

commission du codex alimentarius F



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/MPH 03/03
Octobre 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 SUR L'HYGIÈNE DE LA VIANDE

Observations aux étapes 5 et 6

Observations : Canada, Allemagne, Nouvelle-Zélande, Suisse, États-Unis, Communauté européenne et
International association of Consumers Food Organizations - IACFO

En réponse à la lettre CL 2002/06-MPH, partie A, et à la lettre CL 2002/31-MPH

Généralités

SUISSE¹

L'explication (en italiques) qui fait suite à chaque principe est utile pour comprendre son historique mais devrait être supprimée dans la version suivante. Les principes doivent être explicites.

IACFO

L'hygiène de la viande a pour objectif d'assurer la protection de la santé publique. Le but devrait être d'obtenir une viande propre, saine et n'étant pas susceptible de provoquer des maladies d'origine alimentaire. Cela nécessite un programme gouvernemental d'inspections crédible, des normes de performance pour la réduction des agents pathogènes, et une autorité responsable dûment mandatée pour la mise en application des règlements. Nous nous permettons d'insister auprès du Comité pour que ces objectifs soient complètement pris en compte et abordés dans l'avant-projet sur les principes et dans le projet de code.

Le rapport de la huitième session Comité du Codex sur l'hygiène de la viande et de la volaille mentionne (en page 4), que le texte explicatif (en italiques) accompagnant chaque principe est utile pour information et conservé pour l'instant mais qu'il incomberait à une session à venir de décider de conserver ce texte ou de le supprimer. Nous encourageons le Comité à conserver le texte en italique accompagnant chaque principe, puisqu'il apporte des éclaircissements nécessaires, renforce le principe et élimine certaines ambiguïtés.

Principe 1

1. La viande doit être saine et 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 ».¹

Cet avant projet de principe se penche sur le but primordial en matière d'hygiène de la viande, à savoir que la viande fraîche doit être à la fois saine et propre à la consommation humaine. Dans un système global fondé sur l'analyse des risques de la ferme à l'assiette du consommateur, toutes les parties intéressées, à savoir le secteur, l'État et les consommateurs, ont un rôle à jouer pour garantir la sécurité et la salubrité.

CANADA

Le Canada suggère d'ajouter les producteurs à la liste des parties intéressées qui ont un rôle à jouer pour atteindre le but. L'inclusion des producteurs dans la liste permet de rendre compte de l'importance des pratiques de sécurité sanitaire des aliments à la ferme. Par ailleurs, on ignore souvent le fait que les producteurs font partie du secteur. Le principe pourrait donc se lire comme suit :

*La viande doit être saine et propre à la consommation humaine et toutes les parties y compris l'État, les **producteurs**, le secteur et les consommateurs ont un rôle à jouer pour atteindre ce but.*

SUISSE

Selon le principe 1 « la viande doit être saine et propre à la consommation humaine ». On ne voit pas clairement comment cette exigence d'ordre général doit se comprendre en ce qui concerne les micro-organismes pathogènes (agents zoonotiques). Ceci veut-il dire que la viande (fraîche) crue doit être saine pour la consommation humaine ? Dans l'affirmative, les bactéries pathogènes telles la *Salmonella*, le *Campylobacter* et l'EHEC devraient être totalement absentes d'un échantillon de 25 grammes de viande crue. Pourtant, une telle prescription ne serait pas réaliste. Il est bien connu que certaines catégories de viande crue, comme la viande de volaille, sont fréquemment contaminées par des micro-organismes pathogènes. Il ne fait aucun doute que des efforts devraient être faits pour réduire les taux de contamination de la viande, notamment de la viande de volaille, par les agents pathogènes. Il est cependant impossible de garantir que la viande n'est pas contaminée par des agents pathogènes à l'échelle d'un grand marché. C'est la raison pour laquelle les autorités suisses compétentes en matière d'alimentation recommandent aux consommateurs de considérer la viande crue comme dangereuse au plan microbiologique et de la traiter en conséquence dans la cuisine.

