

# 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 1 de l'ordre du jour**

**CX/FH 03/1  
Novembre 2002**

## **PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

### **COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE**

**Trente-cinquième session**

**Orlando, Floride (États-Unis), 27 janvier – 1<sup>er</sup> février 2003**

**Hôtel Sheraton World, 10100 International Drive, Orlando, Floride (États-Unis),  
du lundi 27 janvier 2003, à 10 heures, au samedi 1<sup>er</sup> février 2003**

### **ORDRE DU JOUR PROVISOIRE**

<b>Points de l'ordre du jour</b>	<b>Objet</b>	<b>Document</b>
	Ouverture de la session	
1.	Adoption de l'ordre du jour	CX/FH 03/1
2.	Questions soumises au Comité sur l'hygiène alimentaire par la Commission du Codex Alimentarius ou d'autres comités du Codex	CX/FH 03/2
3.	Approbation des dispositions relatives à l'hygiène figurant dans les normes et codes d'usages du Codex: - Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche à l'étape 8. - Section sur la transformation du surimi surgelé à l'étape 5/8. <i>Observations relatives à la circulaire CL 2002/43 – FH</i>	CL 2002/43 - FH; ALINORM 03/18, Annexe II
4.	Avant-projet de directives révisées concernant l'application du système HACCP à l'étape 7	CX/FH 03/3
a)		CL 2002/36-FH et ALINORM 03/13, Annexe III
	- <i>Observations à l'étape 6</i>	CX/FH 03/4
b)	Analyse des obstacles entravant l'application du système HACCP, notamment dans les entreprises de petite taille ou peu développées, et actions visant leur élimination	CX/FH 03/4-Add. 1
5.	Rapports des consultations <i>ad hoc</i> d'experts sur l'évaluation des risques microbiologiques présentés par les aliments et sur des questions apparentées	CX/FH 03/5
a)	Document de travail sur les stratégies de gestion des risques liés à la présence de salmonelles dans la volaille	CX/FH 03/5-Add. 1

- |     |   |                    |
|-----|---|--------------------|
| b)  | Document de travail sur les stratégies de gestion des risques liés à la présence de campylobactéries dans la volaille   | CX/FH 03/5-Add. 2  |
| c)  | Document de travail sur les stratégies de gestion des risques liés aux bactéries du genre <i>Vibrio</i>   | CX/FH 03/5-Add. 3  |
| d)  | Profil de risques relatif à l' <i>E. coli</i> entérohémorragique, avec identification des produits à risque, notamment les choux de Bruxelles, et la viande de bœuf et de porc hachée | CX/FH 03/5-Add. 4  |
| e)  | Procédure proposée pour permettre au Comité sur l'hygiène alimentaire d'entreprendre des activités spécifiques en matière d'évaluation et de gestion des risques microbiologiques     | CX/FH 03/6         |
|     | - <i>Observations relatives à la circulaire CL 2002/43-FH</i>   | CX/FH 03/6-Add.1   |
| 6.  | Avant-projet de principes et de lignes directrices relatifs à la gestion des risques microbiologiques à l'étape 4   | CX/FH 03/7         |
|     | <i>Observations à l'étape 3</i>   | CX/FH 03/7-Add.1   |
| 7.  | Avant-projet de directives pour la prévention de la contamination des aliments par <i>Listeria monocytogenes</i> à l'étape 4  | CX/FH 03/8         |
|     | - <i>Observations à l'étape 3</i>   | CX/FH 03/8-Add.1   |
| 8.  | Avant-projet de Code sur l'hygiène applicable au lait et aux produits laitiers à l'étape 4  | CX/FH 03/9         |
|     | - <i>Observations à l'étape 3</i>   | CX/FH 03/9-Add. 1  |
| 9.  | Avant-projet de révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour les produits à base d'œuf (CAC/RCP 30-1983) à l'étape 4   | CX/FH 03/10        |
|     | - <i>Observations à l'étape 3</i>   | CX/FH 03/10-Add. 1 |
| 10. | Avant- projet de directives relatives à la validation des mesures de contrôle de l'hygiène des aliments à l'étape 4   | CX/FH 03/11        |
|     | - <i>Observations à l'étape 3</i>   | CX/FH 03/11-Add.1  |
| 11. | Application de l'analyse des risques lors de l'élaboration de normes du Codex   | CX/FH 03/12        |
| 12. | Autres questions et travaux futurs  |                    |
| 13. | Date et lieu de la prochaine session  |                    |
| 14. | Adoption du rapport   |                    |

