) pour choisir un plan d'échantillonnage. Ce choix se fait en fonction de deux paramètres : la nature (gravité) du danger associé au produit considéré et les conditions attendues lors de sa manipulation, de son stockage et de sa consommation (diminution, stagnation ou augmentation du danger). 15 cas différents sont explicités et pour chacun d'eux un plan d'échantillonnage, de plus en plus exigeant lorsque le danger augmente, est recommandé. Pour le cas n°15, où le plan d'échantillonnage est le plus exigeant, un nombre de 60 échantillons est préconisé.

Or, ce nombre d'échantillons nous paraît beaucoup trop élevé pour être mis en pratique par les professionnels. De plus, il va totalement à l'encontre de la philosophie développée jusqu'alors au Codex, philosophie selon laquelle les mesures préventives appliquées à toutes les étapes de l'élaboration du produit constituent les éléments de gestion essentiels, contrairement aux analyses effectuées sur les produits finis, dont le but est uniquement de vérifier que le système de maîtrise, mis en place, a fonctionné correctement.

Il n'est donc pas justifié d'imposer ce grand nombre d'échantillons pour un produit dont on connaît l'historique (notamment en termes de microbiologie) et qui a fait l'objet de mesures d'hygiène aux différents stades de son élaboration (lors de la production primaire, de la transformation et jusqu'à la remise au consommateur - par exemple : bonnes pratiques de fabrication, mise en place de systèmes de type HACCP, application de technologies barrières, respect des températures de transport...).

Cette section peut conduire à des interprétations erronées s'il n'est pas précisé clairement dans quelles circonstances ces plans d'échantillonnage peuvent s'appliquer. C'est pourquoi il est indispensable de spécifier les cas d'application de ces plans d'échantillonnage en introduction à la section 3.2.3. Ceux-ci ne devraient s'appliquer que dans des cas bien particuliers de denrées d'origine totalement inconnue et non pas dans les cas de produits faisant l'objet de contrôles de l'amont à l'aval. Ces plans peuvent permettre d'établir la conformité de lots à une spécification donnée, à partir de contrôles effectués sur des échantillons extraits

de ces lots et être mis en œuvre dans le cas de contrôles officiels pour des aliments d'origine inconnue mais ne sont pas conçus pour être utilisés par les professionnels dans le cadre de contrôle de routine ou d'auto-contrôles.

Ces commentaires vont d'ailleurs dans le sens des préconisations de l'ICMSF, qui ont été reprises dans l'Annexe IV du Rapport de la 34^{ème} Session du Comité Codex Hygiène (ALINORM 03/13) et qui sont les suivantes :

« Les plans d'échantillonnage doivent faire partie des critères microbiologiques retenus dans les documents du Codex. Ces critères doivent être considérés comme des exigences minimales à respecter (objectifs de sécurité). Une fois les critères fixés, l'ICMSF souligne que le contrôle de routine de tous les aliments importés n'est ni pratique, ni nécessaire, ni recommandé.

La décision de procéder au test doit être prise par des organismes de réglementation s'il est impossible de juger de l'acceptabilité des aliments sur la base d'autres facteurs.

Des exemples de facteurs qui peuvent influencer la décision de tester ou non un aliment importé pour lequel des critères microbiologiques ont été fixés sont :

- Antécédent des fournisseurs concernant le respect :
des BPF
du système HACCP
des critères y compris des critères microbiologiques
- De nouvelles informations établissant un lien entre l'aliment et une maladie d'origine alimentaire
- L'aliment est :
généralement impliqué dans des maladies
principalement destiné à des populations sensibles
- Le pays d'origine :
est connu pour exercer un contrôle sur les aliments
ne se trouve pas dans une région touchée par une maladie endémique revêtant une importance pour la sécurité alimentaire
- des considérations pratiques telles que :
le rapport coûts/avantages
les limites statistiques du plan d'échantillonnage pour faire la différence entre les lots acceptables et ceux qui ne le sont pas, en particulier lorsqu'un faible niveau d'unités défectueuses est prévu. »