

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 4 de l'ordre du jour

CX/MPH 03/04-Add.1
Janvier 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

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LA VIANDE FRAÎCHE

(à l'étape 3 de la procédure du Codex)

Commentaires des gouvernements

Observations du Israël, Paraguay et Consumers International

Généralités

CONSUMERS INTERNATIONAL

Bien que le système HACCP soit reconnu comme "le système d'hygiène alimentaire privilégié", le nombre et la gravité croissants des cas de saisie de produits de viande et de volaille provenant d'établissements utilisant des programmes HACCP dans plusieurs pays membres du Codex révèlent que l'acceptation du système par le Codex ne se traduit pas encore par sa mise en œuvre effective aux fins de protection de la santé des consommateurs. L'apparition du HACCP a entraîné une évolution des rôles que jouent respectivement les gouvernements et le secteur en matière d'activités relatives à l'hygiène de la viande. Dans certains pays membres du Codex, le système HACCP limite le rôle de l'État à la vérification du respect par les établissements des prescriptions réglementaires relatives à l'hygiène de la viande et de la volaille. Les projets de définitions relatives à la vérification et aux systèmes "fondés sur l'analyse des risques" sont donc d'une importance cruciale au niveau des conseils dont bénéficieront les membres du Codex pour les aider à faire du HACCP un moyen efficace de protection de la santé du consommateur.

Comme nous l'expliquons ci-après, Consumers International (CI) ne considère pas que les explications fournies par le consultant du Codex au sujet des définitions utilisées pour la définition de l'expression "fondé sur l'analyse des risques" permettent de préciser clairement à quel point de la chaîne alimentaire les résultats exigés fondés sur l'analyse des risques doivent être mesurés. Pour CI, les différences d'opinion qui se sont manifestées, lors de la huitième session du CCMPH et au sein du CCFH, au sujet de la définition et de l'utilisation des "critères de performance" montrent bien qu'il n'y a pas accord sur la manière dont le HACCP doit être mis en œuvre et appliqué. Consumers International invite le CCMPH à ne pas réserver au CCFH exclusivement la discussion des "critères de performance" et des autres termes utilisés dans la définitions de l'expression "fondé sur l'analyse des risques", mais plutôt à délibérer en profondeur sur la question suivante posée par la Communauté européenne lors de la huitième session : "qui est responsable de la fixation des critères de performance : l'autorité compétente ou le responsable d'établissement ?".¹ Une discussion approfondie de cette question, ainsi que des définitions y-relatives, sera particulièrement importante pour les gouvernements comme pour les consommateurs, qui comptent traditionnellement sur l'autorité publique compétente pour les protéger des agents pathogènes d'origine alimentaire. Il devient d'autant plus urgent de discuter de cette question que le réseau Global Food Safety Network (www.globalfoodsafety.com) propose de subsumer le HACCP et les principes du Codex dans une norme ISO (Organisation internationale de

¹ CX/MPH 03/4, Annexe II, p. 73.

normalisation) sur la gestion de la sécurité sanitaire. Ni les États ni les organismes de défense des consommateurs ne seraient en mesure d'intervenir directement dans l'élaboration d'une telle norme, qui serait censée être conforme à l'Accord SPS de l'OMC.²

Introduction

CONSUMERS INTERNATIONAL

Paragraphe 2

La dernière phrase de ce paragraphe concernant la "mesure de l'efficacité" des programmes hygiène de la viande confond les moyens du programme, c'est-à-dire la "démonstration objective des niveaux de maîtrise des dangers"., avec sa finalité, à savoir la protection de la santé du consommateur. CI propose d'amender cette phrase comme suit (les amendements proposés sont signalés par des *caractères italiques*) : "l'efficacité des mesures d'hygiène pour la viande est représentée par la protection de la santé des consommateurs résultant d'une réduction des agents pathogènes présents dans la viande et d'une réduction du nombre et de la gravité des cas de rappel de viande pour des motifs liés à la sécurité sanitaire des aliments."