Dans la cuisine, le traitement correct de la viande se traduit, entre autres, par une cuisson adéquate. Cette règle générale connaît des exceptions, notamment certains plats de viande crue comme le « steak tartare ». Ces plats sont considérés comme « prêts à consommer » par les autorités et doivent satisfaire aux critères microbiologiques définis par une Ordonnance sur l'hygiène. Un échantillon de 25 grammes ne doit contenir aucun agent pathogène tel la *Salmonella* et le *Campylobacter*, l'*E. coli* (indicateur d'hygiène) ne devant pas excéder 100 cfu/gramme. En pratique, cependant, il n'est pas possible de tester chaque lot ou portion de viande crue avant sa consommation et d'en garantir la sécurité. C'est pour cette raison que les autorités suisses compétentes en matière d'alimentation n'incluent pas les plats de viande crue dans la liste des aliments absolument sans danger à l'attention des consommateurs.

Nous espérons que les préoccupations exprimées ici peuvent être prises en compte par le groupe de travail, soit en rédigeant le principe 1 différemment, soit en modifiant les définitions de « viande » et de « sain pour la consommation humaine » de l'Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche à l'étape 3. Dans ce contexte, l'ajout du terme « prêt à consommer » pourrait aider à rendre les choses plus claires. Ce terme serait légitime puisque le principe 6 de l'avant-projet de Principes généraux sur l'hygiène de la viande stipule des mesures d'hygiène tout au long de la chaîne alimentaire. La chaîne alimentaire se termine dans l'assiette du consommateur viande, par la viande prête à consommer, rarement mangée crue et généralement cuite.

¹ Les prescriptions d'hygiène spécifiques pour la viande devraient combattre les dangers biologiques, chimiques et physiques ainsi que les caractéristiques pathophysiologiques et autres pouvant affecter la salubrité pour la consommation humaine.

ÉTATS-UNIS

Les États-Unis ne voient pas d'objection à l'utilisation du terme *propre à la consommation humaine*, tant qu'il signifie que la viande est traitée dans de bonnes conditions sanitaires, qu'elle est conforme aux normes d'hygiène de la viande fixées par l'autorité compétente en matière de défauts de traitement et de pathologies cliniques susceptibles de la rendre impropre à la consommation humaine bien que sans danger. Le terme n'inclut pas les pratiques de production utilisées en raison des préférences de certains pays, comme, par exemple, l'utilisation sans danger d'hormones de croissance pour le bétail.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Le terme « secteur » n'inclut pas clairement la production primaire. Pourtant, les producteurs primaires jouent un rôle très important en ce qui concerne la salubrité de la viande. Le principe 1 devrait donc être amendé comme suit :

La viande doit être saine et propre à la consommation humaine et toutes les parties intéressées, y compris l'État, la *production primaire*, le secteur et les consommateurs ont un rôle à jouer pour atteindre ce but.

En outre, le Comité pourrait envisager une éventuelle substitution de « responsables d'établissements de transformation de viande » à « secteur », l'expression « responsables d'établissements de transformation de viande » ayant une connotation plus claire avec les petits établissements traditionnels de boucherie.

IACFO

Le principe 1 devrait aussi être élargi afin de reconnaître le rôle des consommateurs, en tant qu'utilisateurs finaux de viande fraîche, dans la définition de ce qui constitue une viande saine et propre à la consommation humaine. Nous prions instamment le Comité de réviser le principe 1 de la façon suivante :

« 1. La viande doit être saine et propre à la consommation humaine et toutes les parties intéressées, y compris l'État, le secteur et les consommateurs, ont un rôle à jouer pour atteindre ce but. *En tant qu'utilisateurs finaux, les consommateurs ont un rôle important à jouer dans la définition de ce qui constitue un niveau de protection sanitaire approprié pour la viande fraîche.*»

Principe 2

2. L'autorité compétente doit avoir le pouvoir légal d'établir et d'exécuter les prescriptions réglementaires en matière d'hygiène pour la viande et elle doit être l'ultime garant du respect des exigences réglementaires en la matière. Le responsable d'établissement devrait être tenu de produire de la viande saine et 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 à l'autorité compétente les informations et l'assistance qu'elle pourrait demander.

