

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

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 2 de l'ordre du jour

CX/MPH 03/2, Add. 1
février 2003

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE DE LA VIANDE ET DE LA VOLAILLE

Neuvième session

Wellington (Nouvelle-Zélande), 17-21 février 2003

QUESTIONS INTÉRESSANT LE COMITÉ ET DÉCOULANT DE TRENTE-CINQUIÈME RÉUNION DU COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE DES ALIMENTS

Orlando, Floride (États-Unis), 27 janvier – 1^{er} février 2003

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES STRATÉGIES DE GESTION DES RISQUES PRÉSENTÉS PAR LA *SALMONELLA* SPP. DANS LA VOLAILLE

Le Comité du Codex sur l'hygiène des aliments (CCFH) est convenu que le groupe de rédaction dirigé par la Suède, en collaboration avec l'Allemagne, l'Australie, le Brésil, le Canada, la Chine, le Danemark, les États-Unis la France, la Nouvelle-Zélande, les Pays-Bas, la République Tchèque, la Thaïlande, l'Union européenne, et ALA réviserait le Document de travail sur les stratégies de gestion des risques présentés par la *Salmonella* spp. dans la volaille avant de le soumettre à l'examen de sa prochaine session. Le Comité est convenu que les stratégies de gestion des risques proposées devaient envisager une approche de l'exploitation à la table.

Le Comité a également convenu que les présentes discussions et le document CX/FH 03/5-Add.1 seraient transmis au Comité du Codex sur l'hygiène de la viande et de la volaille (CCMPH) à titre informatif pour que l'on en tienne éventuellement compte dans le cadre de l'élaboration continue de l'Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche¹.

Débat de la trente-cinquième réunion du CCFH sur les Stratégies de gestion de risques présentés par la *Salmonella* spp. dans la volaille²

À sa trente-quatrième réunion, le CCFH souligna l'absence de toute activité courante concernant la *Salmonella* spp. dans la volaille et convint, par conséquent, qu'un groupe de rédaction dirigé par la Suède élaborerait un Document de travail sur les stratégies de gestion des risques présentés par la *Salmonella* spp. dans la volaille qui serait soumis à l'examen de la présente session dans le but d'élaborer des stratégies de gestion de *Salmonella* spp. dans la volaille.³

En déposant ce document sur la *Salmonella* spp. dans la volaille, la délégation de la Suède a affirmé qu'un autre profil de risque était probablement inutile compte tenu de l'évaluation des risques communiquée par la FAO et l'OMS (résumé en CX/FH 03/5). Quoi qu'il en soit, il a été affirmé qu'il revenait au CCFH de déterminer si les textes actuels du Codex comportaient des directives adéquates à cet égard ou si des stratégies supplémentaires de gestion des risques étaient requises.

Certaines délégations prônaient la révision des stratégies de gestion des risques proposées dans ce document, en fonction d'une approche de l'exploitation à la table. Il a été également souligné que, bien que l'Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche, en cours de rédaction, ne comporte

¹ ALINORM 03/13A, para. 47-48

² ALINORM 03/13A, para. 42-46

³ ALINORM 03/13, para. 73.

aucune disposition spécifique sur la présence de *Salmonella* spp. dans la volaille, le document en cours de mise au point par le CCFH devait néanmoins être acheminé au CCMPH à des fins d'utilisation et dans le but de déterminer si des modifications devaient y être apportées.

D'autres délégations ont déclaré que l'intégration d'une approche de l'exploitation à la table requérait de nouvelles données et informations et, à cet égard, encourageaient les gouvernements à soumettre des données pertinentes. Quoiqu'il en soit, il fut souligné que cette étape n'excluait pas que le CCFH se penche davantage sur ce document de travail.

Plusieurs délégations ont recommandé que le Groupe de rédaction examine les questions ci-après :

- Affiner et classer par ordre de priorité les interventions possibles tout au long de la chaîne alimentaire pour réduire les risques, en vue de formuler à l'intention des évaluateurs des risques des questions relatives à la modélisation des risques;
- Encourager la contribution d'experts sur certains aspects de la chaîne alimentaire et l'expertise scientifique;
- Poursuivre les travaux sur la gestion des risques et l'évaluation des risques.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES STRATÉGIES DE GESTION DES RISQUES PRÉSENTÉS PAR LA *CAMPYLOBACTER* SPP. DANS LA VOLAILLE (POULETS À RÔTIR)

Le Comité a convenu que le groupe de rédaction dirigé par les Pays-Bas, en collaboration avec l'Australie, la Belgique, le Canada, la Chine, le Danemark, les États-Unis, la Finlande, le Japon, la Norvège, la Nouvelle-Zélande, les Philippines, le Royaume-Uni, la Thaïlande, l'Union européenne et ALA, réviserait le Document de travail sur les stratégies de gestion des risques présentés par le *Campylobacter* spp. dans les poulets à rôtir avant de le soumettre à l'examen de sa prochaine session. Le Comité a convenu que les futures conclusions des travaux de la FAO et de l'OMS en matière d'évaluation des risques devraient être prises en considération et que dans l'immédiat toute décision concernant l'élaboration éventuelle d'un code d'usages serait reportée.

