



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).

INTRODUCTION

1. La quarante-sixième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) a eu lieu à Lima, au Pérou, du 17 au 21 novembre 2014, à l'aimable invitation des gouvernements des États-Unis d'Amérique et du Pérou. M. Emilio Esteban, du département de l'Agriculture des États-Unis d'Amérique, a assumé la fonction de président de la session, et Mme Monica Saavedra Chumbe, présidente du Comité national du Codex du Pérou, a assumé la fonction de co-présidente. Ont assisté à la Session des délégués en représentation de 57 pays membres, une organisation membre, et 11 organisations internationales, dont la FAO et l'OMS. La liste complète des participants, y compris les membres des secrétariats, figure à l'Annexe I.

INAUGURATION DE LA SESSION¹

2. Son Excellence M. Anibal Velasquez Valdivia, ministre de la Santé du Pérou, a inauguré la session. Dans ses remarques initiales, le ministre a souhaité une cordiale bienvenue à tous les participants et souligné l'importance du mandat du Codex pour la protection de la santé des consommateurs et l'adoption de pratiques loyales dans le commerce de denrées alimentaires.
3. M. Brian A. Nichols, ambassadeur des États-Unis d'Amérique au Pérou, et Mme Mary Frances Lowe, directrice du Codex Alimentarius pour les États-Unis d'Amérique, se sont également adressés aux délégués. Les remarques initiales et autres discours figurent au CRD 18.
4. Les délégués ont observé une minute de silence à la mémoire de feu M. David Henry Byron, qui a assuré les fonctions de Secrétaire de plusieurs Comités du Codex, dont le CCFH.

Répartition des compétences²

5. Le Comité a pris acte de la répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres, conformément au paragraphe 5, règle II de la procédure de la Commission du Codex Alimentarius, telle que présentée dans le [CRD 1](#).

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)³

6. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire à titre d'ordre du jour de la session.

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)⁴

7. Le Comité a pris acte des informations présentées dans le document [CX/FH 14/46/2](#) et que plusieurs thèmes seraient discutés aux points pertinents de l'ordre du jour.

Contrôle continu du Plan stratégique du Codex 2014-2020

8. Le Comité a pris acte que le Plan stratégique 2014-2019 a été adopté par la CAC36, et qu'un modèle pour le contrôle continu de la mise en œuvre d'activités choisies pertinentes pour tous les comités a été préparé par le Secrétariat du Codex (Annexe I du document [CX/FH 14/46/2](#)).
9. Le Comité est convenu que toutes les activités sélectionnées étaient pertinentes pour le CCFH. Des remarques spécifiques sont présentées à l'Annexe II pour examen par le CCEXEC70 et la CAC38.

Orientations sur les documents d'information

10. Le Comité est convenu de demander au Secrétariat du Codex 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.

¹ Remarques initiales et autres discours ([CRD 18](#)).

² Répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres ([CRD 1](#)).

³ [CX/FH 14/46/1](#)

⁴ [CX/FH 14/46/2](#); Commentaires du Nigéria ([CRD 16](#)).

Normes relatives aux produits carnés

11. Le Comité est convenu de remplacer les sections portant sur l'hygiène alimentaire par le texte normalisé tel que proposé à l'Annexe II du document [CX/FH 14/46/2](#). De plus, le Comité est convenu de faire mention des *Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise de Listeria monocytogenes dans les aliments prêts à consommer* (CAC/GL 61-2007) dans les normes pour le *Luncheon Meat* (CODEX STAN 89-1981), le *jambon cuit* (CODEX STAN 96-1981), l'*épaule de porc cuite* (CODEX STAN 97-1981), et le « *chopped meat* » (CODEX STAN 98-1981).

Conclusion

12. Le Comité est convenu de faire avancer les amendements aux cinq normes pour les produits carnés à la CAC38 pour adoption (Annexe III).

QUESTIONS DÉCOULANT DES TRAVAUX DE LA FAO, DE L'OMS ET D'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)⁵

13. En réponse aux requêtes exprimées lors de sessions précédentes du Comité, les représentants de la FAO et de l'OMS ont fait référence aux informations figurant au document [CX/FH 14/46/3](#) concernant les conseils scientifiques ayant été élaborés sur les *Trichinella*, les aspects statistiques des critères microbiologiques, le classement des aliments à faible teneur en eau, le classement des épices et herbes séchées aromatiques et la performance des critères microbiologiques (CM) proposés. Les rapports pertinents sont disponibles sur le serveur FTP du Codex. Ils ont félicité tous les experts ayant participé à ces travaux, ainsi que les Membres ayant fourni les ressources permettant de soutenir les travaux du JEMRA.
14. Il a été porté à l'attention du Comité que quatre exemples pratiques concernant l'établissement et la mise en œuvre des critères microbiologiques avaient été publiés par la revue à comité de lecture *Food Control*, et que la publication d'autres exemples était imminente. Le représentant a exprimé sa gratitude pour le travail réalisé par les responsables du groupe pour parvenir à ce résultat.
15. Les aires de travail connexes, concernant l'élaboration de directives sur la mise en place de systèmes d'assainissement pour mollusques bivalves, la sécurité microbiologique des suppléments alimentaires et thérapeutiques prêts à l'emploi destinés aux populations souffrant de malnutrition sévère et aiguë, la résistance aux antimicrobiens (RAM) et la maîtrise des *Taenia solium*, ont aussi été soumises à l'attention du Comité. Il a été pris acte que les travaux visant à terminer le modèle fondé sur les risques élaboré pour les *Taenia saginata*, et présenté lors de la session de l'année dernière, sont en cours.
16. En réponse à une question portant sur l'utilisation des documents du Codex dans le cadre du Plan d'action mondial pour combattre la résistance aux antimicrobiens, il a été expliqué que les textes du Codex seraient pris en compte. Plusieurs délégations ont remarqué que la RAM était également pertinente pour les fruits et légumes.
17. Le Comité a félicité la FAO et l'OMS pour les conseils scientifiques fournis et ont pris acte de leur importance pour le travail du CCFH.

INFORMATIONS ÉMANANT DE L'ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ ANIMALE (OIE) (Point 3b de l'ordre du jour)⁶

18. L'Observateur de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) a saisi l'opportunité de s'adresser au CCFH sur les activités pertinentes de l'OIE. L'Observateur a indiqué que l'OIE reconnaît qu'il est important que la FAO/OMS et l'OIE participent régulièrement à leurs travaux de normalisation respectifs, et qu'il sera nécessaire de mettre en place une coordination entre l'OIE et les délégations nationales du Codex pour faire en sorte que les normes officielles élaborées par les deux organisations englobent, le cas échéant, le continuum de la production alimentaire dans son ensemble.
19. En ce qui concerne [CX/FH 14/46/4](#), l'Observateur a fourni des informations sur les travaux de l'OIE portant sur :

⁵ [CX/FH 14/46/3](#) ; Observations du Nigéria ([CRD 16](#)).

⁶ [CX/FH 14/46/4](#) ; OIE Chapitre 8.15 : Infection à *Trichinella* spp. ([CRD 6](#)) ; Projet de Chapitre 6.X de l'OIE : Prévention et maîtrise des *Salmonella* dans les élevages de porcs ([CRD 7](#)).

- Chapitre 8.15. Infection à *Trichinella* spp. du Code sanitaire pour les animaux terrestres, qui a subi quelques amendements mineurs adoptés au mois de mai 2014.
 - L'élaboration de chapitres portant sur la prévention et la maîtrise des *Salmonella* dans la viande de porc et de bœuf.
20. L'Observateur a indiqué que l'OIE continuerait de se charger de thèmes liés à la sécurité sanitaire des aliments, car il s'agit de l'une des premières priorités dans ses travaux de normalisation, et qu'elle continuera de collaborer étroitement avec la Commission du Codex Alimentarius et les Comités pertinents afin d'assurer la sécurité sanitaire de la production d'aliments d'origine animale.
21. Le Comité a remercié l'Observateur de l'OIE pour ces précieuses informations et a souligné l'importance et la complémentarité des travaux de l'OIE pour le CCFH.

PROJET DE DIRECTIVES SUR LE CONTRÔLE DE PARASITES ZONOTIQUES SPÉCIFIQUES DANS LA VIANDE : *TRICHINELLA* SPP. (Point 4 de l'ordre du jour)⁷