CI supprimerait : "des programmes actuels est évaluée par le biais d'une démonstration objective des niveaux de maîtrise des dangers en rapport avec les niveaux prescrits de protection des consommateurs, par opposition à une trop grande importance accordée à des mesures précises et normatives dont les résultats sont inconnus." Paragraphe 3

En raison de la confusion qui pourrait éventuellement se produire sur le point de savoir si, selon les définitions de l'actuel avant-projet de code, l'activité "vérification" est entreprise par le responsable d'établissement ou par l'autorité compétente, CI propose d'amender dernière du phrase paragraphe comme suit : l'autorité compétente est chargée de définir le rôle du personnel impliqué dans les activités réglementaires d'hygiène de la viande et de vérifier la conformité avec les exigences réglementaires *par la surveillance, l'application et d'autres activités.*" CI recommande de supprimer "quel que soit le système de mise en œuvre" et "s'il y a lieu", car l'autorité de l'État en ce qui concerne la définition des rôles en matière de mesures d'hygiène pour la viande ne devrait pas être soumise à la restriction "s'il y a lieu", qui pourrait être interprétée comme laissant entendre que les responsables d'établissement peuvent définir les rôles du personnel impliqué dans les activités de vérification.

Définitions

ISRAËL

1. Nous proposons des définitions distinctes pour « viande » et « viande fraîche ».

Par « viande fraîche » on devrait entendre de la viande qui peut avoir été réfrigérée/surgelée, désossée, découpée, conditionnée en atmosphère modifiée ou emballée sous vide mais qui n'a subi aucun autre traitement aux fins de conservation.

Nous proposons également l'élaboration d'un document de travail sur l'utilisation des acides organiques, de l'irradiation et d'autres méthodes de réduction des agents pathogènes. Il est possible que ce document doive être préparé par l'OMS et par la FAO.

2. Inspection ante-mortem : nous proposons de spécifier l'inspecteur vétérinaire officiel comme personne compétente ; seul un inspecteur vétérinaire peut être une personne compétente.

3. Examen organoleptique : nous proposons d'inclure le goût. Dans certains cas, le seul changement que nous pouvons déceler affecte le goût de la viande. Par exemple, un goût amer.

4. Inspection post-mortem : nous proposons de spécifier l'inspecteur vétérinaire officiel comme personne compétente.

5. Sain pour la consommation humaine : nous proposons d'ajouter « ne contient pas de résidus de substances chimiques et de contaminants » au dernier point.

² "Grocery industry aims for international food safety standard" [Le secteur de l'épicerie à la recherche d'une norme internationale de sécurité sanitaire des aliments], FOOD CHEMICAL NEWS, 2 décembre 2002.

6. Propre à la consommation humaine : la première exigence pour [de la viande] propre à la consommation humaine devrait être qu'elle soit saine pour la consommation humaine.

PARAGUAY

La définition des abats est actuellement : "viande autre que du muscle squelettique".

Nous suggérons la modification suivante : Abat : "viande comestible autre que du muscle squelettique".

CONSUMERS INTERNATIONAL

Organisme compétent Afin de mieux démarquer la relation entre "l'autorité compétente" et "l'organisme compétent," CI amenderait la définition de "l'organisme compétent" comme suit : "Organisme reconnu et supervisé par l'autorité compétente *pour entreprendre des activités relatives à l'hygiène de la viande spécifiées par l'autorité compétente selon les prescriptions réglementaires.*"

Personne compétente La définition actuelle n'indique pas clairement si la "personne compétente" est un employé de l'autorité compétente ou de l'organisme compétent, ou si la "personne compétente" peut être le "responsable d'établissement" ou l'un de ses employés. CI propose l'amendement suivant afin de rendre la définition plus claire : "personne possédant la formation, les connaissances, les compétences et les capacités requises pour entreprendre des *activités relatives à l'hygiène de la viande sous la supervision et selon les prescriptions de l'autorité compétente.*"

