

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 3 de l'ordre du jour

CX/MPH 03/03-Add.1
Novembre 2002

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

PROJET DE PRINCIPES GÉNÉRAUX EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LA VIANDE

Observations à l'étape 5 et 6

Observations de : Consumers International

en réponse aux lettres circulaires CL 2002/06-MPH, partie A « et CL 2002/31-MPH »

Généralités

Nous souhaiterions plus de discussions au sujet du terme « propre à la consommation humaine » et de la différence entre ce terme et le terme « conforme à l'hygiène » qui est d'usage traditionnel dans l'hygiène alimentaire. Consumers International constate que le terme « salubrité » apparaît dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex *CAC/RCP-1 (1969), Rév. 3 (1997) amendés (1999)*, adoptés par la Commission dans leur version actuelle en 1997, et légèrement amendés en 1999. Depuis lors, cependant, les pratiques de la production primaire et de la transformation de la viande ont évolué, tout comme les autorités et prescriptions réglementaires nationales, ainsi que les pratiques des consommateurs et les attentes concernant leur rôle en matière d'hygiène alimentaire. Nous pensons donc qu'il est temps de réexaminer les Principes généraux d'hygiène alimentaire, qui ont servi de base au présent document et qui concernent le rôle que divers intéressés sont appelés à jouer pour assurer une alimentation saine, en tenant compte d'autres évolutions, telles l'incorporation des principes d'analyse des risques dans les travaux du Codex. Nous pensons que les définitions des rôles des intéressés dans ce principe devraient être mises à jour et spécifiées et recommandons donc au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire d'envisager une telle révision.

Consumers International considère qu'un examen des raisons qui ont motivé le passage du terme traditionnel « conforme à l'hygiène » au terme « propre à la consommation humaine » et à ses variantes aboutira éventuellement à la prise en compte d'un contexte, qui faisait visiblement défaut lors de la huitième session, pour les discussions relatives aux rôles et aux définitions respectifs de l'inspection et des mesures d'application visant l'hygiène alimentaire. Les observations reçues par le CCMPH au sujet de ces rôles et de ces définitions dénotent des différences d'opinion quant à la question de savoir si un gouvernement peut déléguer [le statut de] l'autorité compétente à des employés du secteur privé ou à des tiers tout en apportant des preuves dignes de foi que les denrées alimentaires sont saines et propres à la consommation humaine. L'augmentation récente du nombre et de la gravité des rappels de produits de viande et de la volaille apporte de sinistres exemples d'échec dans la production de denrées alimentaire saines et propres à la consommation humaine. Le CCMPH devrait étudier les questions et les définitions de l'inspection et de l'application à la lumière de ces sinistres exemples.

Consumers International pense que la résolution des problèmes relatifs, entre autres, à l'inspection et à l'application, sera grandement facilitée par la poursuite des discussions sur l'avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour la viande, qui propose des définitions des termes « inspecteur », « propre à la consommation humaine » et « vérification » (partiellement ou entièrement en crochets carrés). À notre avis, les principes et le code devraient être étudiés dans un même temps si l'on ne veut pas risquer que des

principes déjà établis ne limitent la discussion des pratiques dont ces principes sont censés définir la raison d'être. Consumers International pense que la prochaine session du CCMPH devrait concentrer ses efforts sur l'amélioration de l'avant-projet de code auquel les principes seront subordonnés, notamment en raison du fait que nombre des définitions ou des termes utilisés dans l'avant-projet de principes sont encore entre parenthèses dans l'avant-projet de code. Bien que nous préférions nous concentrer sur le reste de l'avant-projet de code, nous présentons ci-après nos observations sur le texte des principes, et signalons les modifications par des caractères *italiques*.

Premier principe

CI Consumers International modifierait partiellement le premier principe, qui se lirait donc comme suit : La viande doit être saine [*, conforme à l'hygiène/ propre à la consommation humaine*] et toutes les parties intéressées [y compris les gouvernements, le secteur et les consommateurs] ont un rôle à jouer pour atteindre ce but.

Motif : le passage du terme « saine et conforme à l'hygiène », traditionnellement utilisé dans de nombreux pays pour décrire l'objectif des politiques de sécurité sanitaire des aliments, au terme « saine et propre à la consommation humaine » reflète l'évolution de la méthode HACCP qui, d'un programme d'assurance qualité, est devenue un programme de sécurité sanitaire des aliments mis en œuvre volontairement par le secteur et surveillé par l'autorité compétente. C'est à cette évolution de la fonction de la méthode HACCP que l'on peut attribuer les différences d'opinion qui existent au sein du CCMPH quant à la signification de termes comme « inspecteur officiel ». Consumers International a encadré sa proposition d'amendement de crochets carrés pour signaler la nécessité de discuter de cette évolution historique de la méthode HACCP afin de réconcilier les différences d'opinion au sujet des responsabilités de l'autorité compétente en matière de protection de la santé humaine. Nous pensons en effet qu'une discussion des termes entre crochets carrés permettra éventuellement de mieux comprendre les diverses opinions concernant les questions et les définitions de l'inspection et de l'application dans l'avant-projet de code.