22. Le Comité a rappelé que la trente-septième session de la Commission (CAC37), prenant note des préoccupations et du besoin d'explications concernant les sections 7.3 « Sélection des mesures de maîtrise basées sur le risque » et 9 « Contrôle continu et révision », était convenue d'adopter l'avant-projet de directives à l'étape 5, étant entendu uniquement que l'examen successif des directives porterait uniquement sur ces sections. La CAC37, par la suite, était convenue que le CCFH devrait aussi tenir compte du Rapport de la réunion du Groupe d'experts FAO/OMS sur les exemples fondés sur le risque pour la maîtrise des *Trichinella* spp. et *Taenia saginata*, ainsi que du rapport de la réunion de suivi prévu pour septembre 2014.⁸
23. La représentante de la FAO, s'exprimant au nom de la FAO et de l'OMS, a présenté les conclusions de la Réunion d'experts de septembre 2014⁹, où ont été mis en évidence les résultats du modèle basé sur le risque, en soulignant le niveau de protection des consommateurs obtenu grâce à la mise en place d'un compartiment à risque négligeable et les mesures de maîtrise s'y rapportant. La représentante a expliqué que l'utilité principale du modèle est d'expliquer les risques pour la santé publique associés aux différents scénarios d'échantillonnage lors du test des carcasses de porcs à l'abattage pour rechercher des preuves d'infection par les larves de *Trichinella* spp.
24. En ce qui concerne la quantité de carcasses de porcs devant être incluses dans les échantillons lorsque la population de porcs est limitée (c'est-à-dire moins d'un million), la représentante de la FAO a expliqué que, sur la base de l'approche de modélisation, il est nécessaire de tester tous les porcs d'un compartiment pour démontrer que le risque associé à la population d'abattage était d'un cas ou moins chez l'homme pour un million de porcs abattus (tel que l'indique le Tableau 3.5 du Rapport du groupe d'experts).
25. Notant que l'un des principaux sujets de préoccupation concernait la section 9, et dans le but de parvenir à un consensus, le président a proposé un nouveau libellé pour la section en question, incluant un nombre cible sur la base duquel pourraient être définis les programmes d'échantillonnage et d'essais.
26. La proposition a été accueillie favorablement par un certain nombre de délégations, alors que d'autres délégations étaient de l'avis que la proposition devrait être analysée plus avant. Par ailleurs, certaines délégations ont indiqué que, avant de procéder à l'examen de la section 9, il était nécessaire de préciser à la section 7.3 les différentes responsabilités associées à la mise en place de mesures de maîtrise, et le but et l'intention de ces dernières.
27. Le Comité a examiné la proposition préparée par le Groupe de travail intrasession ([CRD 17](#)) et a apporté les modifications et observations suivantes :
- Amendement de l'énoncé introductif du paragraphe 29, afin de souligner que l'accent devait être mis sur la santé publique, et

⁷ [REP14/FH, Annexe III, CL2014/26-FH](#) ; observations du Brésil, du Chili, du Costa Rica, de la Colombie, d'El Salvador, de l'Union européenne, de la Jamaïque, de la Mongolie, des Philippines, du Paraguay, des États-Unis d'Amérique, de l'Union africaine et de l'OIE ([CX/FH 14/46/5](#)), du Kenya, de la Norvège et du Viet Nam ([CX/FH 14/46/5-Add.1](#)), de l'Inde ([CRD 11](#)), du Ghana ([CRD 12](#)), du Pérou ([CRD 14](#)), du Nigéria ([CRD 16](#)) et de l'OIE Chapitre 8.15 : Infection à *Trichinella* spp. ([CRD 6](#)) ; Rapport du groupe de travail intrasession ([CRD 17](#)).

⁸ [REP14/CAC, paragraphes 51-52.](#)

⁹ Rapport de la réunion du groupe d'experts FAO/OMS sur l'approche fondée sur les risques pour la maîtrise des *Trichinella* spp. dans la viande de suidés (ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/ccfh/ccfh46/Trichinella_Mtg_Report_241014.pdf).

- Clarification du paragraphe 30 pour indiquer que (a), (b) et (c) étaient des options et non pas des conditions ; et que, dans la mesure du possible, des recherches épidémiologiques devaient être réalisées en plus des options au paragraphe 29.
28. Le Comité a examiné le reste du document et est convenu de :
- Supprimer le paragraphe 27 et l'organigramme, en indiquant que : la fonction du paragraphe était de fournir un exemple ; et que d'autres paragraphes abordaient la question des dérogations ;
 - Mettre à jour les informations contenues au paragraphe 25 concernant la réunion du groupe d'experts FAO/OMS sur l'approche fondée sur les risques pour la maîtrise des *Trichinella* spp. dans la viande de suidés ; et
 - Transposer tout le paragraphe 26 dans une note de bas de page au paragraphe 25.
29. Le Comité n'a pas appuyé la proposition visant à ajouter un paragraphe spécifique à la section 9 précisant que les autorités sanitaires et vétérinaires devaient communiquer toute information pertinente, puisque la section 11 (paragraphe 34) aborde le sujet de manière appropriée.

Conclusion

30. Le Comité a indiqué que les réserves et les besoins d'explications portant sur les sections 7.3 et 9 avaient été examinés. Le Comité a indiqué par ailleurs qu'il ne restait aucun thème en suspens.
31. L'observateur de l'OIE, prenant acte des changements apportés au projet de directives, a encouragé les délégations du Codex à discuter avec leurs délégués de l'OIE de toutes les améliorations qui pourraient être apportées au Chapitre 8.15 « Infections à *Trichinella* spp. » afin que les deux documents soient mieux alignés, et de soumettre tout commentaire pertinent par l'intermédiaire de leur délégué à l'OIE.
32. Le Comité a indiqué que les pays pouvaient envoyer directement à la FAO et à l'OMS leurs considérations sur les recommandations émanant de la réunion du groupe d'experts FAO/OMS sur l'approche basée sur le risque pour la maîtrise des *Trichinella* spp. dans la viande des suidés, dans le but de développer un document d'orientation plus convivial portant sur une approche intégrée fondée sur la chaîne alimentaire pour maîtriser les *Trichinella* dans la viande de suidés. Le Comité n'a pas abordé les autres recommandations émanant de la Réunion d'experts FAO/OMS.

État d'avancement de l'avant-projet de directives sur le contrôle de parasites zoonotiques spécifiques dans la viande : *Trichinella* spp. (N07-2011)

33. Le comité est convenu de faire avancer le projet de directives à la CAC38 pour adoption à l'étape 8 (Annexe IV).

AVANT-PROJET D'ANNEXE SUR LES ASPECTS STATISTIQUES ET MATHÉMATIQUES DES PRINCIPES ET DIRECTIVES POUR L'ÉTABLISSEMENT ET L'APPLICATION DE CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES RELATIFS AUX ALIMENTS (Point 5 de l'ordre du jour)¹⁰

34. Le délégué du Japon, en sa qualité de président du GT-e, a présenté le document [CX/FH 14/46/6](#). Il a indiqué que le document de la réunion technique FAO/OMS sur les aspects statistiques et mathématiques pour l'élaboration de critères microbiologiques, « *Risk Managers Guide to the Statistical Aspects of Microbiological Criteria Related to Foods* » (*Guide aux aspects statistiques et mathématiques des critères microbiologiques relatifs aux aliments destiné aux gestionnaires de risques*), fournit toutes les indications nécessaires à la compréhension des aspects statistiques et mathématiques pour l'établissement et l'application de CM, et qu'il n'existe aucun besoin d'élaborer un autre document sur le même sujet. De plus, en prenant acte que le GT-e n'avait pas présenté de recommandations concernant l'annexe, il a proposé d'interrompre les travaux portant sur celle-ci et de faire mention du document FAO/OMS aux sections 4.5, 4.8 et 4.9 des *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

¹⁰ [CX/FH 14/46/6](#), observations de la FIL ([CRD 8](#)) et de la Bolivie ([CRD 13](#)).

35. La représentante de la FAO a expliqué que l'intention du document mentionné ci-dessus était de fournir des éléments de discussion au CCFH concernant l'élaboration de l'annexe. La FAO et l'OMS avaient créé un groupe d'experts qui avait mis en évidence la complexité du sujet, et le défi posé par la description claire de certains concepts statistiques relatifs aux critères microbiologiques en ne donnant pas d'informations plus complètes. Ainsi, le document avait été élaboré dans un style informel et facile à lire, structuré en questions-réponses, divisé en trois parties : (i) les concepts de base relatifs aux micro-organismes présents dans les aliments et à l'échantillonnage, partie considérée comme condition préalable nécessaire à la compréhension du reste du document ; (ii) la prise de décisions concernant les lots pris individuellement, y compris les différents types de plans d'échantillonnage ; et (iii) la prise de décisions quant à la vérification et au contrôle des processus. Il a été indiqué que d'autres matériels de soutien avaient été élaborés en appui au document principal, tels que de simples tableurs Excel et des vidéos explicatives. L'ensemble des matériels élaborés avait été soumis à un examen par les pairs sur le plan international. Le dossier de ressources complet sera publié par la FAO et l'OMS et sera mis à disposition dans le domaine public.

Conclusion

36. Le Comité est convenu :

- D'interrompre les travaux sur l'annexe ; et
- D'ajouter une note de bas de page se rapportant au document de la FAO et de l'OMS intitulé « *Risk Managers Guide to the Statistical Aspects of Microbiological Criteria Related to Foods* » aux sections 4.5, 4.8 et 4.9 du document CAC/GL 21-1997.

État d'avancement de l'Avant-projet d'annexe sur les aspects statistiques et mathématiques des Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (N06-2010)

37. Le Comité est convenu d'interrompre ses travaux sur l'annexe.

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES ALIMENTS À FAIBLE TENEUR EN EAU (Point 6 de l'ordre du jour)¹¹

38. La délégation du Canada, en sa qualité de présidente du GT-e et du GTP qui se sont réunis juste avant le début de cette session, a présenté le document [CX/FH 14/46/7](#) et le rapport du GTP ([CRD 5](#)). Le délégué a mis en évidence les décisions clés prises par le GTP, notamment concernant le champ d'application, l'utilisation de l'eau de boisson et les définitions, ainsi que les thèmes pour lesquels des discussions ultérieures seront nécessaires, à savoir l'examen des codes existants en matière d'aliments à faible teneur en eau afin de déterminer les besoins d'annexes spécifiques, la manière de traiter les critères microbiologiques pour les tests sur les produits finis, et les discussions requises portant sur les orientations pour l'établissement de programmes de suivi continu dans l'environnement pour les *Salmonella* et Entérobacteriacées (EB).