Équivalence À l'appui des observations formulées par les États-Unis et par la Communauté européenne lors de la huitième session³, CI suggère de supprimer la discussion de l'équivalence de l'avant-projet de code et donc de supprimer le projet de définition de "l'équivalence". Dans le cas où le CCMPH conviendrait néanmoins d'inclure la définition et le sous-paragraphe relatifs à l'équivalence dans l'avant-projet de code, CI proposerait d'amender la définition comme suit : "La *réalisation* [en supprimant "capacité"] *des mêmes garanties de sécurité et/ou de salubrité des aliments par des systèmes différents d'hygiène de la viande.*" Ainsi redéfini, le texte serait plus cohérent avec la discussion, au paragraphe 108 de la section 9.2.7, selon laquelle l'équivalence se mesure en fonction des résultats et non pas des "capacités".

"[**Objectifs en matière de sécurité sanitaire des aliments**]" Voir notre commentaire sur l'expression "fondé sur l'analyse des risques".

Inspecteur officiel Cette redéfinition proposée par les États-Unis élimine la distinction entre "inspecteur officiel" ("Inspecteur employé par les pouvoirs publics pour réaliser des activités officielles liées à l'hygiène de la viande") et "inspecteur" ("Personne nommée, accréditée ou reconnue de toute autre manière par l'autorité compétente") présentée à la huitième session. Cette redéfinition supprime également les crochets qui entourent les définitions obtenues lors de la huitième session.⁴ CI considère que cette distinction et ses conséquences méritent de faire l'objet d'une discussion plus approfondie au sein du CCMPH.

En présentant leurs arguments en faveur de la suppression de cette distinction, les États-Unis ont fait valoir que "ce qui est important, ce n'est pas que l'inspecteur soit directement employé par l'État. Ce qui est important, c'est plutôt qu'il ne soit pas employé par un abattoir."⁵ Les États-Unis affirmant, d'une part, qu'un inspecteur officiel ne peut pas être employé par un établissement et, d'autre part, qu'il n'est pas essentiel qu'un inspecteur officiel soit un agent de l'État, nous ne pouvons que nous demander qui emploiera un inspecteur officiel pour veiller au respect des prescriptions réglementaires et à la protection de la santé du consommateur. Nous croyons comprendre que les États-Unis et les partisans de cette nouvelle définition approuvent la délégation par l'État des prérogatives de l'autorité compétente à une société qui travaillerait sous contrat pour les établissements et qui serait officiellement reconnue comme organisme compétent par l'autorité compétente. Si c'est le cas, il serait très utile pour le CCMPH de discuter franchement et en profondeur des conflits d'intérêt qui résulteraient éventuellement de la dépendance financière de l'organisme compétent vis-à-vis de l'établissement ou des établissements contractants. L'avant-projet de code reconnaît que l'autorité compétente a la responsabilité de "[F]aire appliquer la loi, s'il y a lieu". (Section 9.2.5, para. v) ; pourtant, il n'indique pas clairement qui doit se charger des mesures d'exécution et ne définit pas non plus en quoi consiste "l'application" (voir la définition ci-dessous proposée par CI). Si l'inspecteur officiel n'est pas un agent de l'État employé par l'autorité compétente, les employés d'un organisme compétent dépendant

³ CX/MPH 03/4, Annexe II, p. 76.

⁴ ALINORM 03/16, para. 54 et ALINORM 03/16, Annexe III, para. 33.

⁵ CX/MPH 03/4, Annexe II, para 50.

financièrement des établissements se verraient-ils confier la responsabilité des mesures d'exécution et seraient-ils chargés de vérifier la conformité des produits de l'établissement aux prescriptions légales ? Les employés d'un organisme compétent chargés, par délégation des pouvoirs d'application, de faire respecter les prescriptions légales ne se sentiraient-ils pas dissuadés de prendre des mesures à l'encontre des responsables d'établissement ?