Deuxième principe

CI considère que la compétence de l'autorité compétente ne réside pas seulement dans son statut juridique, mais aussi dans les moyens administratifs d'application des prescriptions réglementaires imposées en vertu de ce statut. Consumers International recommande donc les amendements suivants : « L'autorité compétente devrait bénéficier de moyens légaux *et de moyens administratifs* pour l'établissement et l'exécution des prescriptions réglementaires en matière d'hygiène pour la viande; elle devrait avoir *l'ultime responsabilité de vérifier que les établissements utilisent des pratiques hygiéniques et inspectent les produits à base de viande et de volaille afin de détecter et d'éliminer toute denrée alimentaire dangereuse. Cette autorité et cette responsabilité ne devraient pas être déléguées à des établissements ou à des agents tiers agréés, sauf lorsque la loi le prévoit.* Le responsable d'établissement est tenu de produire de la viande saine *conforme à l'hygiène/propre à la consommation humaine* dans le respect des exigences réglementaires en matière d'hygiène pour la viande. Les parties concernées devraient être légalement tenues de fournir *en temps utile* les informations et l'assistance que l'autorité compétente pourrait raisonnablement demander ».

Motif : les propositions d'amendement ci-dessus visent à rendre plus claires et à renforcer les dispositions relatives au rôle de l'autorité compétente dans la réalisation de l'objectif de production de denrées alimentaires saines pour la consommation humaine.

Troisième principe

L'inspection des animaux présentés à l'abattage et des produits de viande peut constituer un moyen essentiel pour l'autorité compétente de faire appliquer les prescriptions d'hygiène de la viande et le rôle de l'inspection devrait donc être explicite dans les règles. En outre, la capacité actuelle de caractérisation des dangers microbiologiques étant encore entravée par le manque de données, nous ne pensons pas que l'expression « tous les périls pouvant menacer la sécurité de l'aliment » représente correctement l'état actuel des connaissances relatives aux dangers microbiologiques. Nous amenderions donc ce principe (comme nous recommandions de le faire lors de la huitième session) de la manière suivante : « Les programmes d'hygiène pour la viande doivent avoir pour *résultat* principal la protection de la santé publique ; ils doivent être fondés sur une évaluation scientifique des dangers que peut présenter la viande pour la santé humaine et prendre en compte tous les périls pouvant menacer la sécurité de l'aliment, *notamment en tenant compte des nouveaux*

risques identifiés par la recherche, *l'inspection*, la surveillance autres activités pertinentes au sujet desquels les données scientifiques peuvent être encore incomplètes ».

Quatrième principe

Dans les observations adressées à la huitième session, CI a déclaré : « Nous sommes d'accord avec ce principe, y compris la formule « dans la mesure du possible et s'il y a lieu », constatant que la gestion des risques utilise les résultats de l'évaluation des risques, qui demeure une discipline nouvelle dans le contexte microbiologique, et que la meilleure façon d'atteindre les objectifs d'hygiène de la viande, en particulier dans les pays en voie de développement, passe peut-être par des améliorations plus fondamentales de l'hygiène et par l'adoption de bonnes pratiques hygiéniques ». Afin de rendre compte de l'importance de la nature interactive de la gestion des risques, de l'évaluation des risques et de la communication des risques aux fins de protection de la santé publique, CI amenderait ce principe comme suit : Les principes de *l'analyse* des risques en matière de sécurité alimentaire doivent être intégrés, dans la mesure du possible et s'il y a lieu, à la conception, à la mise en œuvre et à *l'application* de programmes d'hygiène pour la viande *aux fins de protection de la santé publique* ».

Cinquième principe

Consumers International pense que les crochets carrés de ce principe devraient être conservés.

Sixième et septième principes

Dans ses observations adressées à la huitième session du CCMPH, Consumers International soulignait la nécessité de préciser le sens de déterminants tels que « s'il y a lieu » et « dans la mesure du possible et de la praticabilité ». Cette précision doit figurer dans le code et nous pensons par ailleurs que la discussion sur la manière dont elle sera apportée ainsi que sur l'endroit où elle s'insérera permettra d'aboutir à un principe plus précis sur la manière dont les données concernant la production primaire peuvent être rassemblées et analysées afin de mieux coordonner les prescriptions d'hygiène de la viande aux fins de protection des consommateurs contre « la morbidité et la fréquence des dangers de la population ». CI suggère d'amender le septième principe comme suit : « appliquer les principes du système HACCP pour la conception, *la mise en œuvre et l'application* de mesures d'hygiène tout au long de la chaîne alimentaire ».