39. Le Comité a examiné l'avant-projet de Code d'usages révisé présenté au CRD 5 et s'est déclaré d'accord avec les propositions. Outre les corrections apportées à la rédaction, le Comité a effectué les amendements ci-dessous :

- Supprimé le libellé où sont indiqués les produits concernés par le Code au paragraphe 1 ;
- Ajouté une référence au rapport FAO/OMS : *Ranking of Low Moisture Foods in Support of Microbiological Risk Management* (Classement des aliments à faible teneur en eau à l'appui de la gestion des risques microbiologiques) (section 2.1 Champ d'application) afin de fournir au lecteur une source d'informations sur les produits protéiques secs ;
- Retenu les références aux codes existants en matière d'aliments à faible teneur en eau (section 2.2 Utilisation) ;
- Le cas échéant, remplacé le terme « assainissement » par « désinfection », pour maintenir la cohérence avec les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) ;
- Expliqué la section portant sur le nettoyage à l'eau ; et
- Supprimé les annexes I et II.

¹¹ [CX/FH 14/46/7](#) ; Rapport du GTP ([CRD 5](#)), observations présentées par l'Argentine, le Brésil, la Bolivie, la Colombie, l'Égypte, l'Union européenne, la Jamaïque, le Japon, la Thaïlande, les États-Unis d'Amérique, l'Union africaine, FoodDrinkEurope, l'IACFO, la FIL, l'UNICEF ([CX/FH 14/46/7 Add. 1](#)), le Kenya et l'Uruguay ([CX/FH 14/46/7 Add.2](#)), l'Inde ([CRD 11](#)), le Ghana ([CRD 12](#)), le Pérou ([CRD 14](#)), les Philippines ([CRD 15](#)) et le Nigéria ([CRD 16](#)).

40. Le Comité a indiqué que l'intention était que le Code remplace les codes existants en matière d'aliments à faible teneur en eau, mais qu'une révision visant à déterminer toute mesure spécifique qui devrait figurer en annexe au Code serait entreprise ;

Autres considérations

41. Le Comité a indiqué que les annexes pour les produits spécifiques, des exemples de critères microbiologiques, et les orientations pour l'établissement de programmes de suivi continu dans l'environnement devaient faire l'objet de discussions ultérieures. Le Comité est convenu de créer un GT-e dirigé par le Canada et les États-Unis d'Amérique, travaillant uniquement en anglais, chargé :
- De réviser les codes existants en matière d'aliments à faible teneur en eau et de déterminer s'ils peuvent être inclus au Code général en qualité d'annexes.
 - D'envisager l'élaboration d'une annexe sur des exemples de CM pour différentes catégories d'aliments à faible teneur en eau, sur la base du rapport d'experts FAO/OMS.
 - D'envisager l'élaboration d'une annexe sur les orientations pour l'établissement de programmes de suivi continu dans l'environnement, et pour définir comment et à quels moments il est nécessaire de faire mention des EB ou des *Salmonella*, séparément ou en même temps.
 - D'étudier le besoin d'orientations supplémentaires concernant l'application de CAC/RCP 21-1997 à différents aliments à faible teneur en eau, en tenant compte notamment des documents portant sur le classement des risques de la FAO/OMS et sur les épices.
 - De déterminer s'il est nécessaire d'obtenir des avis scientifiques supplémentaires.
 - De préparer des propositions qui seront examinées lors de la prochaine session du Comité.
42. En outre, le Comité a pris note du fait que le GT-e devrait fournir un calendrier détaillé pour l'élaboration de ces annexes et que, l'élaboration des annexes faisant partie des travaux actuels portant sur les aliments à faible teneur en eau, il ne serait pas nécessaire d'élaborer un document de travail.

Conclusion

43. Le Comité est convenu qu'il ne restait aucun thème en suspens en ce qui concerne le Code et que celui-ci pouvait donc avancer à l'étape suivante, alors que les travaux portant sur les annexes seraient entrepris par le GT-e susmentionné.

État d'avancement de l'avant-projet de Code d'usages pour les aliments à faible teneur en eau (N06-2013)

44. Le Comité est convenu de faire avancer l'avant-projet de Code d'usages à la CAC38 pour adoption à l'étape 5/8 (en omettant les étapes 6 et 7) (Annexe V), et de renvoyer l'élaboration des annexes à l'étape 2/3.

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES SUR LA MAÎTRISE DES *SALMONELLA SPP.* NON TYPHIQUES DANS LA VIANDE DE BOEUF ET LA VIANDE DE PORC (Point 7 de l'ordre du jour)¹²

45. Les délégations des États-Unis d'Amérique et du Danemark, en leur qualité de présidentes du GT-e, ont présenté le document [CX/FH 14/46/8](#). Elles ont expliqué que l'approche suivie pour l'élaboration de l'avant-projet de directives était similaire à celle des *Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la viande de poulet* (CAC/GL 78-2011) et que le document était divisé en trois parties : La 1^{ère} partie contient un tronc commun sur la maîtrise des *Salmonella* dans le bœuf et le porc tandis que les 2^e et 3^e parties contiennent des sections propres respectivement au bœuf et au porc.
46. Les délégations ont invité le Comité à examiner les trois recommandations formulées au paragraphe 9 portant sur la procédure d'élaboration du document, en indiquant que l'intégralité des aspects techniques serait abordée lors du cycle de rédaction suivant.

Discussion

¹² [CX/FH 14/46/8](#) ; observations présentées par l'Argentine, le Brésil, le Chili, la Colombie, le Costa Rica, l'Union européenne, le Japon, la Norvège, les Philippines et la Thaïlande ([CX/FH 14/46/8-Add.1](#)) ; l'Égypte, El Salvador, le Kenya, l'Union africaine et l'IACFO ([CX/FH 14/46/8-Add.2](#)) ; chapitre 8,15 de l'OIE : Infection à *Trichinella* spp. ([CRD 6](#)) ; projet de chapitre 6.X de l'OIE *Prévention et maîtrise des Salmonella dans les élevages de porcs* ([CRD 7](#)) ; l'Inde ([CRD 11](#)) ; le Ghana ([CRD 12](#)) ; le Pérou ([CRD 14](#)) ; le Nigéria ([CRD 16](#)) , la République de Corée ([CRD 19](#)) et l'OIE ([CRD20](#)).

47. Le Comité a discuté des trois recommandations comme suit :

Structure et format

48. Le Comité est convenu de conserver la structure actuelle et d'examiner ultérieurement la nécessité de disposer de deux documents d'orientation (un pour la viande de bœuf et un autre pour la viande de porc)

Demande d'avis scientifiques

49. Le Comité a pris note de la demande à la FAO/OMS d'effectuer une étude documentaire systématique et d'organiser une réunion de consultation d'experts ; il a également indiqué que les résultats de l'étude documentaire devraient être disponibles à temps pour être soumis à l'examen du GTP.

50. Le Comité est convenu que l'étude documentaire devrait couvrir toutes les mesures de maîtrise, depuis la production primaire jusqu'à la consommation, et que des références croisées seraient établies, le cas échéant, entre les directives et le(s) chapitre(s) pertinent(s) des documents de l'OIE sur la production primaire.

51. La représentante de la FAO a souligné le besoin d'interaction avec les GT établis afin de faciliter la conception de l'étude systématique et a indiqué qu'il serait possible d'examiner les informations accessibles au public uniquement dans les délais impartis. Les autres informations devront être examinées après la réunion du GT.

52. La représentante de la FAO a encouragé les différents pays à identifier toutes les données ou études pertinentes, qui sont susceptibles de ne pas être accessibles au public.

53. L'observateur de l'OIE a réaffirmé la nécessité de mettre en place une coordination entre les délégations nationales du Codex et de l'OIE pour assurer le partage des informations sur les travaux en cours des deux organisations et l'alignement des documents.

54. Le Comité a indiqué que ces travaux constituaient un exemple supplémentaire de la bonne coopération entre le Codex et l'OIE.

Nécessité d'un profil de risques ou d'un outil fondé sur Internet

55. Le Comité est convenu de la nécessité d'un profil de risque à ce stade et a indiqué que le document de discussion présenté lors du CCFH45 contenait des informations exhaustives sur la nature des problèmes.

56. Le Comité a considéré qu'il était prématuré de demander à la FAO/OMS de développer un outil fondé sur Internet.

Conclusion

57. Le Comité est convenu d'établir :

- Un GTP, dirigé par les États-Unis d'Amérique et le Danemark, et travaillant en anglais, en français et en espagnol, chargé d'élaborer un avant-projet de directives révisé qui tienne compte des commentaires écrits présentés à cette session et des résultats de l'étude documentaire systématique menée par la FAO/OMS. Le GTP devrait se réunir en mai/juin 2015.
- Un GT-e, dirigé par les États-Unis d'Amérique et le Danemark, et travaillant en anglais uniquement, chargé d'élaborer un avant-projet de directives fondé sur les propositions d'observations formulées par le GTP à l'étape 3 ; et
- Un GTP qui se réunira juste avant la prochaine session, dirigé par les États-Unis d'Amérique et le Danemark, travaillant en anglais, en français et en espagnol, chargé d'examiner les observations présentés à l'étape 3 et le rapport de la consultation d'experts FAO/OMS, et de préparer des propositions qui seront soumises à l'examen de la quarante-septième session du CCFH.

58. Le Comité est convenu de demander à la FAO/OMS :

- a. 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. L'étude documentaire devrait :
 - Comprendre, sans s'y limiter, un examen des documents accessibles au public, des directives émises par des autorités compétentes (exemples: directives de conformité, procédures sanitaires de parage) et pratiques industrielles accessibles au public ;

- Couvrir les mesures d'atténuation/de traitement, depuis la production primaire jusqu'à la consommation ;
 - Identifier les mesures d'atténuation/de traitement qui réduisent efficacement le nombre de *Salmonella* et mettre en avant celles dont l'efficacité a été éprouvée dans des installations commerciales ;
 - Spécifier le(s) point(s) pour le(s)quel(s) l'efficacité des mesures d'atténuation/de traitement a été documentée ; et
 - Indiquer si les mesures d'atténuation/de traitement sont fondées sur les dangers ou fondées sur les risques.
- b. Organiser une réunion de consultation des experts visant à examiner les fondements techniques des mesures d'atténuation/de traitement proposées par le GTP, qui aura lieu avant la CCFH47.