Le Comité a également convenu que les présentes discussions et le document CX/FH 03/5-Add.2 seraient transmis au CCMPH à titre informatif pour que l'on en tienne éventuellement compte dans le cadre de l'élaboration continue de l'Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche demandent une réponse à des questions spécifiques.⁴

Débat de la trente-cinquième réunion du CCFH sur les Stratégies de gestion de risques présentés par la *Campylobacter* spp. dans la volaille (poulets à rôtir)⁵

À sa trente-quatrième réunion, le CCFH est convenu qu'un groupe de rédaction dirigé par les Pays-Bas élaborerait un Document de travail sur les stratégies de gestion des risques présentés par le *Campylobacter* spp. dans les poulets à rôtir à des fins d'examen au cours de sa présente session et dans le but de fournir à la FAO et l'OMS (résumé en CX/FH 03/5) des directives pour leur évaluation des risques présentés par le *Campylobacter* spp. dans les poulets à rôtir.⁶

En déposant ce document sur le *Campylobacter* spp. dans les poulets à rôtir, la délégation des Pays-Bas fit remarquer que le groupe de rédaction avait respecté les instructions de la 34^e session du CCFH, formulé des questions précises s'adressant aux évaluateurs des risques et proposé un format de profil de risque. La délégation a souligné également que bien que le document recommande l'élaboration d'un code d'usages, cette étape devrait prendre en considération la faisabilité et la rentabilité d'une telle proposition.

Le Comité a été informé que les évaluateurs des risques avaient répondu de manière satisfaisante à plusieurs des questions soulevées par le document de travail mais que certaines interrogations demeuraient et qu'elles devraient faire l'objet d'un examen approfondi. Pour cette raison, il a été souligné que l'élaboration d'un code d'usages serait sans doute prématurée, d'autant plus que des données additionnelles devront être soumises pour compléter l'évaluation des risques.

⁴ ALINORM 03/13A, par. 53-55

⁵ ALINORM 03/13A, par. 49-52

⁶ ALINORM 03/13, para. 79

Plusieurs délégations ont recommandé que le Groupe de rédaction examine les questions ci-après :

- Affiner et classer par ordre de priorité les interventions possibles tout au long de la chaîne alimentaire pour réduire les risques, en vue de formuler à l'intention des évaluateurs des risques des questions relatives à la modélisation des risques;
- Encourager la contribution d'experts sur certains aspects de la chaîne alimentaire et l'expertise scientifique;
- Poursuivre les travaux sur la gestion des risques et l'évaluation des risques.

AVANT-PROJET DE PRINCIPES ET DE LIGNES DIRECTRICES POUR LA CONDUITE DE LA GESTION DES RISQUES MICROBIOLOGIQUES

À propos des concepts et définitions de degré de protection approprié (DPA) et des objectifs de sécurité alimentaire (OSA), le Comité a formulé les observations ci-après :

Généralités⁷

Il a été suggéré qu'il était nécessaire de commencer des travaux supplémentaires concernant le champ d'application et d'autres sections du document afin de faire une distinction claire entre les recommandations spécifiques s'appliquant au Codex et celles s'appliquant aux gouvernements nationaux. Par exemple, il a été noté qu'il fallait clairement indiquer que la définition du DPA, qui était déjà contenue dans l'accord SPS, incombait aux gouvernements nationaux. À ce sujet, il a été suggéré que le document devait se concentrer sur l'application de la gestion des risques plutôt que sur une évaluation des risques.

Il a également été noté que le concept, la connotation et la définition des OSA, y compris leur application et la désignation des critères de performance au point de consommation ou à des étapes antérieures de la chaîne alimentaire, devaient faire l'objet d'autres délibérations. Il a été noté que les travaux en cours au sein d'autres comités du Codex concernant la détermination des OSA, y compris au sein du Comité du Codex sur l'hygiène de la viande et de la volaille (CCMPH), devaient être pris en considération. Le rôle du CCFH et du CCMPH dans l'élaboration des définitions et concepts relatifs aux OSA a également été examiné et le rôle de chef de file du CCFH a été reconnu.

La relation entre l'évaluation des risques et la gestion des risques a également été perçue comme un aspect important des principes qui requerrait davantage d'attention. En ce qui concerne la considération de précaution, il a été noté que la Commission était déjà parvenue à une position de compromis sur une définition et qu'elle devait être prise en considération. Il a également été dit par une délégation que les questions de « non-sécurité » ne devaient pas être examinées lors de la prise de décisions de gestion des risques.

Il a été noté qu'il y avait un double emploi, sur de nombreux points, entre ce document et le document concernant la procédure proposée débattu au point 5(e) de l'ordre du jour et que les contradictions entre les documents devaient être évitées autant que possible.

Définition de degré de protection approprié (DPA)⁸

Lors de la délibération concernant la définition proposée d'OSA et son application au point de consommation, plusieurs opinions ont été exprimées. Une définition simplifiée de « Un paramètre de performance au point de consommation » a également été proposée. Il a également été dit que l'exemple d'OSA donné dans la définition proposée était trompeur et pouvait conduire à une conclusion erronée et qu'il devait par conséquent être supprimé.

Certaines délégations étaient d'avis que l'OSA devait être appliqué au point de consommation et que les critères ou paramètres de performance devaient s'appliquer à différentes étapes de la chaîne alimentaire afin de garantir que l'OSA était atteint. Dans tous les cas, le Comité est convenu que la définition devait être réexaminée par le groupe de rédaction.

⁷ ALINORM 03/13A, par. 82-85

⁸ ALINORM 03/13A, par. 88-89

Définition des objectifs de sécurité alimentaire DPA⁹

En ce qui concerne le terme DPA, le Comité a réaffirmé que la définition était plus claire dans l'accord SPS et que, par conséquent, la modification de la définition ne relevait pas du mandat du Codex. Toutefois, il a été noté que l'application du terme dans le reste du texte relevait de la responsabilité du CCFH.

⁹

ALINORM 03/13A, par. 90