Même si l'on considère que toutes les parties ont un rôle à jouer en matière d'hygiène de la viande, il incombe à l'autorité compétente d'établir les normes et d'être l'ultime garant du respect des exigences de sécurité et salubrité telles qu'elles sont spécifiées dans les règlements.

ÉTATS-UNIS

À la 2^e phrase, les mots « suitable » et « and » devraient être inversés.

Nouveau texte : « Le responsable d'établissement est tenu de produire la viande saine et propre à la consommation dans le respect des exigences réglementaires en matière d'hygiène pour la viande ».

Motif : une autorité compétente ne peut exiger qu'un responsable d'établissement produise de la viande saine et propre à la consommation qui ne serait pas conforme aux prescriptions réglementaires d'hygiène pour la viande.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Afin d'harmoniser l'explication avec le libellé du principe, celui-ci devrait être amendé comme suit :

Même si l'on considère que toutes les parties ont un rôle à jouer en matière d'hygiène de la viande, il incombe à l'autorité compétente d'établir les normes et d'être l'ultime garant *de la vérification* du respect des exigences de sécurité et salubrité telles qu'elles sont spécifiées dans les règlements.

Principe 3

3. Les programmes d'hygiène pour la viande doivent avoir pour objectif principal la protection de la santé publique et 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, identifiés par les opérations de surveillance et de recherche et autres activités pertinentes.

En ce qui concerne les échanges internationaux de denrées alimentaires, l'accord SPS de l'OMC sur les normes sanitaires et phytosanitaires exige que les mesures sanitaires soient fondées sur des principes scientifiques ainsi que sur une évaluation des risques pour la santé humaine, à partir des techniques d'analyse des risques mises au point par les organisations internationales concernées. Il est désormais généralement accepté tant au niveau international - Codex - qu'au niveau national - autorités compétentes de chaque gouvernement membre - que les normes d'hygiène des produits alimentaires doivent être basées, dans la mesure du possible et de la praticabilité, sur une évaluation scientifique et une analyse des risques.

CANADA

Le Canada signale qu'il serait éventuellement possible de confondre l'expression « évaluation scientifique des dangers que peut contenir la viande » et l'expression « évaluation des risques » utilisée plus loin dans le texte et recommande donc de réviser afin de rendre plus claire l'intention du principe telle que la décrit l'explication. Le principe devrait donc se lire comme suit :

*Les programmes d'hygiène pour la viande doivent avoir pour objectif principal la protection de la santé publique et doivent être fondés sur des **principes scientifiques** ainsi qu'une évaluation 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, identifiés par les opérations de surveillance et de recherche et autres activités pertinentes.*

SUISSE

Remplacer « évaluation des risques liés à la viande » par « appréciation des risques liés à la viande ».

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

L'accord SPS de l'OMC parle de « justification scientifique » et non pas de « principes scientifiques » (Article 3.3). Il prévoit en outre que les mesures sanitaires ou phytosanitaires « soient établies, selon qu'il sera approprié en fonction des circonstances, des risques pour la santé et la vie des personnes et des animaux ou pour la préservation des végétaux ... ».