État d'avancement de l'avant-projet de directives sur la maîtrise des *Salmonella* spp. non typhiques dans la viande de bœuf et la viande de porc (N02-2014)

59. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de Directives à l'étape 2 pour remaniement par le GTP et le GT-e, transmission pour recueil d'observations à l'étape 3 et examen lors de la quarante-septième session du Comité.

AVANT-PROJET DE LIGNES DIRECTRICES POUR L'APPLICATION DES PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE À LA MAÎTRISE DES PARASITES D'ORIGINE ALIMENTAIRE (Point 8 de l'ordre du jour)¹³

60. La délégation du Japon, en sa qualité de présidente du GT-e et du GTP, a présenté le document [CX/FH 14/46/9](#) et le rapport du GTP qui s'est réuni immédiatement avant le début de cette session ([CRD 4](#)). Le délégué du Japon a rappelé que le GT-e avait préparé un premier projet de document fondé sur les résultats du GTP qui s'est réuni à Tokyo en mai 2014. En outre, le délégué a indiqué que le GTP qui s'est réuni juste avant le début de la présente session avait centré ses discussions sur la liste de thèmes dont il est question au [paragraphe 7 du document CX/FH 14/46/9](#).

Discussion :

61. Le Comité a approuvé les recommandations du GTP et a également pris les décisions suivantes :

Thèmes n° 2 (structure du document) et n° 3 (besoin de subdiviser les cinq catégories d'aliments à la section 5)

62. Le Comité est convenu :
- D'examiner le thème concernant l'eau à une étape ultérieure ;
 - D'identifier, dans chacune des cinq catégories, les produits à plus haut risque, sur la base de la réunion d'experts FAO/OMS sur le classement multicritères destiné à la gestion des risques liés aux parasites d'origine alimentaire¹⁴ ; et
 - De prendre en considération la subdivision des catégories d'aliments à une étape ultérieure sur la base des informations disponibles et, d'une certaine manière, de faciliter l'usage du document.
63. Le Comité est convenu de supprimer les mesures de maîtrise des *Trypanosoma cruzi* dans les jus de fruits, car la présence de ce parasite dans ces produits est limitée aux produits non transformés dans certaines zones, et ces mesures ne s'appliquent pas aux produits commercialisés internationalement.

¹³ [CX/FH 14/46/9](#), observations présentées par l'Argentine, la Colombie, le Costa Rica, l'Égypte, l'Union européenne, l'Inde, la Jamaïque, le Japon, le Nicaragua, la Norvège, les Philippines, la Thaïlande, les États-Unis d'Amérique, l'Uruguay et l'Union africaine ([CX/FH 14/46/9-Add. 1](#)), El Salvador et le Kenya ([CX/FH 14/46/9-Add. 2](#)), la Bolivie ([CRD 13](#)), le Pérou ([CRD 14](#)), le Nigéria ([CRD 16](#)), le Rapport du GTP ([CRD 4](#)).

¹⁴ Microbiological Risk Assessment Series 23 (Série Évaluation des risques microbiologiques 23). FAO/OMS, 2014.

Disponible sur : <http://www.fao.org/3/a-i3649e.pdf> et

http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/112672/1/9789241564700_eng.pdf?ua=1

Thème n° 6 (placement des orientations pour la maîtrise des parasites des poissons)

64. Le Comité a indiqué que le champ d'application des Directives est d'identifier les orientations générales pour la maîtrise des parasites d'origine alimentaire pour chacune des cinq catégories. De plus, il a été indiqué qu'à cette étape il serait prématuré de décider s'il était approprié de faire référence à ces travaux ou à une section spécifique des codes d'usages de produits pertinents. Le Comité est convenu de fournir des informations sur ces travaux aux Comités pertinents.

Thème n° 7 (section 3.5 « Eau »)

65. Le Comité a indiqué que le projet de section 3.5 « Eau », ne faisait mention que des deux textes Codex portant sur l'eau, à savoir le *Code d'usages en matière d'hygiène pour le captage, l'exploitation et la commercialisation des eaux minérales naturelles* (CAC/RCP 33-1985) et le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les eaux potables en bouteille/conditionnées (autres que les eaux minérales naturelles)* (CAC/RCP 48-2001). Ainsi, il est convenu de demander instamment aux membres de fournir des informations sur les mesures de maîtrise pertinentes, et d'analyser la possibilité de retenir cette section, sur la base des informations ayant été apportées, lors de la prochaine session. Le Comité a également pris note de la proposition d'inclure une référence à la section 3.5 aux *Directives pour la qualité de l'eau de boisson* de l'OMS.

Conclusion

66. Le Comité est convenu de créer un GT-e, dirigé par le Japon et le Canada, travaillant uniquement en anglais, chargé de préparer un avant-projet de directives révisé qui tienne compte des discussions ci-dessus, des commentaires écrits soumis, et du rapport du GTP ([CRD 4](#)), pour examen lors de la prochaine session. Il est également convenu de créer un GTP qui se réunira juste avant la prochaine session, dirigé par le Japon le Canada, travaillant en anglais, en français et en espagnol, chargé d'analyser les commentaires présentés à l'étape 3, et de préparer des propositions qui seront soumises à l'examen de la quarante-septième session du CCFH.

État d'avancement de l'avant-projet de Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des parasites d'origine alimentaire (N03-2014)

67. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de Directives à l'étape 2 pour remaniement par le GT-e, transmission pour recueil de commentaires à l'étape 3 et examen lors de la prochaine session du Comité.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA NÉCESSITÉ DE RÉVISER LE CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (CAC/RCP 53-2003) (Point 9 de l'ordre du jour)¹⁵

68. La délégation du Brésil a présenté le document [CX/FH 14/46/10](#) en expliquant que le GT-e était convenu de manière générale des modifications apportées au Code révisé et à ses annexes. La délégation a expliqué que, lors de la révision du Code, le GT-e avait :

- Ajouté des références à d'autres documents du Codex ;
- Déplacé certaines définitions des annexes au Code principal ;
- Ajouté de nouvelles définitions ;
- Supprimé un certain nombre de redondances ;
- Combiné certains paragraphes portant sur le même sujet ;
- Déplacé certains paragraphes des annexes au Code principal ; et
- Modifié l'ordre de plusieurs paragraphes pour améliorer la logique du document.

69. Le Brésil a noté que certaines observations soumises au GT-e allaient au-delà des amendements rédactionnels, et que le Comité aurait besoin d'engager une discussion afin de déterminer si de nouveaux travaux seront nécessaires lorsque les amendements d'ordre rédactionnel seront terminés.

Discussion générale

¹⁵ [CX/FH 14/46/10](#) ; observations de l'Égypte, du Ghana, de l'Inde, du Kenya, de la Thaïlande, de l'Uruguay et de l'Union africaine ([CRD 9](#)), du Pérou ([CRD 14](#)) et du Nigéria ([CRD 16](#)).

70. En principe, le Comité soutient la révision du Code et de ses annexes visant à supprimer les redondances et les répétitions dans les annexes. Toutefois, plusieurs délégations ont indiqué que la révision du document aurait dû se limiter à des modifications d'ordre rédactionnel. Déplacer certaines dispositions spécifiques portant sur certains produits des annexes au Code principal pourrait avoir un impact sur d'autres produits, et rendre les mesures plus strictes qu'il n'est nécessaire.
71. D'autres délégations étaient d'avis que des travaux supplémentaires étaient nécessaires pour aborder des thèmes tels que les « pratiques de manipulation » et l'« éducation des consommateurs ».

Conclusion

72. Le Comité est convenu :
- Que les travaux de correction du texte, en éliminant les redondances et les répétitions entre le Code principal et les annexes devraient se poursuivre ; et
 - Que, si nécessaire, une proposition de nouveaux travaux visant à examiner les thèmes qui ne sont pas d'ordre rédactionnel devrait être préparée.
73. Le Comité est convenu de créer un GT-e, dirigé par le Brésil et la France, et travaillant en anglais et en français, chargé :
- De continuer à supprimer les redondances et les répétitions entre le Code et les annexes, tout en veillant à ce que les amendements soient de nature purement rédactionnelle ;
 - D'utiliser le Code amendé résultant de ce travail comme base pour l'identification de changements additionnels (de nature non rédactionnelle) ;
 - De préparer, sur la base de ce qui précède, un document de travail qui définisse clairement la finalité et le champ d'application des travaux de révision du Code pour examen par la CCFH47.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 10 de l'ordre du jour)¹⁶

(a) Travaux futurs

74. La délégation des États-Unis d'Amérique, qui présidait le groupe de travail sur l'établissement des priorités des travaux du CCFH qui s'est réuni juste avant la présente session, a introduit ce point et fourni une vue d'ensemble des discussions et des recommandations du GTP présentées dans le [CRD 3](#).
75. Le Comité a examiné les recommandations du GTP et a pris les décisions suivantes.

Élaboration d'une norme pour la viande congelée et réfrigérée

76. Le Comité a pris note de la demande formulée par l'Égypte d'élaborer une norme produit, ce qui ne relève pas du mandat du CCFH. Il a également été souligné que les aspects liés à l'hygiène pourraient être abordés lors de la révision du *Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande* (CAC/RCP 58-2005), qui figurait déjà dans le plan de travail prospectif.

