

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 5 (b) de l'ordre du jour

CX/MPH 03/06 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

APPENDICES ET DISPOSITIONS ADDITIONNELLES À L'AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE DE LA VIANDE FRAÎCHE

PRINCIPES ET DIRECTIVES SUR LES SYSTÈMES DE CONTRÔLE MICROBIOLOGIQUE DE LA VIANDE, Y COMPRIS LA MISE EN PLACE DE CRITÈRES DE PERFORMANCE POUR L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE CES SYSTÈMES DE CONTRÔLE ET LA CRÉATION DE BASES DE DONNÉES MICROBIOLOGIQUES À L'ÉCHELON NATIONAL

(Préparé par la Nouvelle-Zélande)

Commentaires des gouvernements

Observations de : Communauté européenne

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

La Communauté Européenne (CE) remercie la Nouvelle-Zélande du travail accompli pour la préparation de ce document. Elle aimerait par ailleurs formuler les observations suivantes :

Généralités

La Communauté Européenne serait intéressée par l'élaboration d'une Annexe I à l'avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche, qui traiterait de principes et directives applicables aux systèmes de contrôle microbiologique des opérations réalisées sur la viande. Cependant, la CE trouve difficile de discuter dans le détail de ces principes et directives tant que les discussions qui se poursuivent, dans le cadre du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, sur des sujets tels que les *critères de performance* et les *OSA* n'auront pas abouti.

Il conviendrait de réviser la terminologie utilisée dans certains cas. Les différences entre les termes « directive », « directive réglementaire », « norme réglementaire » et « norme réglementaire obligatoire » ainsi que leur relation avec le terme « critères microbiologiques », qui figure au paragraphe 3, ne sont pas clairement expliquées.

Il faudrait ajouter au moins un paragraphe sur l'échantillonnage microbiologique des zones et des équipements de production

Titre

Le titre mentionne la création de bases de données microbiologiques à l'échelon national mais ce sujet n'est pas vraiment développé dans le document. Ceci déséquilibre le texte et l'on devrait envisager d'approfondir la question.

Paragraphe 5, premier point

Il est proposé de supprimer la référence à « l'autorité compétente », la surveillance microbiologique étant également un outil pour le responsable d'établissement.

Paragraphe 6

La dernière phrase devrait être clarifiée.

Chapitre III, vii

Il serait utile de disposer d'une définition du « contrôle statistique des opérations ».

Paragraphe 20

La troisième phrase devrait être amendée comme suit : la comparaison interlaboratoires ~~obligatoire~~ devrait être une des caractéristiques d'un programme de surveillance microbiologique.

Paragraphe 22

La première phrase devrait être amendée comme suit : la réglementation devrait spécifier que les résultats d'analyse soient ~~consignés et interprétés~~.

Paragraphe 25

La signification de la troisième phrase n'est pas claire.