En prenant ce libelle en compte, il est proposé d'amender la première phrase du principe 3 comme suit :

En ce qui concerne les échanges internationaux de denrées alimentaires, l'accord SPS de l'OMC sur les normes sanitaires et phytosanitaires exige que *les mesures sanitaires soient introduites sur la base d'une justification scientifique, fondées sur des principes scientifiques et, selon qu'il sera approprié en fonction des circonstances, ainsi que sur une évaluation des risques pour la santé et la vie des personnes et des animaux effectuée à l'aide de techniques développées par des organisations internationales compétentes.*

IACFO

Le principe 3 devrait être clarifié pour reconnaître que l'évaluation des risques alimentaires ne devrait pas être invoquée pour reporter la gestion des risques connus. Nous recommandons que la nouvelle phrase suivante soit ajoutée en conclusion du principe 3 :

« 3. Aux fins de cohérence avec le but de protection de la santé publique, le recours à l'évaluation des risques ne devrait pas causer de retards dans la gestion au niveau de la santé publique des dangers d'origine alimentaire connus ».

Principe 4

4. Les principes de la gestion des risques en matière de sécurité alimentaire doivent être intégrés, dans la mesure du possible, et s'il y a lieu, à la conception et la mise en œuvre de programmes d'hygiène pour la viande.²

Le système Codex fonctionne à plusieurs niveaux pour développer des directives incorporant l'analyse des risques dans la conception et la mise en place de normes d'hygiène alimentaire. Le développement d'un cadre de travail pour la gestion des risques alimentaires pour la santé humaine est basé sur quatre étapes : évaluation des risques (y compris analyse des risques), analyse des options disponibles pour la gestion des risques, mise en place des mesures d'hygiène, surveillance et révision.

CANADA

Le Canada recommande d'ajouter du texte à la section explicative de ce principe afin de mieux refléter l'intention et la définition de l'évaluation des risques en cours d'examen au CCGP. Comme la gestion des risques, l'évaluation des risques n'inclut pas l'analyse des risques mais doit cependant tenir compte des résultats de l'évaluation des risques.

4. (Texte explicatif)

*Le système Codex fonctionne à plusieurs niveaux pour développer des directives incorporant l'analyse des risques dans la conception et la mise en place de normes d'hygiène alimentaire. Le développement d'un cadre de travail pour la gestion des risques alimentaires pour la santé humaine est basé sur quatre étapes : évaluation des risques (y compris **examen des résultats** de l'analyse des risques, analyse des options disponibles pour la gestion des risques, mise en place des mesures d'hygiène, surveillance et révision.*

SUISSE

Remplacer « gestion des risques » par « analyse des risques ». La gestion des risques fait partie du processus de l'analyse des risques ; c'est donc le terme plus général, qui inclut la gestion des risques. La note de bas de page fait référence à la gestion des risques et à l'analyse des risques.

Principe 5

5. [Dans la mesure du possible et de la praticabilité, les autorités compétentes doivent définir des objectifs de sécurité alimentaire (OSA)³ en fonction d'une méthodologie basée sur l'analyse des risques, afin de définir de manière objective le niveau de maîtrise des dangers permettant de réaliser les objectifs en termes de santé publique.]

Le concept d'OSA est relativement nouveau dans le Codex. Etant donné la primauté des systèmes HACCP dans le contrôle alimentaire, il est clair que l'on ne pourra atteindre les objectifs de l'analyse des risques en matière de sécurité alimentaire, qu'en établissant un « pont » entre le niveau de protection du consommateur (« niveau de protection approprié ») et le degré de contrôle des dangers que le système HACCP doit forcément fournir. Le concept d'OSA a pour origine le besoin d'atteindre un niveau souhaité de protection du consommateur en disposant d'une mesure objective du degré de contrôle des dangers alimentaires.

² Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, Avant-projet de principes et directives pour la conduite de la gestion des risques microbiologiques CX/FH 01/7 et ALINORM, paras. 99-128) ; Comité du Codex sur les principes généraux, Avant-projet de principes de travail pour l'analyse des risques, CX/GP 02/3

³ Un compromis provisoire a été accepté par la 34^e session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, qui est convenu d'utiliser pour ses débats la définition suivante proposée par l'ICMSF. Objectif de sécurité alimentaire : « La fréquence et/ou la concentration maximales d'un danger [microbiologique] dans une denrée alimentaire, au moment de sa consommation, compatibles avec le niveau approprié de protection des consommateurs (ALOP) ». (ALINORM 03/13, para. 123).

