

# commission du codex alimentarius



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 05/37/1  
Janvier 2005

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Trente-septième session  
Buenos Aires (Argentine), 14 – 19 mars 2005

Sheraton Buenos Aires Hotel and Convention Center, San Martin 1225/1275, Buenos Aires  
(Argentine), du lundi 14 mars à 10 heures au samedi 19 mars 2005

#### ORDRE DU JOUR PROVISOIRE

Point de l'ordre du jour	Objet	Cote du document
	Ouverture de la session	
1.	Adoption de l'ordre du jour	CX/FH 05/37/1
2.	Questions soumises au Comité sur l'hygiène alimentaire par la Commission du Codex Alimentarius et/ou d'autres comités du Codex	<a href="#">CX/FH 05/37/2</a>
3.	Document de travail sur l'organisation du travail du Comité	<a href="#">CX/FH 05/37/3</a>
	- <i>Observations</i>	<a href="#">CX/FH 05/37/3-Add.1</a>
4.	Avant-projet de révision du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas-âge à l'étape 4	<a href="#">CX/FH 05/37/4</a>
	- <i>Observations à l'étape 3</i>	<a href="#">CX/FH 05/37/4-Add.1</a> <a href="#">CX/FH 05/37/4-Add.2</a>
5.	Avant-projet de directives relatives à l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la [gestion] de <i>Listeria monocytogenes</i> dans les denrées alimentaires à l'étape 4	<a href="#">CX/FH 05/37/5</a>
	- <i>Observations à l'étape 3</i>	<a href="#">CX/FH 05/37/5-Add. 1</a>
6.	Avant-projet de principes et de lignes directrices relatifs à la gestion des risques microbiologiques à l'étape 4	<a href="#">CX/FH 05/37/6</a>
	- <i>Observations à l'étape 3</i>	<a href="#">CX/FH 05/37/6-Add.1</a>
7.	Avant-projet de directives relatives à la validation des mesures de contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires à l'étape 4	<a href="#">CX/FH 05/37/7</a>

- Observations à l'étape 3 [CX/FH 05/37/7-Add.1](#)  
[CX/FH 05/37/7-Add.2](#)
8. Avant-projet de révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour les produits à base d'oeuf (CAC/RCP 15-1976) à l'étape 4 [CX/FH 05/37/8](#)  
- Observations à l'étape 3 [CX/FH 05/37/8-Add.1](#)
9. Rapports des consultations d'experts *ad hoc* FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques présentés par les aliments et sur des questions apparentées [CX/FH 05/37/9](#)
10. Document de travail sur les directives relatives à l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise des risques liés à la présence de *Salmonella* spp. dans la volaille [CX/FH 05/37/10](#)
11. Document de travail sur les directives relatives à l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise des risques liés à la présence de *E. coli* entérohémorragique dans la viande de bœuf hachée et les saucisses fermentées [CX/FH 05/37/11](#)
12. Document de travail sur les directives relatives aux options en matière de gestion des risques liés à la présence de *Campylobacter* dans les poulets de chair [CX/FH 05/37/12](#)
13. Autres questions et travaux futurs: a) Profil des risques liés à la présence de *Vibrio* spp dans les fruits de mer [CX/FH 05/37/13](#)
- b) Document de travail sur les virus présents dans les aliments [CX/FH 05/37/14](#)
- c) Projet de mandat de la Consultation d'experts FAO/OMS sur les utilisations du chlore actif [CX/FH 05/37/15](#)
14. Date et lieu de la prochaine session
15. Adoption du rapport

**N.B.:** 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, courriel: [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 05/37/1). 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.

**Point 2 de l'ordre du jour. Questions soumises au Comité sur l'hygiène alimentaire par la Commission du Codex Alimentarius et/ou d'autres comités du Codex (doc. CX/FH 05/37/2).**

Le document a été établi à partir des informations compilées par le Secrétariat du Codex. Le Comité est invité à examiner les questions qui lui sont soumises par la Commission du Codex Alimentarius et/ou par d'autres comités du Codex et à donner suite, selon qu'il conviendra.

**Point 3 de l'ordre du jour. Document de travail sur l'organisation du travail du Comité (CX/FH 05/37/3).** Le Comité est invité à réfléchir à ces méthodes de travail, afin d'identifier, de classer par ordre de priorité et d'effectuer les tâches qui lui sont confiées; il est invité pour ce faire à interagir avec d'autres Comités du Codex, les Consultations d'experts *ad hoc* et les groupes de travail. Les observations reçues en réponse au document CX/FH 05/37/3 seront compilées dans le document CX/FH 05/37/3-Add.1. En outre, le Groupe de travail se réunira avant la session, le samedi 12 mars 2005, pour débattre des observations reçues et, le cas échéant, réviser le document. Le document résumant les conclusions de cette réunion du Groupe de travail portera la cote CRD 1.

**Point 4 de l'ordre du jour. Projet de révision du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (doc. CX/FH 05/37/4).** Le projet de code révisé sera établi par le Canada avec l'aide d'autres pays. Le Comité est également invité à accélérer les travaux de la réunion FAO/OMS sur *E. sakazaki* et d'autres microorganismes dans les préparations en poudre destinées aux nourrissons<sup>1</sup>. Le document CX/FH 05/37/4-Add.1 rassemble les observations reçues en réponse au document CX/FH 05/37/4.