**NB:** Des exemplaires imprimés des documents, à l'exception de celui concernant le point 1 de l'ordre du jour, seront distribués par le Secrétariat du Codex des États-Unis. Pour tout renseignement supplémentaire, prière de contacter M. Ali Syed, télécopie: +1 202 720-3157, mél: [Syed.Ali@fsis.usda.gov](mailto:Syed.Ali@fsis.usda.gov).

Les documents de travail seront placés sur le site Web du Codex à mesure qu'ils seront établis. Ils peuvent être téléchargés, puis imprimés, à partir de ce site à l'adresse suivante: <http://www.codexalimentarius.org>.

Les délégués sont priés d'apporter à la réunion tous les documents qui leur auront été distribués, le nombre d'exemplaires supplémentaires disponibles sur le lieu de la réunion étant limité.

## NOTES RELATIVES À L'ORDRE DU JOUR PROVISOIRE

**Ouverture de la session:** La session sera ouverte par le gouvernement hôte.

**Point 1 de l'ordre du jour. Adoption de l'ordre du jour** (Doc. CX/FH 03/1). Conformément à l'article V.1 du Règlement intérieur, le premier point de l'ordre du jour provisoire est l'adoption de l'ordre du jour de la session.

**Point 2 de l'ordre du jour. Questions soumises au Comité sur l'hygiène alimentaire par la Commission du Codex Alimentarius ou d'autres comités du Codex** (Doc. CX/FH 03/2). Ce document a été établi à partir des informations compilées par le Secrétariat du Codex. Le Comité est invité à aborder les questions qui lui sont soumises par la Commission du Codex Alimentarius ou par d'autres comités.

**Point 3 de l'ordre du jour. Approbation des dispositions relatives à l'hygiène figurant dans les normes et codes d'usages du Codex** (Doc. CL 2002/43-FH et Annexe II de l'ALINORM 03/18). Le Comité est invité à examiner et approuver/amender les dispositions de l'Avant-projet de Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche relatives à l'hygiène élaborées par le Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche à sa vingt-cinquième session. Les observations formulées à ce sujet figurent dans le document portant la cote CX/FH 03/3 .

**Point 4 de l'ordre du jour. Avant-projet de directives révisées concernant l'application du système HACCP à l'étape 7 (ancien Avant-projet de directives concernant l'application du système HACCP aux petites entreprises, y compris les moins développées)** (Doc. CL 2002/36-FH et Annexe III de l'ALINORM 03/13). Le Comité est invité à finaliser ses travaux portant sur l'avant-projet de directives révisées, et à décider du statut et de l'utilisation du document sur les obstacles entravant l'application du système, notamment dans les entreprises de petite taille ou peu développées, et sur les actions visant leur élimination (Doc. CX/FH 03/4-Add.1, élaboré par les Pays-Bas).

**Point 5 de l'ordre du jour. Rapports des consultations *ad hoc* d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques présentés par les aliments et sur des questions apparentées** (Doc. CX/FH 03/5). Ce point est divisé en plusieurs alinéas portant sur des questions liées à l'évaluation des risques microbiologiques. Le Comité est invité à:

- étudier les résultats des évaluations des risques liés à la présence de salmonelles dans les œufs et les poulets de chair et de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à la consommation; notamment les réponses aux questions posées par le Comité sur l'hygiène alimentaire lors de sa trente-quatrième session;
- étudier les résultats de la Consultation mixte FAO/OMS d'experts sur la caractérisation des risques liés à la présence de campylobactéries dans le poulet de chair et de bactéries du genre *Vibrio* dans les aliments d'origine marine, tenue à Bangkok (Thaïlande) du 5 au 9 août 2002.
- étudier le rapport de la Consultation FAO/WHO d'experts sur les principes et directives relatifs à la prise en compte de l'évaluation des risques microbiologiques lors de l'élaboration de normes, directives et textes connexes relatifs à la sécurité sanitaire des aliments (Kiel, 18 - 22 mars);
- étudier les documents de travail portant sur les stratégies de gestion des risques liés aux salmonelles dans la volaille, sur les stratégies de gestion des risques liés à la présence de bactéries du genre *Vibrio* et sur le profil de risques liés à l'*E. coli* entérohémorragique, avec identification des produits à risques, notamment les choux de Bruxelles et la viande de bœuf et de porc hachée;