CANADA

Sur la base des débats du groupe de rédaction du code sur la viande et des accords auxquels il est parvenu, le terme « critères de performance » devrait être ajouté à ce principe pour permettre son introduction dans l'Avant-projet de principes généraux pour l'hygiène de la viande et d'en privilégier l'emploi dans l'Avant-projet de principes généraux pour l'hygiène de la viande. Le principe pourrait donc se lire ainsi :

5. *[[Dans la mesure du possible et de la praticabilité, l'autorité compétente devrait définir des **critères de performance y compris des objectifs de sécurité alimentaire** en fonction d'une **méthodologie basée sur l'analyse des risques**, afin de définir de manière objective le niveau de maîtrise des dangers permettant de **réaliser le niveau approprié de protection**.*

ALLEMAGNE

Dans la note de bas de page 3 remplacer le point final de la première phrase par une virgule rajouter un guillemet avant « Objectifs en matière de sécurité sanitaire des aliments ». Ceci rendra la phrase plus lisible.

SUISSE

Conserver les crochets carrés.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Le libellé du principe 5 devrait rester entre crochets carrés tant que le Codex Alimentarius n'aura pas statué sur la définition des « Objectifs en matière de sécurité sanitaire des aliments pour l'hygiène de la viande ».

Principe 6

6. Les prescriptions en matière d'hygiène pour la viande doivent permettre de maîtriser les dangers autant que possible tout au long de la chaîne alimentaire. Les informations collectées au niveau de la production primaire devraient être prises en compte, dans la mesure du possible et de la praticabilité, afin d'adapter les prescriptions d'hygiène pour la viande au tableau de la morbidité et à la fréquence des dangers de la population animale productrice de viande.

Les mesures de sécurité alimentaire peuvent être mises en place à plusieurs niveaux de la chaîne alimentaire, et un système optimal d'hygiène de la viande appliquera les mesures disponibles aux niveaux où elles seront le plus efficaces pour la réduction des risques alimentaires pour la santé humaine. Du fait de la nature particulière des systèmes de production de viande fraîche, l'optimisation des activités d'hygiène de la viande au niveau du traitement dépend de la fourniture d'informations en provenance de la production primaire.

Principe 7

7. Le responsable d'établissement devrait appliquer les principes HACCP. Dans la plus grande mesure possible, les principes du système HACCP devraient être appliqués lors de la conception et de la mise en œuvre de mesures d'hygiène dans toute la chaîne alimentaire.

Le système HACCP est désormais reconnu comme étant le système d'hygiène alimentaire privilégié dont l'application incombe tout d'abord aux responsables d'établissements. Cependant, il existe des réserves quant à la praticabilité du système HACCP au niveau de la ferme, et par conséquent cet avant-projet de principes doit demeurer souple en ce qui concerne son application à tous les secteurs de la chaîne alimentaire.

IACFO

Le principe 7 devrait être élargi pour reconnaître qu'un système HACCP efficace doit inclure des mesures objectives pour déterminer si une unité de production produit de la viande propre et saine. La mise en place, le contrôle et l'application de restrictions visant les organismes nocifs constituent l'élément essentiel qui fait que le système HACCP n'est pas seulement un programme d'assurance qualité fait par et pour l'industrie mais aussi un programme intégrant la logique et les principes relatifs à la santé humaine. L'identification des agents pathogènes à la fois par l'autorité compétente et par le responsable de l'établissement est un élément clé de l'efficacité des systèmes HACCP.