Pour nous résumer, CI se pose maintes questions et se sent très préoccupée par les conséquences éventuelles d'une perte de précision au niveau de la distinction entre "inspecteur officiel" et "inspecteur." Lorsque les responsabilités respectives des pouvoirs publics et du secteur privé en matière de mesures d'hygiène pour la viande ne sont pas clairement démarquées, il existe un potentiel de défaillance des systèmes d'hygiène de la viande qui ne peut entraîner que des conséquences néfastes à la santé du consommateur. En attendant que ces questions soient résolues et que des réponses soient trouvées à ces préoccupations, CI préférerait que la définition actuelle d' "inspecteur officiel" soit placée entre crochets. CI préfère les définitions "inspecteur" et "inspecteur officiel" présentées à la huitième session à la présente définition "inspecteur officiel" et considère qu'elles devraient servir de base à la poursuite des discussions.

"[**Critères de performance**]" Voir notre commentaire sur l'expression "fondé sur l'analyse des risques".

"**Fondé sur l'analyse des risques.**" (CI présente également ici ses observations sur les définitions "critères de performance," "paramètre de traitement" et "objectifs en matière de sécurité sanitaire des aliments"). Selon l'explication⁶ de ce terme : " Pour les besoins du CCMPH [sic], l'expression " fondé (e) sur l'analyse des risques " est définie comme : "*contenant des critères de performance et/ou des paramètres de traitement élaborés sur la base des principes de l'analyse des risques.*" CI considère premièrement que, puisque les principes de l'analyse des risques sont en cours d'élaboration par le Comité du Codex sur les principes généraux (CCPG), toute définition de "fondé sur l'analyse des risques" devrait mentionner ce fait par une note de bas de page, la définition proprement dite devant demeurer entre crochets carrés en attente de l'adoption des principes de l'analyse des risques par le Comité. En outre, CI ne pense pas que l'application d'une définition fondée sur des principes de l'analyse des risques censés s'appliquer à tous les comités du Codex et servir à conseiller les gouvernements, doive être réservée exclusivement au CCMPH. À ses observations concernant l'Avant-projet de principes généraux sur l'hygiène de la viande, CI ajouterait donc la note de bas de page suivante à la suite du quatrième principe : "*Le CCMPH reconnaît que toutes les définitions relatives à l'analyse des risques dans l'avant-projet de code sont provisoires, en attente de l'élaboration des principes généraux de l'analyse des risques par le Comité du Codex sur les principes généraux.*"

La définition de "fondé sur l'analyse des risques" proposée contient trois définitions : "critères de performance", "objectifs en matière de sécurité sanitaire des aliments", qui sont une sorte de critère de performance, et "paramètre de traitement." Le contexte opérationnel de ces définitions est le HACCP, qui est caractérisé comme "le système d'hygiène alimentaire privilégié". La définition "critères de performance" propose un résultat, à savoir "une expression du niveau de maîtrise des dangers considéré nécessaire", à l'interface d'une étape donnée du HACCP et d'un niveau approprié de protection (ALOP) des consommateurs.

On ne sait donc plus très bien où on en est lorsqu'on lit que le résultat en termes de protection de la santé du consommateur, qui est censé être précis et résulter d'un "critère de performance", est caractérisé, selon l'explication de ces termes, par une "relation stochastique [donc une relation aléatoire !] entre le niveau de maîtrise des dangers et le niveau de protection des consommateurs effectivement réalisé" dans un "critère de performance" donné, à savoir un "objectif en matière de sécurité sanitaire des aliments" (OSA). Dans la mesure où un OSA est défini comme "*un critère de performance au point de consommation*", c'est bien au consommateur que l'on fait alors prendre tous les risques, d'autant plus que, selon l'explication, "il est peu probable que des OSA fassent l'objet de vérification". Comme pour rassurer le consommateur quant à l'improbabilité de la vérification, la définition de l'OSA précise ensuite que "des critères de performance et des paramètres de traitement qui répondent aux OSA peuvent être définis pour d'autres étapes de la chaîne alimentaire." En ce qui concerne CI, cette explication, qui n'éclaircit pas la question, n'est pas très rassurante, notamment lorsqu'on lit que "dans la plupart des cas, les LMR ne sont pas considérées comme des critères de performance"⁷ sans qu'il soit expliqué pourquoi. Si l'OSA n'est pas soumis à vérification, les autres

⁶ CX/MPH 03/4, pp. ii-iii.

