



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

REP13/FH

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
Trente-sixième session
Rome (Italie), du 1^{er} au 5 juillet 2013

RAPPORT DE LA QUARANTE-QUATRIÈME SESSION DU
COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE
New Orleans (États-Unis d'Amérique), 12 - 16 novembre 2012

NOTA : *Le présent rapport comprend la lettre circulaire CL 2012/37-FH*

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

F

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

CX 4/20.2

CL 2012/37-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-quatrième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (REP13/FH)

Le rapport de la quarante-quatrième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) ci-joint sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius, à sa trente-sixième session (Rome, 1^{er} - 5 juillet 2013).

QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION

Avant-projets de Normes et textes apparentés aux étapes 5/8 de la procédure

1. Avant-projet de Principes et de directives régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (REP13/FH par. 56 et Appendice III); et
2. Avant-projet d'annexe sur les petits fruits au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53-2003) (REP13/FH par. 118 et Appendice IV).

Les gouvernements et organisations internationales sont invités à formuler des observations au sujet des documents susmentionnés et devraient le faire par écrit et les envoyer de préférence par courrier électronique, au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (Email : codex@fao.org), **au plus tard le 15 mai 2013.**

TABLE DES MATIÈRES

	Page
Résumé et conclusions	iv
Rapport de la quarante-quatrième session	1
État d'avancement des travaux	16
	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
Avant-projet de Code d'usages régional pour les aliments vendus sur la voie publique (Proche-Orient) (Point 2b de l'ordre du jour)	8 - 11
Questions découlant des travaux de la FAO, de l'OMS et des autres organisations internationales intergouvernementales :	
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)	12 - 21
Information émanant de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) (Point 3b de l'ordre du jour)	22 - 26
Avant-projet de révision des Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (Point 4 de l'ordre du jour)	27 - 56
Avant-projet de directives sur le contrôle de parasites zoonotiques spécifiques dans la viande : <i>Trichinella spiralis</i> et <i>Cysticercus bovis</i> (Point 5 de l'ordre du jour)	57 - 71
Avant-projet de révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les plantes aromatiques séchées (CAC/RCP 42-1995) (Point 6 de l'ordre du jour)	72 - 85
Avant-projet d'annexe sur les petits fruits au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) (Point 7 de l'ordre du jour)	86 - 118
Autres questions et travaux futurs (Point 8 de l'ordre du jour) :	
(a) Discussion sur le Rapport du Groupe de travail chargé de l'établissement des priorités des travaux du CCFH	119 - 132
Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau	121 - 124
Autres questions : Documents de travail	125 - 126
Code d'usages en matière d'hygiène pour l'entreposage des céréales	127
Processus suivi par le CCFH pour la conduite de ses travaux et Plan de travail prospectif du CCFH	128 - 132
Date et lieu de la prochaine session (Point 9 de l'ordre du jour)	133

LISTE DES APPENDICES

Appendice I	Liste des participants	page 17
Appendice II	Approbation des dispositions en matière d'hygiène du Code d'usages régional pour les aliments vendus sur la voie publique (Proche-Orient)	page 35
Appendice III	Avant-projet de Principes et de directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments	page 46
Appendice IV	Avant-projet d'annexe sur les petits fruits au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003)	page 54
Appendice V	Document de projet concernant de nouveaux travaux sur un Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau	page 65

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

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

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

Le Comité a convenu :

- de transmettre l'Avant-projet de Principes et de directives régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments; ainsi que l'Annexe sur les petits fruits au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53-2003) pour adoption à l'étape 5/8 (par. 56 et Appendice III et par. 118 et Appendice IV, respectivement).

QUESTIONS NÉCESSITANT LA PRISE DE MESURES PAR LA COMMISSION (NOUVEAUX TRAVAUX)

Le Comité a convenu de proposer à la Commission d'approuver de nouveaux travaux sur les thèmes suivants:

- Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau (par. 123 et App. V).

QUESTIONS INTÉRESSANT LA COMMISSION ET LA FAO/OMS

Le Comité a convenu :

- de renvoyer l'Avant-projet de Directives sur le contrôle de parasites zoonotiques spécifiques dans la viande : *Trichinella* spp. et *Cysticercus bovis*; ainsi que le document réintitulé du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les herbes aromatiques séchées* à l'étape 2 pour remaniement, distribution pour observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session (par. 71 et par. 85, respectivement);
- d'examiner deux documents de travail, l'un sur la présence et le contrôle des parasites et l'autre sur la nécessité de réviser le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53-2003) (par. 125-126); et
- de s'appuyer sur les critères proposés pour l'évaluation et la priorisation des nouveaux travaux, à titre expérimental, et de dresser un *Plan de travail prospectif* à examiner à sa prochaine session (par. 128).

DEMANDES PRÉSENTÉES À LA FAO/OMS :

Le Comité a demandé à la FAO/OMS de :

- soumettre les exemples pratiques d'établissement et d'application de critères microbiologiques à une examen par les pairs, afin de les publier sur les sites Web de la FAO et de l'OMS (par. 43);
- prêter leur assistance pour l'élaboration d'une annexe sur les considérations statistiques et mathématiques requises pour établir des critères microbiologiques (par. 50 - 51);
- rassembler et analyser de l'information sur les exemples fondés sur le risque pour *Trichinella* spp. et *Cysticercus bovis* afin d'illustrer le niveau de protection des consommateurs que les différentes options de gestion de risques post-abattage permettraient d'obtenir (par. 66);
- mener une évaluation de risques afin de déterminer si les infections à *Salmonella* dues à la consommation d'épices et de plantes aromatiques séchées présente un grave risque pour la santé publique et d'évaluer l'utilité des critères relatifs à *Salmonella* pour obtenir une protection adéquate de la santé des consommateurs; de cerner tout autre agent pathogène d'origine alimentaire susceptible d'être présent dans les épices; et de définir les épices qui devront être couverts dans le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les plantes aromatiques séchées* (par. 80 - 83); et
- fournir des avis scientifiques sur les aliments à faible teneur en eau considérés comme hautement prioritaires ainsi que des avis sur les dangers microbiologiques connexes; et fournir de l'information se rapportant à la gestion des risques microbiologiques connexes pour les aliments à faible teneur en eau couverts (par. 121 - 122).

QUESTIONS INTÉRESSANT LES AUTRES COMITÉS

CCNEA

Le Comité:

- a approuvé les dispositions en matière d'hygiène modifiées de l'Avant-projet de Code d'usages régional pour les aliments vendus sur la voie publique (Proche-Orient) (par. 9 - 10, et Appendice II); et
- a demandé des précisions sur le paragraphe 6.5, au sujet du fondement scientifique des mesures prescrites (par. 9).