Nous insistons pour que le principe 7 soit modifié de la façon suivante :

« 7. Le responsable d'établissement doit appliquer les principes du contrôle des opérations (HACCP). Dans la plus grande mesure possible, les principes du contrôle des opérations devraient être appliqués lors de la conception et de la mise en œuvre de mesures d'hygiène dans toute la chaîne alimentaire. *Les systèmes de contrôle des opérations devraient inclure des mesures objectives du succès des activités de contrôle des agents pathogènes. L'identification des agents pathogènes à la fois par l'autorité compétente et par le responsable d'établissement est un mécanisme important pour la vérification de l'efficacité des systèmes de contrôle des opérations en matière de contrôle de la contamination du produit* ».

Principe 8

8 Lorsque des systèmes d'assurance qualité ont été mis en place, les autorités compétentes doivent prendre en compte la contribution de tels systèmes lors de la vérification des prescriptions réglementaires.

L'usage de systèmes d'assurance qualité est très répandu dans l'industrie alimentaire. L'inclusion volontaire des activités d'hygiène de la viande dans un système global d'assurance qualité mis en vigueur par le responsable d'établissement devrait normalement améliorer son impact et amener les autorités compétentes à en prendre compte dans l'exercice de leurs responsabilités réglementaires en diminuant par exemple la fréquence des contrôles HACCP. Le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations, étudié à l'heure actuelle le document de travail intitulé «Avant-projet de directives pour l'utilisation de systèmes d'assurance qualité afin de satisfaire aux prescriptions en matière d'aliments», qui explore le rôle que pourrait jouer l'autorité compétente dans la reconnaissance officielle de tels systèmes d'assurance qualité.

CANADA

Afin de maintenir la cohérence du texte avec les principes, le Canada recommande que le terme « autorités compétentes » soit remplacé par « l'autorité compétente ». Le principe devrait donc se lire comme suit :

8. *Lorsque des systèmes d'assurance qualité ont été mis en place, l'autorité compétente doit prendre en compte la contribution de tels systèmes lors de la vérification continue des prescriptions réglementaires.*

ALLEMAGNE

Ajouter l'abréviation QA après les mots « système d'assurance qualité », celle-ci étant utilisée par la suite dans le texte.

SUISSE

Coquille (en anglais) sur le dernier mot « requirements », il manque la lettre s.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Les systèmes d'assurance de la qualité peuvent être mis en œuvre au niveau du responsable d'établissement et aussi, de manière plus générale, au niveau de la chaîne alimentaire ou d'une de ses parties, comme celui de la production primaire. La deuxième phrase du principe devrait donc être amendée, soit en supprimant « mis en vigueur par le responsable d'établissement », soit en élargissant la portée comme suit : « mis en vigueur par le *responsable d'établissement ou au niveau de la chaîne alimentaire ou d'une de ses parties* ». Dans la même phrase, les mots « devrait normalement » devraient être remplacés par « peut ». La dernière phrase du texte explicatif devrait être amendée pour indiquer que le document du CCFICS explore, en termes généraux, le rôle de l'utilisation et de l'évaluation des systèmes qualité aux fins de conformité aux prescriptions réglementaires d'hygiène pour la viande. Le nouveau libellé suivant est donc proposé pour le texte explicatif du principe 8 :

L'usage de systèmes d'assurance qualité est très répandu dans l'industrie alimentaire. L'inclusion volontaire des activités d'hygiène de la viande dans un système global d'assurance qualité ~~mis en vigueur par le responsable d'établissement devrait normalement~~ *peut* améliorer son impact et amener les autorités compétentes à en prendre compte dans l'exercice de leurs responsabilités réglementaires en diminuant par exemple la fréquence des contrôles HACCP. Le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations, étudie à l'heure actuelle un document de travail intitulé ~~« Avant projet de directives pour l'utilisation de systèmes d'assurance qualité afin de satisfaire aux prescriptions en matière d'aliments »~~, qui explore le rôle que pourrait jouer ~~l'autorité compétente dans la reconnaissance officielle de tels systèmes d'assurance qualité~~ l'utilisation de systèmes d'assurance qualité aux fins de conformité aux prescriptions réglementaires d'hygiène pour la viande.

