

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Items 5, 7, 8 and 9

CRD21

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX COMMITTEE ON FOOD HYGIENE

Fifty-First Session

Cleveland, Ohio, United States of America

Comments by Mali

1. Examen de l'Avant-projet de Code d'usage pour la gestion des allergènes alimentaires pour les entreprises du secteur alimentaire à l'étape 5 (REP19/FH, Annexe III)

Observations d'ordre général :

Le Mali approuve l'Avant-projet de Code d'usage pour la gestion des allergènes alimentaires pour les entreprises du secteur alimentaire et soutient sa progression à la prochaine étape de la procédure.

Observations d'ordre spécifique :

Inclure et préciser le rôle de l'autorité compétente dans le document et établir les seuils d'allergène dans les aliments.

Justification : le rôle d'autorité compétente est important pour l'établissement de critères et l'élaboration de la liste des allergènes alimentaires.

A la section IX remplacer « Mise en Garde des consommateurs », par « vigilance des consommateurs ».

Justification : Assurer l'harmonisation et la cohérence avec les documents du Codex

2. Examen de l'Avant-projet de Directives pour la gestion des éclosions biologiques d'origine alimentaire à l'étape 4 (CX/FH 19/51/7)

Observations d'ordre général :

Le Mali félicite le Groupe de travail électronique présidé par le Danemark approuve l'Avant-projet de Directives pour la gestion des éclosions biologiques d'origine alimentaire et soutient sa progression à la prochaine étape de la procédure.

Observations d'ordre spécifique :

Au paragraphe 16 Définition de dangers biologiques : Revoir la définition de danger en prenant en compte les biotoxines.

Justification : La définition fournie semble suggérer qu'il peut y avoir d'autres agents que les micro-organismes

Biffer le paragraphe 49 « l'utilisation du séquençage du génome entier »,

Justification : les informations fournies ne sont pas pertinentes pour ce document.

3. Examen de l'Avant-projet de Directives pour la maîtrise des Escherichia Coli producteurs de shigatoxines (STEC) dans la viande de bœuf, le lait cru et les fromages produits à partir de lait cru, de légumes-feuilles et de graines germées à l'étape 4 (CX/FH 19/51/8)

Observations d'ordre général :

Le Mali félicite le Groupe de travail électronique co-présidé par le Chili et les Etats Unis pour la préparation du document, approuve l'avant-projet de directives pour la maîtrise des Escherichia Coli producteurs de shigatoxines (STEC) dans la viande de bœuf, le lait cru et les fromages produits à partir de lait cru, de légumes-feuilles et de graines germées et soutient sa progression à la prochaine étape de la procédure.

Observations d'ordre spécifique :

Au point 4 Définition : Lait cru: Lait qui n'a pas subi de traitement thermique à plus de 40°C ou tout autre traitement ayant un effet équivalent afin de réduire les micro-organismes pathogènes à un niveau acceptable.

Justification : La nécessité de pasteuriser par chauffage au-delà de 40 ° C n'est pas claire et ne remplit pas les conditions standard de pasteurisation.

Ajouter « conformément aux normes requises » à la fin du paragraphe 35 « Identification d'un objectif ou d'un résultat existant en matière de sécurité sanitaire des aliments, fixé par l'autorité compétente ou l'industrie. Il est possible que l'industrie fixe des objectifs plus stricts que ceux fixés par l'autorité compétente ajouté.

Justification : il n'appartient pas aux industries de fixer les objectifs.

4. Examen du document de travail sur les principes de sécurité sanitaire pour l'utilisation de l'eau dans la transformation des aliments

Observations d'ordre général :

Le Mali félicite le groupe de travail présidé par le Honduras, approuve le Document de travail sur les principes de sécurité sanitaire pour l'utilisation de l'eau dans la transformation des aliments, et soutient sa progression à la prochaine étape de la procédure.

Observations d'ordre spécifique :

Il faut privilégier l'utilisation du terme «directives» plutôt que «principes»

Justification : Les «lignes directrices» orienteront l'action ou le comportement en matière d'approvisionnement, d'utilisation sans danger et de réutilisation de l'eau.