



Organisation des Nations
Unies pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP15/FH

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
Trente-huitième session
Genève (Suisse), 6-11 juillet 2015

RAPPORT DE LA QUARANTE-SIXIÈME SESSION
DU COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE
Lima, Pérou, 17 - 21 novembre 2014

NOTE : Le présent rapport contient la lettre circulaire CL 2014/32-FH



AUX : Points de contact du Codex
Organisations internationales intéressées

DU : Secrétariat
Commission du Codex Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie

OBJET : Distribution du rapport de la quarante-sixième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (REP15/FH)

Veillez trouver ci-joint le rapport de la quarante-sixième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH). Il sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-huitième session (Genève, Suisse, 6-11 juillet 2015).

QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION :

Avant-projets et projets de normes et textes apparentés aux étapes 8 et 5/8 (avec omission des étapes 6 et 7) de la procédure

1. Projet de Directives sur le contrôle de *Trichinella* spp. dans la viande de suidés à l'étape 8 (REP15/FH, par. 33 et Appendice IV) ; et
2. Avant-projet du Code d'usages en matière d'aliments à faible teneur en eau à l'étape 5/8 (REP15/FH, par. 44 et Appendice V).

Autres textes proposés pour adoption

3. Amendements des normes de produits pour la viande (REP15/FH, par. 12 et Appendice III).

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées sont invités à formuler des observations sur les documents susmentionnés et devraient le faire par écrit et les envoyer par courrier électronique au Secrétariat, Codex Alimentarius Commission, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (e-mail : codex@fao.org) **avant le 31 mars 2015.**

TABLE DES MATIÈRES

	Page
Résumé et conclusions	iv
Rapport de la quarante-sixième session	1
État d'avancement des travaux	12
	Paragraphes
Introduction	1
Inauguration de la session.....	2 - 5
Adoption de l'ordre du jour.....	6
Questions soumises au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire par la Commission du Codex Alimentarius et/ou d'autres comités du Codex (Point 2 de l'ordre du jour)	7 - 12
Questions découlant des travaux de la FAO, de l'OMS et d'autres organisations internationales : Rapport intérimaire sur les consultations mixtes d'experts FAO/OMS chargés de l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA) et de questions connexes (Point 3a de l'ordre du jour)	13 - 17
Informations émanant de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) (Point 3b de l'ordre du jour).....	18 - 21
Projet de Directives sur le contrôle de parasites zoonotiques spécifiques dans la viande : <i>Trichinella</i> spp. (Point 4 de l'ordre du jour)	22 - 33
Avant-projet d'Annexe sur les aspects statistiques et mathématiques des <i>Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments</i> (Point 5 de l'ordre du jour).....	34 - 37
Avant-projet de Code d'usages pour les aliments à faible teneur en eau (Point 6 de l'ordre du jour)	38 – 44
Avant-projet de Directives sur le contrôle des <i>Salmonella</i> spp non typhiques dans la viande de bœuf et de porc (Point 7 de l'ordre du jour)	45 – 59
Avant-projet de Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des parasites d'origine alimentaire (Point 8 de l'ordre du jour).....	60 – 67
Document de travail sur la nécessité de réviser le <i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais</i> (CAC/RCP 53-2003) (Point 9 de l'ordre du jour)	68 - 73
Autre activité et travaux futurs (Point 10 de l'ordre du jour) :	
(a) Travaux futurs	74 - 82
(b) Plan de travail prospectif et Procédure adoptée par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) pour la conduite de ses travaux.....	83 - 84
Date et lieu de la prochaine session (Point 11 de l'ordre du jour).....	85

LISTE DES APPENDICES

Appendice I	Liste des participants	page 13
Appendice II	Réponses de la quarante-sixième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) à la mise en œuvre du Plan stratégique.....	page 28
Appendice III	Amendements des normes de produits pour la viande	page 33
Appendice IV	Projet de Directives sur le contrôle de <i>Trichinella</i> spp. dans la viande de suidés	page 34
Appendice V	Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau	page 39
Appendice VI	Plan de travail prospectif du CCFH	page 49

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

La quarante-sixième session du Comité sur l'hygiène alimentaire est parvenue aux conclusions suivantes :

QUESTIONS À SOUMETTRE À LA TRENTE-HUITIÈME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION :

Le Comité est convenu de transmettre :

- les amendements des sections consacrées à l'hygiène relatives aux cinq normes de produits pour la viande pour adoption (par. 12 et Appendice III) ; le projet de Directives sur le contrôle de *Trichinella* spp. dans la viande de suidés ; et l'avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau pour adoption aux étapes 8 et 5/8, (par. 33 et Appendice IV, et par. 44 et Appendice V, respectivement).

QUESTIONS INTÉRESSANT LA COMMISSION

Le Comité :

- a apporté des réponses concernant le contrôle de la mise en œuvre du Plan stratégique 2014 – 2019 du Codex ainsi qu'aux activités pertinentes aux travaux du CCFH (par. 9 et Appendice II) ;
- est convenu de publier la « Procédure du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) pour la conduite de ses travaux » sur le site Internet du Codex en qualité de document d'information du CCFH (par. 10) ;
- a interrompu ses travaux relatifs à l'Annexe sur les aspects statistiques et mathématiques des Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments et a inséré une note de bas de page renvoyant au « Risk Managers Guide to the Statistical Aspects of Microbiological Criteria Related to Foods » de la FAO/OMS dans les sections 4.5, 4.8 et 4.9 des directives susmentionnées (par. 36 – 37) ;
- a renvoyé l'avant-projet de Directives pour le contrôle des *Salmonella* spp. non typhiques dans la viande de bœuf et de porc ; et l'avant-projet de Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des parasites d'origine alimentaire à l'étape 2 pour qu'ils puissent être remaniés, diffusés pour observation à l'étape 3 et examinés à la prochaine session du Comité (par. 59 et par. 67) ;
- a poursuivi l'examen de la nécessité de réviser le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) (par. 72-73) ; et d'examiner un document de travail sur la révision des Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et son annexe HACCP (par. 80) ;
- est convenu qu'une proposition pour l'élaboration d'une norme pour la viande réfrigérée et la viande congelée ne faisait pas partie du mandat du CCFH (par. 76) ; et qu'un document de travail relatif à *E. coli* producteur de vérotoxines dans le bœuf devrait être soumis en réponse à la lettre circulaire demandant des propositions de travaux futurs (par. 82) ; et
- a conservé le « Plan de travail prospectif pour le CCFH » tel quel (par. 83 et Appendice VI).

DEMANDES PRÉSENTÉES À LA FAO/OMS

Le Comité a demandé à la FAO/OMS :

- d'effectuer une étude documentaire systématique pour s'assurer que toutes les mesures de maîtrise des *Salmonella* dans le bœuf et le porc soient identifiées (par. 58a) ; et
- de convoquer une réunion d'experts pour examiner les bases techniques des mesures d'atténuation/de traitement pour le contrôle de *Salmonella* dans le bœuf et le porc (par. 58b).

QUESTIONS INTÉRESSANT LES AUTRES COMITÉS

CCFFP

Le Comité :

- est convenu d'informer le CCFFP sur les travaux en cours relatifs à l'avant-projet de Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des parasites d'origine alimentaire (par. 64).