IACFO

Le principe 8 devrait être supprimé ou remanié. Les programmes d'assurance qualité ne sont pas conçus pour assurer la sécurité sanitaire des produits, mais seulement pour assurer une fabrication et une qualité cohérentes et constantes ; ils n'ont donc pas les mêmes fonctions que les systèmes de contrôle des opérations (HACCP). Ils ne peuvent pas se substituer à une vérification adéquate des prescriptions réglementaires par l'autorité compétente et ne devraient pas être utilisés à sa place, leur mise en œuvre ne justifiant pas une réduction de la fréquence des vérifications effectuées par l'autorité compétente. Par ailleurs, l'utilisation de programmes d'assurance qualité étant facultative, elle ne peut être imposée.

Principe 9

9. Les diverses activités à mettre en place pour garantir l'hygiène de la viande devraient être exécutées par un personnel disposant de la formation, des connaissances, des compétences et des capacités requises en application des exigences de l'autorité compétente.

L'hygiène de la viande nécessite la mise en oeuvre d'un éventail complexe d'activités, et le personnel chargé de leur exécution n'est pas toujours directement employé par l'autorité compétente ; il en est ainsi d'un certain nombre de pays qui ont mis à l'essai des systèmes d'inspection ante-mortem et post-mortem impliquant en partie le personnel du secteur privé. La formation et la compétence de tout le personnel impliqué dans l'hygiène de la viande sont un élément clef pour assurer la sécurité et la salubrité des aliments, et la définition de la formation, des connaissances, des compétences, des capacités, des compétences et des rôles du personnel formé en conséquence relève de la responsabilité de l'autorité compétente.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Les responsabilités de l'autorité compétente devraient être de définir les *niveaux minima* de formation, connaissances, compétences et capacités, ce qui laisse au secteur la possibilité d'ajouter des exigences supplémentaires. Ceci dit, le principe 9 concerne essentiellement la formation, ce dont le texte devrait rendre compte. Il est donc proposé d'amender le texte explicatif du principe 9 comme suit :

La formation, les connaissances, les compétences et les capacités de tout le personnel impliqué dans l'hygiène de la viande sont un élément clef pour assurer la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments et la définition des *niveaux minimum* de compétence ~~et des rôles du personnel formé en conséquence~~ relève de la responsabilité de l'autorité compétente.

Principe 10

10. L'autorité compétente devrait, en fonction des besoins, définir le rôle du personnel impliqué dans les mesures d'hygiène pour la viande, y compris le rôle particulier de l'inspecteur vétérinaire

ALLEMAGNE

Nous proposons d'ajouter le texte explicatif suivant :

« Le système d'inspection ante et post-mortem est un facteur de succès essentiel pour les mesures d'hygiène visant la production de viande saine et propre à la consommation humaine ». Ces activités devraient avoir une base scientifique. Ainsi, l'autorité compétente devrait définir les activités réservées à l'inspecteur vétérinaire inspecteur vétérinaire et celles qui peuvent être entreprises par d'autres personnes.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Les mots « impliqué dans les activités d'hygiène de la viande » devraient être remplacés par « impliqué dans les activités d'inspection et de vérification ».

Il est suggéré d'intervertir les principes 9 et 10, car il semble plus approprié d'examiner la question du rôle avant celle de la formation.

Principe 11

11. L'autorité compétente devrait s'assurer que le responsable d'établissement a mis en place des systèmes appropriés afin de pouvoir retrouver la viande fraîche et la retirer de la chaîne alimentaire. Il conviendrait d'envisager la communication d'informations aux consommateurs et aux autres parties intéressées le cas échéant.

L'existence de systèmes adéquats pour le rappel des produits est une exigence de plus en plus reconnue par le secteur.

NOUVELLE-ZÉLANDE

Nous suggérons que la deuxième phrase du principe 11 soit remaniée comme suit : « Il conviendrait d'envisager la communication d'informations aux consommateurs et aux autres parties intéressées lorsque ceci est nécessaire ».