Conclusion

77. Le Comité est convenu que l'Égypte pourrait :
- Voir si le *Code d'usages pour le traitement et la manutention des denrées surgelées* (CAC/RCP 8-1976) couvre le champ d'application de sa proposition ; et
 - Soumettre, le cas échéant, une proposition révisée du CCEXEC70 et du CAC38, par le biais du Secrétariat du Codex.

Révision des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1–1969) et son annexe HACCP

78. Le Comité a souligné la grande importance des travaux proposés, puisque le Code et son annexe HACCP sont très largement utilisés et constituent la base de tous les autres codes d'usages en matière d'hygiène. Le Comité a reconnu que la révision devrait conserver la même orientation que le Code sur les questions liées à l'hygiène.

¹⁶ [CL 2014/22-FH](#) ; [CX/FH 14/46/11](#) ; Document de discussion sur le besoin d'une révision des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) et son annexe HACCP ([CRD 2](#)) ; Rapport du GTP ([CRD 3](#)) ; Observations formulées par le Ghana, l'Inde, la Thaïlande et l'Union africaine ([CRD10](#)), la Bolivie ([CRD 13](#)), le Pérou ([CRD 14](#)) et le Nigéria ([CRD 16](#))

79. Le Comité a approuvé la recommandation du GTP d'élaborer un document de discussion révisé, par le biais d'un GT-e, afin de mieux délimiter le champ d'application des travaux.

Conclusion

80. Le Comité est convenu d'établir un GT-e, dirigé par la France et la Thaïlande, et qui travaillera en anglais uniquement, avec le mandat suivant :

- Révision des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (PGHA) et identification de tout besoin de mise à jour (par exemple, clarification de l'utilisation d'eau potable ou d'eau propre) ;
- Révision de son annexe HACCP et recommandation de mises à jour, le cas échéant ;
- Au cours de ces travaux, le GT-e devrait examiner la pertinence et la possibilité de fusionner le document sur les PGHA et son annexe HACCP en un seul document ;
- En outre, étude des textes actuels concernant l'hygiène alimentaire (ex : validation, micro-critère, documents de GRM) et de leurs liens avec les activités mentionnées ci-dessus, et recommander des références adéquates aux textes adoptés pertinents ; et
- Préparation d'une proposition qui sera examinée lors du CCFH47.

81. Le GT-e devrait tenir compte de [CX/FH 14/46/11](#), [CRD 2](#) et [CRD3](#) et des discussions de la CCFH46.

E. coli vérotoxigène dans la viande de bœuf

82. Le Comité approuve la recommandation du GTP consistant à confier à l'Uruguay l'élaboration d'un document de discussion et d'un projet de document, en réponse à la lettre circulaire demandant des propositions de travaux futurs à soumettre à l'examen du CCFH47. Le Comité a indiqué que toutes les propositions de travaux futurs devraient être accompagnées d'un profil de risques.

(b) Plan de travail prospectif et Procédure du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) pour la conduite de ses travaux

83. Le plan de travail prospectif n'a pas été modifié (Annexe VI).

84. Conformément à la procédure adoptée par le CCFH pour la conduite de ses travaux, le Comité est également convenu de :

- Demander au Secrétariat de diffuser une lettre circulaire demandant des propositions de nouveaux travaux ; et
- Créer le groupe de travail sur l'établissement des priorités des travaux du CCFH, qui se réunira la veille du CCFH47 et qui travaillera en anglais, en français et en espagnol, sous la présidence des États-Unis d'Amérique.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 11 de l'ordre du jour)

85. Le Comité a été informé que la quarante-septième session du CCFH devrait avoir lieu du 9 au 13 novembre 2015 à Boston, dans le Massachusetts (États-Unis d'Amérique).

RÉSUMÉ DE L'ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Thème	Étape	Action réalisée par :	Référence REP15/FH
Amendements aux sections sur l'hygiène dans les normes relatives aux produits carnés	-	Gouvernements CAC38	Paragraphe 12 et Annexe III
Projet de directives pour la maîtrise des <i>Trichinella</i> spp. Dans la viande de suidés.	8	Gouvernements CAC38	Paragraphe 33 et Annexe IV
Avant-projet de Code d'usages pour les aliments à faible teneur en eau	5/8	Gouvernements CAC38	Paragraphe 44 et Annexe V
Avant-projet de directives sur le contrôle des <i>Salmonella</i> spp. non typhiques dans la viande de bœuf et de porc	1/2/3	Groupe de travail électronique/Groupe de travail physique (États-Unis d'Amérique/Danemark) CCFH47	Paragraphe 59
Avant-projet de directives pour l'application des Principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des parasites d'origine alimentaire	1/2/3	Groupe de travail électronique/Groupe de travail physique (Japon/Canada) CCFH47	Paragraphe 67
Annexe sur les aspects statistiques et mathématiques des <i>Principes et directives pour l'établissement et l'application des critères microbiologiques relatives aux aliments</i> (CAC/GL 21-1997)	Travaux interrompus		Paragraphe 37
Assurer le suivi des propositions de nouveaux travaux/Plan de travail prospectif	-	Gouvernements Groupe de travail physique (États-Unis) CCFH47	Paragraphe 83 - 84 et Annexe VI
Documents de travail			
Document de travail sur le bien-fondé de la révision du <i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais</i> (CAC/RCP 53-2003)	-	Groupe de travail électronique (Brésil/France) CCFH47	Paragraphe 72 et 73
Document de travail sur la révision des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> (CAC/RCP 1-1969) et de l'annexe HACCP	-	Groupe de travail électronique (France/Thaïlande) CCFH47	Paragraphe 80

Annexe I

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

Chairperson: Président: Presidente:	Mr Emilio ESTEBAN Executive Associate for Laboratory Services OPHS, FSIS U.S. Department of Agriculture 950 College Station Road 30605 Athens, GA UNITED STATES OF AMERICA Tel: +17065463420 Fax: +17065463428 Email: Emilio.Esteban@fsis.usda.gov
Co-Chairperson: Co-Présidente: Co-Presidente:	Ms Monica SAAVEDRA CHUMBE Presidenta CNC Perú Copatrocinador DIGESA Ministerio de Salud Las Amapolas N°350.Urb. San Eugenio. Lince Lima PERÚ Tel: 511-6314430 Email: msaavedra@digesa.minsa.gob.pe
Assistant to the Chairperson: Assistante du Président: Asistente al Presidente:	Ms Marie MARATOS International Issues Analyst U.S. Codex Office U.S. Department of Agriculture 1400 Independence Avenue, Room 4861, SW 20250 Washington, DC UNITED STATES OF AMERICA Tel: +1 202 690 4795 Fax: +1 202 720 3157 E-mail: marie.maratos@fsis.usda.gov

**MEMBERS NATIONS AND MEMBER
ORGANIZATIONS**
ÉTATS MEMBRES ET ORGANISATIONS MEMBRES
ESTADOS MIEMBRO Y ORGANIZACIONES
MIEMBRO

ALGERIA - ALGÉRIE – ARGELIA

Mr Ferhat KACI
Directeur
Ministere de l'enseignement superieur
Hacen Badi El-Harrache 16000
Alger
ALGERIA
Tel: 00 213 21 52 34 49
Fax: 00 213 21 82 27 29
E-mail: f.kaci@ensa.dz

ANGOLA

Ms Maria Antonia SANAZENGE
2e Vice-Presidente do Codex-Angola
Ministerio da Saude
Rua Comanda Gika, Largo Antonio Jacinto
527 Luanda
ANGOLA
Tel: 222323724
Fax: 222323724
E-mail: secretariado_codex@yahoo.com.br

Ms Lidia Garcia JUNIOR MORAIS
2nd Assistant Secretary Executive
Codex-Angola
Ministry of Health
Luanda
ANGOLA
Tel: +244-923-653-695
E-mail: sanazenge@hotmail.com

Ms Teresa Antonio VIEIRA
 Technical Expert
 Ministry of the Interior
 Luanda
 ANGOLA
 Tel: +244-923-615-874
 E-mail: teresavieiramarco@hotmail.com

**ANTIGUA AND BARBUDA - ANTIGUA-ET-BARBUDA
 - ANTIGUA Y BARBUDA**

Mr Dannis EDWARD
 Chief Veterinary Officer (Ag.)
 Veterinary and Livestock Division
 Ministry of Agriculture
 Queen Elizabeth Highway
 St. John's
 Tel: +12685627592
 E-mail: casball1977@gmail.com

ARGENTINA – ARGENTINE

Ms Maria CARULLO
 CCFH Secretary
 National Service for Health and Quality Agri-Food
 (SENASA)
 Av. Paseo Colon 439
 1063 Caba
 ARGENTINA
 Tel: +541141215325
 Fax: +541143436536
 E-mail: mcarullo@senasa.gov.ar

Mr Julian PARADA
 Veterinarian
 Dr. en Ciencia, Tecnologia e Innovacion Agropecuaria
 Universidad Nacional de Rio Cuarto
 Ruta Nacional 36 KM 601
 5800 Rio Cuarto, Cordoba
 ARGENTINA
 Tel: +54 358 467 6510
 E-mail: jparada@ayv.unrc.edu.ar

AUSTRALIA - AUSTRALIE

Ms Amanda HILL
 Manager food Safety and Response
 Food Standards Australia New Zealand
 PO Box 7186
 2610 Canberra
 AUSTRALIA
 Tel: +61 2 6271 2632
 E-mail: amanda.hill@foodstandards.gov.au

Mr Glen EDMUNDS
 Director Food safety and Animal Health
 Meat Exports Branch
 Department of Agriculture
 PO Box 222, Hamilton
 4007 Brisbane, QLD
 AUSTRALIA
 Tel: +61 7 3246 8740
 E-mail: glen.edmunds@agriculture.gov.au