⁷ CX/MPH 03/4, ANNEXE I, note de bas de page 20 à la page 6.

paramètres susceptibles de conformité à celui-ci sont-ils soumis à vérification ? Les définitions ne répondent pas clairement à cette question car, selon l'explication du "paramètre de traitement", "il est peu probable que, de par leur nature, les critères de performance se prêtent à la vérification continue". Seuls les paramètres de traitement "de temps et de température" sont cités en exemple de données susceptibles d'être corrélées avec des ALOP spécifiques afin de renforcer la protection de la santé des consommateurs au-delà de ce qui est réalisable grâce à la mise en œuvre et à l'imposition d'activités de contrôle des opérations dans le contexte de bonnes pratiques d'hygiène.

À en juger par ces définitions interdépendantes essentielles, le consultant du Codex est arrivé à une impasse lorsqu'il a tenté d'expliquer comment ces paramètres peuvent être vérifiés dans le système fondé sur l'analyse des risques qu'est le HACCP. CI pense qu'étant donné cette impasse, le CCMPH devrait placer entre des crochets carrés le terme "fondé sur l'analyse des risques", les termes dont il est constitué et leurs définitions respectives. CI considère également que le CCMPH devrait envisager la tenue d'un atelier au cours duquel seraient étudiés des exemples de critères de performance en matière d'hygiène de la viande et de leurs points de vérification, à l'abattoir comme dans les unités de transformation, dans le cadre de programmes HACCP échantillons. En travaillant par induction à partir d'exemples empiriques, le CCMPH serait éventuellement en mesure de dresser une liste de critères de performance susceptibles de vérification et à partir de laquelle il serait possible de retravailler les définitions.

"Sain/Propre à la consommation humaine ." Dans les observations adressées à la neuvième session sur l'Avant-projet de Principes généraux en matière d'hygiène de la viande, CI déclarait "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. C'est en grande partie parce que les termes "sain" and "propre à la consommation" se recoupent et sont, à la limite, interchangeables dans ces définitions que nous suggérons cette discussion. Bien qu'on ne doive pas oublier de laisser les "critères de performance" entre des crochets carrés, la définition de "sain pour la consommation humaine" semble assez claire, mais la liste des critères applicables à la définition pourrait être spécifiée plus précisément. (CI recommande de supprimer la note de bas de page 20 concernant cette définition, qui n'explique pas clairement pourquoi "dans la plupart des cas, les LMR ne sont pas considérées comme des critères de performance"). Cependant, certains des critères applicables à "propre à la consommation humaine" suggèrent que cette expression recoupe "sain" ou est même comprise dans cette définition. Le critère selon lequel "propre à la consommation humaine" "satisfait aux paramètres fondés sur les résultats concernant des maladies et défauts donnés" pourrait être aisément inclus dans "sain pour la consommation humaine" si le contrôle des opérations permet de déterminer que les défauts et pathologies cliniques présents dans les produits sont tels qu'ils ne doivent pas être transformés en vue de la consommation humaine.