**Point 5 de l'ordre du jour. Avant-projet de directives relatives à l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la [gestion] de *Listeria monocytogenes* dans les aliments (doc. CX/FH 05/37/5).** À la trente-sixième session du Comité, plusieurs suggestions relatives à des modifications à apporter au document avaient été communiquées aux rédacteurs. Le Comité avait également demandé au Groupe de rédaction de préparer un appendice aux directives relatif à l'établissement d'objectifs de sécurité sanitaire des aliments et d'objectifs et de critères de performance connexes, notamment de critères microbiologiques pour *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à être consommés. Le Comité est invité à examiner le projet de directives susmentionné, tel qu'élaboré par l'Allemagne en collaboration avec d'autres rédacteurs. Les observations des gouvernements sont résumées dans le document CX/FH 05/37/5-Add.1.

**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 05/37/6).** La version actuelle du document est le fruit des améliorations apportées à la lumière des débats de la trente-sixième session du Comité et de la réunion du Groupe de rédaction dirigé par la France. Le document CX/FH 05/37/6-Add. 1 rassemble les observations reçues en réponse au document CX/FH 05/6. Le Groupe de travail se réunira le dimanche précédant la session pour réviser le document en fonction des observations reçues. Le document qui en découlera portera la cote CDR 2.

**Point 7 de l'ordre du jour. Avant-projet de directives relatives à la validation des mesures de contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires (doc. CX/FH 05/7).** À la trente-sixième session du Comité, plusieurs suggestions relatives à des modifications à apporter à cet avant-projet de directives avaient été communiquées au Groupe de rédaction. Le Comité est invité à examiner l'avant-projet de directives tel qu'élaboré par les États-Unis avec d'autres rédacteurs à l'étape 4. Les observations des gouvernements figurent dans le document CX/FH 05/37/7-Add. 1.

**Point 8 de l'ordre du jour. Avant-projet de révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour les produits à base d'oeuf (CAC/RCP 15-1976) (doc. CX/FH 05/37/8).** Le Comité est invité à

---

<sup>1</sup> *Enterobacter sakazakii* et autres microorganismes dans les préparations en poudre destinées aux nourrissons. Genève, FAO/OMS, 2004. (Série Évaluation des risques microbiologiques, N°. 6., ISBN: 92 4 156262 5.). <http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/en/es.pdf>

examiner l'avant-projet de révision à l'étape 4 élaboré par l'Australie. Les observations à ce sujet sont présentées dans le document CX/FH 05/37/8-Add. 1.

**Point 9 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 05/37/9). Ce document FAO/OMS résume toutes les activités menées l'an dernier en matière d'évaluation des risques microbiologiques à l'appui des activités du Comité.

**Point 10 de l'ordre du jour. Document de travail sur les directives relatives à l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise des risques liés à la présence de *Salmonella spp.* dans la volaille** (doc. CX/FH 05/37/10). Le texte actuel est le fruit des améliorations apportées à la lumière des débats de la trente-sixième session du Comité et de la réunion du groupe de rédaction dirigé par la Suède .

**Point 11 de l'ordre du jour. Document de travail sur les directives relatives à l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise des risques liés à la présence d'*E. Coli entérohémorragique* dans la viande de bœuf hachée et les saucisses fermentées** (doc. CX/FH 05/37/11). Les États-Unis et d'autres rédacteurs ont rédigé le document de travail demandé par le Comité à sa trente-sixième session. Le Comité est invité à donner des orientations supplémentaires au groupe de rédaction en ce qui concerne la teneur et la présentation du document.

**Point 12 de l'ordre du jour. Document de travail sur les directives relatives aux options en matière de gestion des risques liés à la présence de *Campylobacter* dans les poulets de chair** (doc. CX/FH 05/37/12). À la trente-sixième session du Comité, les Pays-Bas, qui dirigent le groupe de rédaction, avaient demandé des orientations claires au Comité en ce qui concernait la teneur et la présentation de ce document. Le Comité avait donné des précisions concernant la poursuite de l'élaboration du document et le Comité sera saisi du document élaboré par le groupe de rédaction dirigé par les Pays-Bas avec la collaboration d'autres rédacteurs, conformément aux indications du Comité.

**Point 13 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 sous réserve de leur approbation par la Commission ou son Comité exécutif.

- a) **Profil des risques liés à la présence de *Vibrio spp* dans les fruits de mer** (doc. CX/FH 05/37/13). Le Comité est invité à donner des indications sur la poursuite de l'élaboration de ce document établi par les États-Unis et d'autres rédacteurs.
- b) **Document de travail sur les virus présents dans les aliments.** L'examen de ce point avait été provisoirement suspendu à la trente-deuxième session du Comité. Toutefois, à sa trente-sixième session, le Comité avait décidé de l'inscrire sur la liste des activités auxquelles un rang de priorité devrait être attribué (CX/FH 05/37/14).
- c) **Projet de mandat de la Consultation d'experts FAO/OMS sur les utilisations du chlore actif** (CX/FH 05/37/15). Le Comité est invité à examiner un projet de mandat pour la Consultation d'experts FAO/OMS sur les utilisations du chlore actif, y compris les aspects sécurité/avantages et d'autres questions relevant du mandat du Comité à soumettre à cette Consultation.

**Point 14 de l'ordre du jour. Date et lieu de la prochaine session.** Le Comité sera informé des dates et du lieu proposés pour sa prochaine session.

**Point 15 de l'ordre du jour. Adoption du rapport.** Conformément à l'article VIII du Règlement intérieur, le Comité adoptera le rapport de sa trente-septième session sur la base d'un projet de rapport établi par le Secrétariat.