AUSTRIA - AUTRICHE

Ms Carolin KREJCI
 Department Head
 Federal Ministry of Health
 Radetzkystraße 2
 1030 Vienna
 AUSTRIA
 Tel: + 43 (0) 1 - 711 00 4544
 Fax: +43 (0) 1 - 711 00 4681
 E-mail: carolin.krejci@bmg.gv.at

BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA

Ms Isabel DE BOOSERE
 Food Expert
 FPS Health, Food Chain Safety and Environment
 DG Animal, Plant and Food
 Victor Hortaplein 40 bus 10
 1060 Brussel
 BELGIUM
 Tel: +32 2 524 73 84
 Fax: +32 2 524 73 99
 E-mail: isabel.deboosere@health.belgium.be

Ms Vera CANTAERT
 Expert Contaminants
 Federal Agency for the Safety of the Food Chain
 Control Policy
 Kruidtuinlaan 55
 1000 Brussels
 BELGIUM
 Tel: 3222118711
 Fax: 3222118721
 E-mail: vera.cantaert@favv.be

**BOLIVIA (PLURINATIONAL STATE OF) -
 BOLIVIE (ÉTAT PLURINATIONAL DE) -
 BOLIVIA (ESTADO PLURINACIONAL DE)**

Ms Katherine RODRIGUEZ
 Professor
 University Nuestra Señora de La Paz
 Coordinator National Food Hygiene Committee
 2412 Presbitero Medina
 La Paz
 BOLIVIA (PLURINATIONAL STATE OF)
 Tel: +591-2-2422323
 Fax: +59-2-2410255
 E-mail: rodriguezkatherine@yahoo.fr

BRAZIL - BRÉSIL – BRASIL

Ms Ligia SCHREINER
 Specialist on Regulation and Health Surveillance
 National Health Surveillance Agency
 General Office of Food
 SIA Trecho 5 Setor Especial 57, Bloco D, 2º andar
 71205-050 Brasília
 BRAZIL
 Tel: + 55 61 34625399
 Fax: +55 61 34625313
 E-mail: ligia.schreiner@anvisa.gov.br

Ms Carolina ARAUJO VIEIRA
 Specialist on Regulation and Health Surveillance
 National Health Surveillance Agency
 General Office of Food
 SIA Trecho 5 Setor Especial 57, Bloco D, 2º andar
 71205-050 Brasília
 BRAZIL
 Tel: +55 61 34625377
 Fax: +55 61 34625313
 E-mail: carolina.vieira@anvisa.gov.br

Mr Rainer FRANCIS HOFFMANN
 Federal Veterinary Inspector
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
 Esplanada dos Ministerios, Bloco D, Anexo A, 4 Andar,
 Sala 428
 70043-900 Brasilia
 BRAZIL
 Tel: +55 61 32182171
 E-mail: rainer.hoffmann@agricultura.gov.br

Mr Andre OLIVEIRA
 OFFICER
 Ministry of Agriculture
 Livestock and Food Supply
 Esplanada dos Ministerios, Bloco D, Sala 340B
 70043-900 Brasilia
 BRAZIL
 Tel: +55 61 3218 32 50
 Fax: +55(61)3224-4322
 E-mail: andre.oliveira@agricultura.gov.br

Mr Cesar VANDESTEEN JUNIOR
 Federal Veterinary Inspector
 Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
 Esplanada dos Ministerios, Bloco D, Anexo A, 4 Andar,
 Sala 428
 70043-900 Brasília
 BRAZIL
 Tel: +55 61 32182509
 E-mail: cesar.vandesteem@agricultura.gov.br

CAMEROON - CAMEROUN - CAMERÚN

Mr Charles BOOTO A NGON
 Coordonnateur CCAFRICA, Directeur Général de
 l'ANOR
 AGENCE DES NORMES ET DE LA QUALITE
 Comité FAO/OMS de Coordination pour l'Afrique
 14966
 YAOUNDE
 CAMEROON
 Tel: (+237) 22 20 63 68
 Fax: (+237) 22 21 87 54
 E-mail: bootoangon@yahoo.fr

Mr Martin-Charles ABESSOLO MONEFONG
 Directeur des Controles
 Ministère du Commerce
 Yaounde
 CAMEROON
 Tel: +237-99946071
 Fax: +237-22239298
 E-mail: amonefong@yahoo.fr

Mr Polycarpe ATEBA
 Chef de Division du Développement de la Qualité
 Ministère des Mines, de l'Industrie et du Développement
 Technologique
 Yaoundé
 CAMEROON
 Tel: +237 77 69 72 87
 Fax: +237 22 22 08 25
 E-mail: pateba@ymail.com

Mr Awal MOHAMADOU
 Ingénieurs des Industries Agroalimentaires
 Agence des Normes et de la Qualité (ANOR)
 B.P. 14966 Yaounde
 CAMEROON
 Tel: +237 99 42 07 80
 Fax: +237 22 20 63 68
 E-mail: moawaln@yahoo.fr

Ms Nathalie Sarah NOAH BILOA
 Director of Standards
 Agence des Normes et de la Qualité (ANOR)
 Yaoundé
 CAMEROON
 Tel: +237 96001030
 E-mail: nathalie.noah@ymail.com

Mr Pouedogo POUEDOGO
 Chargé d'Etudes / NCC Membre Cameroon
 Services Premier Ministre
 BP 12876
 237 Yaounde
 CAMEROON
 Tel: +237 99 89 77 33
 E-mail: pouedo@yahoo.com

CANADA – CANADÁ

Ms Hélène COUTURE
 Chief, Evaluation Division
 Bureau of Microbial Hazards
 Health Canada
 251 Sir Frederick Banting Driveway (AL 220142)
 K1A 0K9 Ottawa
 CANADA
 Tel: +1-613-957-1742
 Fax: +1-613-952-6400
 E-mail: helene.couture@hc-sc.gc.ca

Mr Jeff FARBER
 Director, Bureau of Microbial Hazards
 Government of Canada
 Health Canada
 251 Sir Frederick Banting Driveway (AL 2203B)
 K1A 0K9 Ottawa
 CANADA
 Tel: +1-613-957-0880
 Fax: +1-613-954-1198
 E-mail: jeff.farber@hc-sc.gc.ca

Mr Parthiban MUTHUKUMARASAMY
 Director, Food Safety Science Directorate
 Canadian Food Inspection Agency
 1400 Merivale Road
 K1A 0Y9 Ottawa, Ontario
 CANADA
 Tel: 613-773-6162
 E-mail: parthiban.muthukumarasamy@inspection.gc.ca

CABO VERDE

Ms Vasconcelos Matos Pinto Monteiro IRIS
 Risk assessment and communication Division/ Food
 Safety Directorate
 ARFA – Regulatory Agency for Food and
 Pharmaceutical Products
 Risk assessment and communication Division
 Achada de Sto. António – Praia
 C.P. 296 - A, Praia
 CAPE VERDE
 Tel: +238 262 64 57; +238 262 24 53
 Fax: +238 262 49 70
 E-mail: iris.vasconcelos@arfa.gov.cv

Ms Eliane RAMOS SPENCER
 Risk assessment and communication Division/ Food
 Safety Directorate
 ARFA – Regulatory Agency for Food and
 Pharmaceutical Products
 Risk assessment and communication Division
 Achada de Sto. António – Praia
 C.P. 296 - A, Praia
 CAPE VERDE
 Tel: +238 262 64 57; +238 262 24 53
 Fax: +238 262 49 70
 E-mail: eliane.spencer@arfa.gov.cv

CHILE – CHILI

Mr Alvaro FLORES
 Asesor Técnico Veterinario
 Ministerio de Salud
 Departamento Nutrición y Alimentos, División de
 Políticas Públicas Saludables y Promoción
 Mac Iver 459, piso 7
 Santiago
 CHILE
 Tel: +56 2 2574 0474
 E-mail: aflores@minsal.cl

CHINA - CHINE

Ms Xiaoqiang GAO
 Deputy Director General
 National Center for Health and family planning
 supervision, P.R.China
 No.32 Jiaodaokou Beisantiao, Dongcheng District,
 Beijing, China
 100007 Beijing
 CHINA
 Tel: 86-10-84027605
 Fax: 86-10-84088594
 E-mail: gaoxiaoqiang@hotmail.com

Mr Yunchang GUO
 Professor/Vice Director
 China National Centre for Food Safety Risk Assessment
 (CFSA)
 Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District,
 Beijing, China
 100022 Beijing
 CHINA
 Tel: +8610 52165490
 Fax: +8610 52165400
 E-mail: gych@cfsa.net.cn

Mr Jianjun LI
 Professor
 The Standard and Regulation Research Center,AQSIQ
 Room 906£¬Sanyuan Mansion,No.18,Xibahe Dongli,
 Chaoyang District
 100028 Beijing
 CHINA
 Tel: +8613521729306
 Fax: +86 10-84603817
 E-mail: lijj@aqsiq.gov.cn

Mr Huanchen LIU
 Assistant Researcher
 China National Centre for Food Safety Risk Assessment
 (CFSA)
 Building 2, No.37 Guangqu Road, Chaoyang District
 Beijing
 CHINA
 Tel: 8610-52165404
 Fax: 8610-52165408
 E-mail: liuhuanchen@cfsa.net.cn

Ms Xiaoning QI
 Deputy Director
 National Health and Family Planning Commission,
 Department of Food Safety Standards, Risk Surveillance
 and Assessment
 No 1,Nanlu Xizhimenwai,
 Xicheng District
 100044 Beijing
 CHINA
 Tel: 8610-68792838
 Fax: 8610-68792408
 E-mail: Xiaoningqi6879@126.com