Le recours au terme traditionnel « conforme à l'hygiène » permettrait d'éliminer l'ambiguïté de la présente définition "propre à la consommation humaine." CI propose donc d'amender "propre à la consommation humaine" comme suit : "[**Conforme à l'hygiène et sain pour la consommation humaine** *Conforme à l'hygiène et sain pour la consommation humaine selon le critère suivant : produit en appliquant toutes les normes de qualité alimentaire officiellement reconnues (supprimer "et") adaptées à l'usage prévu. Dans le cas où le CCMPH désirerait dresser une liste de critères supplémentaire applicables aux "critères d'acceptabilité par les consommateurs", CI recommanderait que la liste fasse une distinction entre ce que les consommateurs ne disposant pas de technologies d'inspection ou de formation sont susceptibles de percevoir au sujet des produits carnés (décoloration, odeur, esquilles d'os) et les critères d'acceptabilité par les consommateurs qui sont simplement implicites dans un procédé ou une norme de production, tel l'exemple du Halal donné dans la note de bas de page 21. Consumers International constatant que le terme "salubrité" apparaît dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex CAC/RCP-1 (1969), Rév. 3 (1997) amendés (1999), le terme "Conforme à l'hygiène et sain pour la consommation humaine" et sa définition ont été placés entre des crochets carrés puisque ces deux termes et leur relation sont à l'étude au sein du CCMPH. En attente d'un consensus sur les termes utilisés dans "fondé sur l'analyse des risques" et sur leurs définitions, CI amenderait "sain pour la consommation humaine" en supprimant les deux derniers points.*

"**Vérification (Responsable d'établissement)/Vérification.**" Afin d'identifier clairement l'agent responsable et la nature de la vérification, CI préférerait le terme "vérification par le responsable d'établissement" afin de le différencier de la "vérification officielle". La définition de "vérification par le responsable d'établissement" serait une version modifiée de la définition "vérification (responsable d'établissement)", comme suit : la révision constante des systèmes de contrôle des opérations, y compris les mesures correctives et préventives,

par le responsable d'établissement, afin de garantir que les prescriptions réglementaires et/ou exigences spécifiées par le responsable d'établissement ont respectées". Le terme proposé "vérification officielle" remplacerait le terme actuel "vérification." La définition "vérification officielle" serait une version modifiée de la définition "vérification", comme suit : Activités exécutées par l'autorité compétente et/ou l'organisme compétent afin de vérifier que les responsables d'établissement respectent les prescriptions réglementaires." CI ne comprend pas ce qu'est censé signifier "et/ou" dans la définition actuelle de "vérification" et a par conséquent supprimé "et". Le seul cas dans lequel CI pourrait comprendre que l'autorité compétente ait besoin de d'entreprendre, en parallèle, les activités de l'organisme compétent serait celui d'un audit de contrôle de l'organisme compétent par l'autorité compétente. Un tel audit permettrait de contrôler que l'organisme compétent exerce les responsabilités qui lui ont été déléguées par l'autorité compétente en respectant toutes les exigences légales en matière d'hygiène de la viande. CI considère que le CCMPH devrait spécifier les méthodes par lesquelles l'autorité compétente devrait vérifier le respect de ces exigences légales par l'organisme compétent. Cependant, CI pense que cette spécification devrait trouver sa place dans la section "systèmes de réglementation" de l'avant-projet de code plutôt que dans la section des définitions.

"Inspecteur vétérinaire". En attente d'un consensus sur la définition "inspecteur officiel," CI mettrait cette définition entre des crochets carrés.

Outre les amendements proposés ci-dessus, CI pense que l'avant-projet de code serait amélioré par l'ajout des définitions proposées ci-dessous.

"Application" : l'ensemble des options de gestion des risques dont dispose l'autorité compétente pour s'acquitter de son obligation légale ou réglementaire de veiller au respect, par les établissements et sociétés, des normes, directives, codes et autres mesures administratives visant à l'élimination ou à la réduction de la nocivité des intoxications d'origine alimentaire et autres maladies d'origine alimentaire autrement susceptibles de causer le décès des citoyens dont l'autorité compétente est légalement responsable, ou de les blesser.