- étudier les priorités à définir pour les évaluations des risques futurs et les approuver;
- étudier les méthodes de travail liant les consultations *ad hoc* d'experts et le Comité sur l'hygiène alimentaire, étant entendu que les méthodes convenues pourraient être incluses dans le Manuel de procédure du Codex Alimentarius. Les observations formulées en considération de la circulaire CL 2002/43-FH relativement au document susmentionné sont reprises dans le document portant la cote CX/FH 03/6.

**Point 6 de l'ordre du jour. Avant-projet de principes et de lignes directrices relatifs à la gestion des risques microbiologiques** (Doc. CX/FH 03/7). La version actuelle du texte est le fruit des améliorations apportées à la lumière des débats menés lors de la trente-quatrième session du Comité sur l'hygiène alimentaire et lors de la réunion du groupe de travail dirigé par la France. Les observations transmises en considération du document CX/FH 03/7 sont reprises dans le document portant la cote CX/FH 03/7-Add.1.

**Point 7 de l'ordre du jour. Avant-projet de directives pour la prévention de la contamination des aliments par *Listeria monocytogenes*** (Doc. CX/FH 03/8). Le Comité est invité à étudier l'avant-projet tel que révisé par l'Allemagne en collaboration avec d'autres rédacteurs. La synthèse des observations des gouvernements est présentée dans le document portant la cote CX/FH 03/8-Add.1.

**Point 8 de l'ordre du jour. Avant-projet de Code sur l'hygiène applicable au lait et aux produits laitiers** (Doc. CX/FH 03/9). La version actuelle du texte est le fruit des débats qui ont eu lieu lors de la trente-quatrième session du Comité, étayés par les contributions des rédacteurs. La synthèse des observations des gouvernements est présentée dans le document portant la cote CX/FH 03/9-Add.1.

**Point 9 de l'ordre du jour. Avant-projet de révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour les produits à base d'œuf (CAC/RCP 30-1983)** (Doc. CX/FH 03/10). Le Comité est invité à étudier l'avant-projet de révision à l'étape 4 élaboré par l'Australie. Les observations formulées sont présentées dans le document portant la cote CX/FH 03/10-Add.1.

**Point 10 de l'ordre du jour. Avant-projet de directives relatives à la validation des mesures de contrôle de l'hygiène des aliments** (Doc. CX/FH 03/11). Le Comité est invité à étudier l'avant-projet de directives à l'étape 4.

**Point 11 de l'ordre du jour. Application de l'analyse des risques lors de l'élaboration de normes du Codex.** À la demande du Comité sur les principes généraux, formulée lors de sa seizième session, cette question a été ajoutée à l'ordre du jour provisoire. Doc. CX/FH 03/12 présenté par l'Inde.

**Point 12 de l'ordre du jour. Autres questions et travaux futurs.** Conformément à l'article V.5 du Règlement intérieur, tout membre de la Commission peut proposer l'inscription à l'ordre du jour de questions spécifiques présentant un caractère d'urgence. Le Comité peut proposer le lancement de nouveaux travaux, à condition qu'ils soient conformes aux objectifs à moyen terme et étant entendu qu'ils sont assujettis à l'approbation de la Commission ou de son Comité exécutif.

**Point 13 de l'ordre du jour. Date et lieu de la prochaine session.** Le Comité sera avisé des dates proposées et du lieu de sa prochaine session.

**Point 14 de l'ordre du jour. Adoption du rapport.** Conformément à l'article VIII du Règlement intérieur, le Comité adoptera le rapport de sa trente-cinquième session sur la base d'un projet de rapport établi par le Secrétariat.