Ms Yao ZHAO
 Professor
 Beijing Municipal center for disease prevention and control
 No.16,Heping Middle Street, Dongcheng District, Beijing
 100013,China
 100013 Beijing
 CHINA
 Tel: 86-10-64407186
 Fax: 86-10-64407186
 E-mail: yue1112@163.com

COLOMBIA – COLOMBIE

Mr Sergio Alfonso TRONCOSO RICO
 Profesional Especializado
 INVIMA
 CR 10 N. 64-21
 Bogota
 COLOMBIA
 Tel: +3166339091
 E-mail: stroncosor@invima.gov.co

COSTA RICA

Ms Maria Elena AGUILAR
 Tecnóloga de Alimentos
 Ministerio de Salud
 Regulación de la Salud
 San José, Calle 16, Avenidas 6 y 8
 10123-1000 San José
 COSTA RICA
 Tel: (506) 2233-6922
 E-mail: magular@ministeriodesalud.go.cr

DENMARK - DANEMARK - DINAMARCA

Mr Søren AABO
 Research Leader
 National Food Institute
 Technical University of Denmark
 Mørkhøj Bygade 19
 2860 Søborg
 DENMARK
 Tel: +45 35887212
 E-mail: sabo@food.dtu.dk

Ms Annette PERGE
 Chief consultant
 Danish Veterinary and Food Administration
 Stationsparken 31-33
 2600 Glostrup
 DENMARK
 Tel: +45-7227 6592
 E-mail: ape@fvst.dk

Ms Gudrun SANDØ
 Special Adviser
 Danish Veterinary and Food Administration
 Division for Food and Feed Safety
 Stationsparken 31
 2600 Glostrup
 DENMARK
 Tel: +45 7227 6856
 Fax: +45 7227 6501
 E-mail: gus@fvst.dk

ECUADOR - ÉQUATEUR

Ms MONICA ALEXANDRA QUINATO A OSEJOS
 Analista De La Dirección Nacional De Control Sanitario
 Ministerio De Salud Pública
 Dirección Nacional De Control Sanitario
 Av. República De El Salvador 36-64 Y Suecia
 170515 Quito
 ECUADOR
 Tel: 593 3814400
 E-mail: monica.quinatoa@msp.gob.ec

Ms Carola Lili PARRALES COX
 Analista de Perfil de Riesgos
 Agencia Nacional de Regulación, Control y vigilancia
 Sanitaria.- ARCSA
 Dirección de Perfil de Riesgos.
 Calle El Comercio y la Razon esquina Edificio San
 Francisco.
 QUITO
 ECUADOR
 Tel: +59323269866
 E-mail: carola.parrales@controlsanitario.gob.ec

EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO

Ms Hala GAMIL
 Researcher
 Agriculture Research Center (ARC)
 Regional Centre for Food and Feed,
 9 El - Gamaa Street, Giza
 Agric. Res. Center
 Cairo
 EGYPT
 Tel: 0020235732280
 Fax: 00202 35713250
 E-mail: hnader80@yahoo.com

**EUROPEAN UNION (MEMBER ORGANIZATION) -
 UNION EUROPÉENNE (ORGANISATION MEMBRE) -
 UNIÓN EUROPEA (ORGANIZACIÓN MIEMBRO)**

Mr Risto HOLMA
 Administrator Responsible for Codex Issues
 European Commission
 DG for Health and Consumers
 Rue Froissart 101
 1049 Brussels
 BELGIUM
 Tel: +322 2998683
 Fax: +322 2998566
 E-mail: risto.holma@ec.europa.eu

Mr Kris DE SMET
 Administrator
 European Commission
 DG SANCO
 B 232 3/10
 1049 Brussels
 BELGIUM
 Tel: +32 2 298 43 35
 E-mail: kris.de-smet@ec.europa.eu

FINLAND - FINLANDE - FINLANDIA

Mr Sebastian HIELM
 Ministerial Adviser
 Ministry of Agriculture and Forestry
 Department of Food
 P.O. Box 30
 00023 Government Helsinki
 FINLAND
 Tel: +358-50-5245761
 Fax: +358-9-16053338
 E-mail: sebastian.hiela@mmm.fi

FRANCE - FRANCIA

Ms Stéphanie FLAUTO
 Head of the Food Safety Division
 Ministry of Agriculture, Agro-food and Forestry
 General Directorate for Food - Food Department
 251 rue de Vaugirard
 75732 Paris
 FRANCE
 Tel: 33149558134
 Fax: 33149555680
 E-mail: stephanie.flauto@agriculture.gouv.fr

Mr Anselme AGBESSI
 Inspecteur
 Direction générale de la concurrence, de la
 consommation et de la répression des fraudes
 (DGCCRF)
 4B : Qualité et valorisation des denrées alimentaires
 59, boulevard Vincent Auriol - Télédod 051
 75703 Paris Cedex 13
 FRANCE
 Tel: +33 1 44 97 32 07
 Fax: +33 1 44 97 30 37
 E-mail: anselme.agbessi@dgccrf.finances.gouv.fr

Mr Fabrice PELADAN
 Responsable de l'évaluation des risques
 Danone
 Centre de Sécurité des Aliments
 rd 128
 91767 Palaiseau
 FRANCE
 Tel: +33169357471
 E-mail: fabrice.peladan@danone.com

GERMANY - ALLEMAGNE – ALEMANIA

Mr Udo WIEMER
 Desk Officer
 Federal Ministry of Food and Agriculture
 Rochusstr. 1
 53123 Bonn
 GERMANY
 Tel: +49 228 995293888
 Fax: +49 228 995294945
 E-mail: 314@bmel.bund.de

Mr Lueppo ELLERBROEK
 Director and Professor
 Federal Institute for Risk Assessment (BfR)
 Unit Food Hygiene and Food Virology
 Diedersdorfer Weg 1
 D-12277 Berlin
 GERMANY
 Tel: +49 30 18412 2121
 Fax: +49 30 18412 2966
 E-mail: lueppo.ellerbroek@bfr.bund.de

GHANA

Mr Edward WORLANYO ARCHER
 Senior Regulatory Officer
 Food And Drugs Authority
 P. O. Box Ct 2783, Cantonment
 Accra
 GHANA
 Tel: +233 249 136 325
 E-mail: worlarch@yahoo.com, codex@gsa.gov.gh

Mr JOHN KOFI ODAME-DARKWAH
 Deputy Director
 Food and Drug Board
 P.O. Box CT 2783 Cantonments
 Accra
 GHANA
 Tel: +233 244 337243
 E-mail: john.odame-darkwa@fdaghana.gov.gh

Mr Robert Baffour TANDOR
 Ag. DIRECTOR
 MINISTRY OF TRADE AND INDUSTRY
 STANDARDS
 P.O. BOX MB 47
 ACCRA
 GHANA
 Tel: +233 277 422434
 Fax: +233 302 665 633
 E-mail: tandor_robertbaffour@yahoo.com

Ms Regina YAWA VOWOTOR
 CHIEF STANDARDS OFFICER
 GHANA STANDARDS AUTHORITY
 MICROBIOLOGY LABORATORY
 P. O. BOX MB 245
 ACCRA
 GHANA
 Tel: +233 208 186281
 Fax: +233 302 500092
 E-mail: yateppor@yahoo.com / codexgh@gmail.com

GUINEA-BISSAU - GUINÉE-BISSAU

Mr Jose Carlitos IALA
 President
 Institut National de Recherche et Technologie Appliquee
 BP 251 Bissau
 GUINEA-BISSAU
 Tel: +2455218362
 E-mail: yalacarlitos@hotmail.com

HONDURAS

Mr Manuel de Jesús SOTO MARTINEZ
 SAG/SENASA
 Ave la Fao, Boulevard Miraflores, Edificio SENASA
 Tegulcigalpa
 HONDURAS
 Tel: +5042236213
 E-mail: msoto@senasa-sag.gob.hn

INDIA - INDE

Ms Meenakshi SINGH
 Scientist
 Food Safety and Standards Authority
 Ministry of Health & Family Welfare
 FDA Bhawan, Kotla Road
 110002 New Delhi
 INDIA
 Tel: +9111 23237421
 E-mail: meenakshi15@nic.in

Mr Bhoopendra KUMAR
 TECHNICAL OFFICER
 EXPORT INSPECTION COUNCIL OF INDIA
 3RD FLOOR, NDYMCA CULTURAL CENTRE
 BUILDING 1, JAI SINGH ROAD
 110001 NEW DELHI
 INDIA
 E-mail: tech10@eicindia.gov.in

IRELAND - IRLANDE – IRLANDA

Mr Wayne ANDERSON
 Director of Food Science and Standards
 Food Safety Authority
 Abbey Court, Lower Abbey Street
 1 Dublin
 IRELAND
 Tel: +353 1 8171365
 Fax: +353 1 8171265
 E-mail: wanderson@fsai.ie

ITALY - ITALIE - ITALIA

Ms Maris ANGELES GOMEZ-MORALES
 NATIONAL ISTITUTE OF HEALTH
 DEPARTMENT OF INFECTIOUS, PARASITIC AND
 IMMUNOMEDIATED DISEASES
 VIALE REGINA ELENA 299
 00161 ROME
 ITALY
 Tel: +39 06 4990 2078
 Fax: +39 06 49903561
 E-mail: mariaangeles.gomezmorales@iss.it

Mr Domenico MONTELEONE
 CHIEF MEDICAL OFFICER
 MINISTRY OF HEALTH
 DIRECTORATE GENERAL OF HYGIENE AND FOOD
 SAFETY AND NUTRITION
 VIA RIBOTTA 5
 00144 ROME
 ITALY
 Tel: +390659946567
 Fax: +390659943598
 E-mail: d.monteleone@sanita.it