"Inspection": mesure de prévention des risques visant à l'identification et à l'élimination des carcasses ou découpes de carcasses d'animaux et de volailles dangereuses, malsaines et délétères destinées à la consommation humaine avant leur entrée dans le circuit alimentaire. Une telle mesure est :

- i) exécutée par le personnel de l'autorité compétente ;
- ii) reconnue par l'autorité compétente comme mesure obligatoire de sécurité sanitaire des aliments ;⁸ ;
- iii) susceptible de retrait lorsque l'établissement ne respecte pas les normes, directives, codes et autres mesures administratives adoptées par l'autorité compétente.⁹

"Saisie": option d'application et mesure de communication des risques permettant d'informer les entreprises de transformation de produits alimentaires, les distributeurs et les détaillants de l'entrée dans le circuit alimentaire de produits qui ne sont pas destinés à la consommation et de protéger le public en donnant à ces intervenants du circuit alimentaire des instructions pour qu'ils prennent les mesures nécessaires afin de retirer du circuit les produits dangereux, malsains et délétères qui n'ont pas été détectés par l'autorité compétente.

"Assistance technique" : l'autorité compétente devrait acquérir et tenir à jour des compétences en matière de services de recherche et développement afin d'aider les établissements et sociétés en renforçant les compétences de gestion en vue de l'application de procédures de propreté et d'hygiène essentielles aux bonnes pratiques de fabrication, de l'adoption rapide des nouvelles technologies de sécurité sanitaire des aliments essentielles pour le maintien et l'amélioration des méthodes de maîtrise de la qualité, et de l'application des normes, directives, codes et autres mesures permettant de quantifier les objectifs de maîtrise de la qualité.

⁸ par exemple, interdiction de vendre ou d'acheter de la viande, de la volaille ou des produits contenant de la viande ou de volaille ne portant pas une marque indiquant qu'ils ont été inspectés selon les prescriptions de l'autorité compétente

⁹ par exemple, que toute action du responsable d'établissement, de son personnel ou de la direction de la société visant à suborner les employés de l'autorité compétente, à les intimider ou à les détourner de leur devoir de prévention des risques constitue un motif de retrait immédiat [de l'autorisation d'exercer] des activités d'inspection.

Section 4

CONSUMERS INTERNATIONAL

Commentaires sur les principes généraux en matière d'hygiène pour la viande. CI a déjà formulé ses observations sur cet avant-projet de principes et considère que les différences d'opinion concernant les définitions des termes utilisés dans l'avant-projet de code doivent être résolues avant que l'avant-projet de principes ne puisse avancer à l'étape suivante du processus du Codex.

Section 5.1

CONSUMERS INTERNATIONAL

Observations sur les Principes d'hygiène de la viande s'appliquant à la production primaire : CI propose d'amender la section 5.1 (vi) afin d'éliminer l'ambiguïté résultant de l'utilisation du mot "devrait" comme suit : "la mise en œuvre de systèmes de qualité internes ou officiellement agréés au niveau de la production primaire *pourrait* [supprimer "devrait"] être prise en compte lors des vérifications des prescriptions réglementaires. *Cependant, l'autorité compétente ne devrait pas diminuer la fréquence ou l'intensité des activités de vérification, de surveillance ou d'application sur la base de données provenant de systèmes d'assurance qualité qui ne sont pas soumis à vérification, surveillance ou application par l'autorité compétente.* Motif : il est inacceptable d'utiliser des données provenant de systèmes d'assurance qualité pour prendre des décisions concernant les activités de vérification, de surveillance ou d'application en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Section 6.2

CONSUMERS INTERNATIONAL

Commentaires sur les conditions de stabulation : CI recommande d'amender le paragraphe 37 comme suit : "Lorsqu'elle détermine la conformité aux prescriptions réglementaires l'autorité compétente *peut* prendre en compte les systèmes d'assurance qualité correctement mis en place par le responsable d'établissement. *Cependant, l'autorité compétente ne devrait pas diminuer la fréquence ou l'intensité des activités de vérification, de surveillance ou d'application sur la base de données provenant de systèmes d'assurance qualité qui ne sont pas soumis à vérification, surveillance ou application par l'autorité compétente.*" Motif : il est inacceptable d'utiliser des données provenant de systèmes d'assurance du responsable d'établissement pour prendre des décisions concernant les activités de vérification, de surveillance ou d'application en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Section 6.3

ISRAËL

Paragraphe 38 : je propose de modifier la première phrase pour que l'inspecteur vétérinaire officiel soit la « personne compétente ».