Huitième principe

Le huitième principe suggère qu'il est possible, dans une certaine mesure, d'utiliser des systèmes d'assurance qualité mis en place volontairement pour la vérification de prescriptions réglementaires, par exemple de la conformité au plan HACCP d'un établissement. Le texte en italiques qui accompagne ce principe précise par ailleurs que : « *les autorités compétentes peuvent prendre en compte les systèmes qualité fonctionnant correctement dans l'exercice de leurs responsabilités réglementaires en diminuant par exemple la fréquence des contrôles HACCP* ». En ce qui concerne CI, le fonctionnement de ces systèmes ne permet pas à l'autorité compétente de réduire ses activités d'application des réglementations portant sur la sécurité alimentaire. CI ne considère pas comme acceptable un principe prévoyant que des données provenant de systèmes qualité d'application volontaire et, lors donc, qui ne sont pas soumis à surveillance et à sanction réglementaires, soient utilisées pour la détermination de conformité aux prescriptions réglementaires. Par ailleurs, nous ne contestons pas l'utilité des systèmes qualité, mais nous ne pensons pas que ce concept mérite le statut de « principe ». CI recommande la suppression de ce principe. Des informations sur le rôle correct des systèmes qualité devraient figurer ailleurs dans le code.

Neuvième et dixième principes

La distinction entre le rôle des agents du secteur public et celui des employés des établissements aux fins d'exécution de fonctions spécifiques relatives à l'hygiène de la viande devrait être précisée dans le code. CI propose donc d'amender le neuvième principe comme suit : « Les diverses activités à mettre en place pour garantir l'hygiène de la viande devraient être exécutées par un personnel possédant la formation, les connaissances, les compétences, les capacités et les techniques spécifiées par l'autorité compétente. *Ces définitions devraient être spécifiées par l'autorité compétente pour les agents du secteur public, les employés des établissements et les agents tiers agréés* ».

Pour les motifs exposés ci-dessus, CI propose d'amender le dixième principe comme suit : « L'autorité compétente devrait définir les *rôles des agents du secteur public, des employés des établissements et les agents tiers agréés* participant aux activités d'hygiène pour la viande ».

Onzième principe

CI considère que la prescription de systèmes efficaces, complets et rapides de saisie et de dépistage répond à une exigence légale fondamentale pour la protection de la santé du consommateur et qu'elle n'est ni facultative ni laissée à la discrétion de l'établissement. Par ailleurs, l'autorité compétente devrait collaborer avec l'industrie et les consommateurs pour veiller à ce que les rappels et les résultats du dépistage de produits dangereux soient rendus publics rapidement et largement diffusés afin d'assurer la protection de la santé des consommateurs. Des consommateurs sont tombés malades et même décédés dans des cas de diffusion tardive d'informations.

Constatant que certains des termes sur lesquels s'appuie ce principe sont encore en crochets carrés dans l'avant-projet de code, comme « vérification », CI propose les amendements suivants : « L'autorité compétente devrait vérifier que le responsable d'établissement dispose de systèmes appropriés pour retrouver les *produits de viande dangereux ou potentiellement dangereux* et les retirer de la chaîne alimentaire. *L'autorité compétente devrait surveiller les résultats de ces systèmes afin de veiller à ce que tout défaut puisse être rectifié.* Les consommateurs, les *autorités de la santé publique* et les autres parties intéressées *devraient être notifiés, selon les prescriptions légales du pays, en cas de rappel de produits de viande dangereux ou potentiellement dangereux.* *L'autorité compétente devrait élaborer un programme de communication des risques en consultation avec tous les intéressés.*

Douzième principe

Nous recommandons que ce principe soit renforcé de la façon suivante : « *Le suivi et la surveillance de produits de viande, des populations humaines et des animaux d'abattoir devraient constituer une activité permanente de l'autorité compétente dans le cadre d'un programme d'hygiène de la viande intégré à un robuste système de sécurité sanitaire des aliments et permettre d'évaluer l'efficacité des politiques et procédures appliquées pour la prévention et la réduction des risques de sanitaire liés à la viande et aux produits de viande. Les inspecteurs gouvernementaux, les employés du secteur et les organismes responsables de la santé publique devraient être équipés des technologies les plus récentes pour obtenir des données valides et fiables pour ces évaluations* ».

Treizième principe

CI considère que ce principe devrait reconnaître les difficultés techniques relatives à la détermination des équivalences. Nous suggérons donc le texte suivant : « Les autorités compétentes devraient reconnaître l'équivalence d'autres prescriptions d'hygiène lorsque ceci est *faisable et justifié* et promulguer, *mettre en place et faire appliquer* des mesures d'hygiène pour la viande qui *protègent la santé des consommateurs et garantissent* des pratiques loyales dans le commerce international de la viande ».