SUISSE

La dernière phrase n'est pas assez spécifique. Nous suggérons : « Il conviendrait d'envisager la communication d'informations concernant les risques aux consommateurs et aux autres parties intéressées lorsque ceci est nécessaire ».

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Tel qu'il est rédigé, le principe n'indique pas clairement qui doit communiquer avec les consommateurs : l'autorité compétente ou le responsable d'établissement. La première phrase concernant l'autorité compétente, on pourrait croire que la deuxième phrase fait également référence à celle-ci. Cependant, c'est au responsable d'établissement qu'incombe la responsabilité première de communiquer avec les consommateurs. Le libellé suivant est donc suggéré pour la deuxième phrase :

Dans le cas d'un retrait de viande de la chaîne alimentaire, le responsable d'établissement devrait communiquer efficacement et précisément avec les consommateurs et/ou d'autres parties intéressées.

Principe 12

12. En fonction des circonstances, les résultats du contrôle et de la surveillance des populations animales et humaines devraient, lorsqu'ils sont disponibles, être pris en compte lors de la révision et/ou de la modification ultérieure des prescriptions d'hygiène pour la viande, lorsque cela s'avère nécessaire.

Un cadre pour gérer de façon efficace les risques alimentaires pour la santé humaine nécessite le contrôle et la surveillance de la population des consommateurs pour déterminer si les mesures d'hygiène permettent d'atteindre le niveau requis de protection du consommateur. En outre, la surveillance de la population animale pour des dangers spécifiés pourrait s'avérer nécessaire pour déterminer la fréquence d'animaux contaminés ou infectés entrant dans la chaîne alimentaire.

ALLEMAGNE

Sauf en ce qui concerne les résultats de la 8^e session du Comité du Codex sur l'hygiène de la viande et de la volaille et animal, les mots « lorsqu'ils sont disponibles » ont été rajoutés après « les résultats du contrôle et de la surveillance des populations animales et humaines ». Ces mots devraient être supprimés, car ils sont superflus. En effet, il n'est possible de tenir compte des résultats que s'ils sont disponibles.

IACFO

Le principe 12 devrait être révisé pour rendre compte du rôle crucial de l'autorité compétente dans la surveillance et le contrôle des populations animales et humaines pour des raisons de sécurité alimentaire, ainsi que son rôle dans l'application des exigences liées à la sécurité alimentaire.

Nous recommandons que le principe 12 soit modifié de la façon suivante :

« 12. En fonction des circonstances, les résultats du contrôle et de la surveillance des populations animales et humaines devraient, lorsqu'ils sont disponibles, être pris en compte ultérieurement lors de la révision, de la modification et/ou de l'*application* des prescriptions d'hygiène pour la viande, lorsque cela s'avère nécessaire.

Principe 13

13. Les autorités compétentes devraient, s'il y a lieu, reconnaître l'équivalence d'autres prescriptions d'hygiène et mettre en place des mesures d'hygiène pour la viande qui permettent d'obtenir les résultats escomptés en matière de sécurité et de salubrité et facilitent de justes pratiques dans le commerce international de la viande.

L'équivalence des mesures d'hygiène alimentaire est un sujet de plus en plus important qui touche le commerce international des aliments. « L'équivalence correspond à l'état au moyen duquel des mesures sanitaires appliquées dans un pays exportateur, bien que différentes de celles appliquées dans un pays importateur, atteignent, comme le démontre le pays exportateur, le niveau de protection des consommateurs requis dans le pays importateur ». (Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations, ALINORM 01/30A, Annexe III).

SUISSE

Il conviendrait de faire référence au texte sur l'équivalence en cours d'élaboration par le CCFICS.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Le texte explicatif du principe 13 ne concerne que le commerce international. Il semble cependant que le principe soit susceptible d'application plus large et concerne la production de viande en général. Ceci devrait être reflété par le texte explicatif.