CONSUMERS INTERNATIONAL

Commentaires sur l'inspection ante-mortem : CI appuie l'amendement proposé par l'Allemagne à la première phrase de ce qui est maintenant le paragraphe 38, ainsi que les motifs avancés par celle-ci,¹⁰ lors de la huitième session. Donc : "tous les animaux présentés à l'abattage devraient être soumis à une inspection ante-mortem *effectuée par un inspecteur vétérinaire officiel ou sous la supervision d'un inspecteur vétérinaire officiel*, qu'ils soient présentés individuellement ou par lots. Cette modification rendrait la phrase plus cohérente avec la signification du deuxième principe de l'Avant-projet de Principes généraux en matière d'hygiène de la viande et avec le paragraphe 44.

¹⁰ CX/MPH 03/4, Annexe II, p. 61.

Section 9.1

CONSUMERS INTERNATIONAL

Commentaires sur les principes d'hygiène de la viande s'appliquant au contrôle des opérations : CI appuie l'amendement proposé par l'Allemagne à la section 9.1 (xi) ainsi que les motifs avancés par celle-ci,¹¹ lors de la huitième session : Donc : “ *Des organismes compétents peuvent mener à bien des mesures prescrites dans les conditions prescrites par l'autorité compétente ; ces mesures peuvent inclure l'inspection post-mortem sous la supervision d'un inspecteur vétérinaire officiel.*” Les amendements proposés préciseraient les responsabilités et la chaîne hiérarchique en matière d'activités de contrôle des opérations. CI propose un amendement similaire au paragraphe 86 pour des raisons similaires.

Section 9.2.4

CONSUMERS INTERNATIONAL

Commentaires sur les paramètres fondés sur les résultats pour les résultats du contrôle des opérations : CI recommande la suppression du paragraphe 94 qui est trop prescriptif pour des conseils destinés à des gouvernements. CI est perplexe au sujet de la référence aux "dangers préoccupants" du paragraphe 99 et se demande si cette expression fait exclusivement référence à l'exemple donné (ESB) ou s'il existe des catégories de dangers qui ne sont pas "préoccupants". CI pense que ce paragraphe devrait être reformulé pour faire référence de manière plus générale à ce qu'on doit faire lorsque les critères de performance ne permettent pas d'obtenir un niveau approprié de protection (ALOP).

Section 9.3

ISRAËL

Paragraphe 110 : s'agissant des analyses en laboratoire, nous proposons d'introduire la « surveillance des résidus et des contaminants » notamment des métaux lourds.

Section 9.5

ISRAËL

Paragraphe 131 : second encadré : les systèmes d'inspection post mortem devraient inclure :

Point 9 : d'autres procédures organoleptiques, par ex. : odeur, toucher et goût

Conclusion

CONSUMERS INTERNATIONAL

CI fait remarquer qu'elle n'est de toute évidence pas en mesure de formuler des commentaires sur les nombreuses questions couvertes par cet avant-projet de code complexe, détaillé et souvent très prescriptif. CI pense que l'adoption en l'état de l'avant-projet de code à l'étape 5, puis son adoption par la Commission dans le cadre de la procédure accélérée, entraîneraient une certaine confusion au niveau de la gestion de sa mise en œuvre par les pays membres du Codex. On sait en effet que, dans certains membres du Codex qui mettent en œuvre le HACCP dans les abattoirs et les unités de transformation, des situations se sont produites, dans lesquelles une confusion sur l'autorité des inspecteurs employés par le gouvernement en matière d'application a porté préjudice à la santé des consommateurs. Étant donné le manque de clarté de certaines définitions essentielles et d'autres aspects de l'avant-projet de code, CI considère que cet avant-projet de code devrait rester à l'étape 3, en attendant d'être plus élaboré par le CCMPH et en attendant des orientations du CCPG concernant les conseils à prodiguer aux gouvernements sur les principes généraux de l'analyse des risques.

¹¹ CX/MPH 03/4, Annexe II, p. 61.