Mr Guido SALA CHIRI
 Political Administrator
 Council of the European Union - Italian Delegation
 DG B 2 B
 Rue de la Loi 175
 1048 Brussels
 BELGIUM
 Tel: +32 2 281.57.34
 E-mail: secretariat.codex@consilium.europa.eu

JAMAICA - JAMAÏQUE

Ms Linnette PETERS
 Policy & Programme Director
 Ministry of Health
 Veterinary Public Health
 2-4 King Street
 Kingston
 JAMAICA
 Tel: 1-876-317-7872
 Fax: 1-876-967-1280
 E-mail: petersl@moh.gov.jm /
Impeters2010@hotmail.com

Ms Kimberley BLISSETT
 Inspector-Foods
 Bureau of Standards Jamaica
 6 Winchester Road
 Kingston 10
 JAMAICA
 Tel: 8764543956
 Fax: 8769294736
 E-mail: kblissett@bsj.org.jm

Mr Colin COOPER
 Environmental Health Specialist-Food Safety &
 Protection
 Ministry of Health
 Environmental Health Unit
 Oceana Complex, 2-4 King Street, Kingston
 Kingston
 JAMAICA
 Tel: (876) 967-1275 (office);(876)
 Fax: (876) 967-4762
 E-mail: cooperco@moh.gov.jm

JAPAN - JAPON – JAPÓN

Mr Shusho OKADA
 Director, Office of International Food Safety
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 Department of Food Safety
 1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 100-8916 Tokyo
 JAPAN
 Tel: +81 3 3595 2326
 Fax: +81 3 3503 7965
 E-mail: codexj@mhlw.go.jp

Mr Takashi ISHIGAME
 Technical official
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 Inspection and Saafety Division, Department of Food
 Safety
 1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 100-8916 Tokyo
 JAPAN
 Tel: +81 3 3595 2337
 Fax: +81 3 3503 7964
 E-mail: codexj@mhlw.go.jp

Ms Tomoko MATSUTA-GOSHIMA
 Assistant Director
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 Food Safety and Consumer Affairs Bureau
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 100-8950 Tokyo
 JAPAN
 Tel: +81 3 6744 0490
 Fax: +81 3 3597 0329
 E-mail: tomoko_goshima@nm.maff.go.jp

Ms Rei NAKAGAWA
 Assistant Director
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 Standards and Evaluation division Department of Food
 Safety
 1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 100-8916 Tokyo
 JAPAN
 Tel: +81-3-3595-2341
 Fax: +81-3-3501-4868
 E-mail: codexj@mhlw.go.jp

Ms Saki OSATO
 Section Chief
 Food safety Commission Secretariat Cabinet Office
 Second Risk Assessment Division
 Akasaka Park Bld. 22nd F. Akasaka 5-2-20, Minato-ku
 107-6122 Tokyo
 JAPAN
 Tel: 81-3-6234-1101
 Fax: 81-3-3584-7391
 E-mail: saki.oosato@cao.go.jp

Mr Hajime TOYOFUKU
 Professor
 Joint Yamaguchi University
 1677 Yoshida
 753-8515 Yamaguchi
 JAPAN
 Tel: +81 83 933 5827
 E-mail: toyofuku@yamaguchi-u.ac.jp

KENYA

Mr Moses Gathura GICHIA
Deputy Director
Department of Veterinary Services
Private Bag
00625 Nairobi
KENYA
Tel: +254733557134
E-mail: mosesgichia@gmail.com

Mr Michael BUNDI
Standards Officer
Kenya Bureau of Standards
54974
00200 Nairobi
KENYA
Tel: +254-020-6948000
E-mail: bundim@kebs.org

Mr Andrew EDEWA
Food Safety Advisor
Kenya Bureau of Standards
54974
00200 Nairobi
KENYA
Tel: +254 02 6948000
E-mail: andrewedewa@gmail.com

Ms Joyce Wangari THAIYA
Assistant Director
Department of Veterinary Service
box 287
00605 Nairobi
KENYA
E-mail: thaiyajw@yahoo.com

LUXEMBOURG – LUXEMBURGO

Ms Isabelle PAULUS
Administration des services vétérinaires
Luxembourg
LUXEMBOURG
E-mail: isabelle.paulus@asv.etat.lu

MALI – MALÍ

Mr Mahamadou SAKO
Directeur Général Adjoint
Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments
Ministère de la Santé et de l'Hygiène Publique
Centre Commercial, Rue 305 Quartier du Fleuve BPE
:2362
BPE 2362 Bamako
MALI
Tel: +223 20220754
Fax: +223 20220747
E-mail: mahamadousako@yahoo.fr

MEXICO - MEXIQUE - MÉXICO

Ms PENELOPE ELAINE SORCHINI CASTRO
Jefa de Delegación
Verificadora Dictaminadora Especializada
COFEPRIS/SALUD Comisión de Operación Sanitaria
Oklahoma 14, Col.Napolés, Del. Benito Juárez
03810 D.F.
MEXICO
Tel: 52 55 5280 5200 EXT. 1215
52 55 5080 5200 EXT. 1259
E-mail: psorchini@cofepris.gob.mx

Mr Luis ATZIN ROCHA LUGO
Asesor
Enlace en Inocuidad Alimentaria
COFEPRIS/Salud
Dirección Ejecutiva de Operación Internacional
Monterrey 33, Piso 2, Col. Roma, Del. Cuauhtémoc
06700 D.F.
MEXICO
Tel: 5255 50805200 EXT. 1141
E-mail: irocha@cofepris.gob.mx /

MONGOLIA – MONGOLIE

Ms Enkhmaa DELEG
Officer
National Security Council
State House
Ulaanbaatar
MONGOLIA
Tel: +976-99008216
E-mail: emma_deleg@yahoo.de

MOROCCO - MAROC – MARRUECOS

Mr Azzi ABDELGHNI
Docteur Veterinaire
Office National de Securite Sanitaire des Produits
Alimentaires
Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui
Agdal, Rabat
MOROCCO
Tel: +212537676525
Fax: +212537682049
E-mail: azziabdelghni@gmail.com

MOZAMBIQUE

Ms Helena ADOLFO MATUSSE
Food and Nutrition Department, Directorate of Science
Agriculture Research Institute
Ministry of Agriculture
Av. de Mocambique KM 1.5
1922 Maputo
MOZAMBIQUE
Tel: +25821475170
Fax: +25821475172
E-mail: helena.matusse@gmail.com

Mr Maria Nivalda LAZARO
Director
National Laboratory, Hygiene of Water and Food
Ministry of Health
Avenue Forcas Populares de Libertacao de
Mocambique (Mavalane Hospital)
Maputo
MOZAMBIQUE
Tel: +258-214-62715
Fax: +258-21462714
E-mail: Nivaldabomba60@gmail.com /
mangariwa@yahoo.br

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Mr Gijs THEUNISSEN
 Coordinator Food Safety
 Ministry of Health, Welfare and Sport
 Nutrition, Health Protection and Prevention Department
 Rijnstraat 50
 2515XP The Hague
 NETHERLANDS
 Tel: +31 70 340 6636
 E-mail: gt.theunissen@minvws.nl

NEW ZEALAND - NOUVELLE-ZÉLANDE - NUEVA ZELANDIA

Dr Steve HATHAWAY
 Director Science & Risk Assessment
 Regulation and Assurance
 Ministry for Primary Industries
 25 The Terrace
 6011 Wellington
 NEW ZEALAND
 Tel: +64 4 8942519
 E-mail: steve.hathaway@mpi.govt.nz

Ms Judi LEE
 Principal Adviser Risk Management
 Systems Audit, Assurance and Monitoring
 Regulation and Assurance
 Ministry for Primary Industries
 25 The Terrace
 Wellington
 NEW ZEALAND
 Tel: 64-9-9095003
 E-mail: judi.lee@mpi.govt.nz

NIGERIA – NIGÉRIA

Ms Mopelola Olubunmi AKEJU
 Deputy Director
 Consumer Protection Council
 Quality Assurance and Development Department
 Plot 1105, Dar -es-Salam Street, Wuse II
 Abuja
 NIGERIA
 Tel: +234 7030 645372
 E-mail: lolakeju@yahoo.com

Ms Veronica Nkechi EZEH
 Deputy Director
 National Agency for Food and Drug Administration and Control
 Plot 2032 Olusegun Obasanjo Way, Wuse Zone 7,
 Abuja
 NIGERIA
 Tel: +2348033134729
 E-mail: nkhuuuu@yahoo.com

Ms Ogochukwu Nkolika MAINASARA
 Director
 National Agency for Food and Drug Administration and Control (NAFDAC)
 445, Herbert Macaulay Way, Yaba, Lagos
 NIGERIA
 Tel: +234-8033217430
 E-mail: mainasara.o@nafdac.gov.ng

Mr Abdulsalam Akande OZIGIS
 DEPUTY DIRECTOR
 National Agency for Food and Drug Administration and Control
 Plot 2032 Olusegun Obasanjo Way, Wuse, Zone 7,
 Abuja
 NIGERIA
 Tel: +2348037024035
 E-mail: ozigis.a@nafdac.gov.ng

Mrs. Dupe ATOKI
 Director General
 Consumer Protection Council
 Plot 1105, Dar- Es- Salam Street, Off Aminu Kano Crescent, Wuse II, Abuja
 NIGERIA
 Tel: + 234 803300 2021, +234 80 5600 2020, +234 80 5600 3030
 E-mail: gachambers2003@yahoo.com / cpcnigeria@yahoo.co.uk

NORWAY - NORVÈGE - NORUEGA

Ms Kjersti NILSEN BARKBU
 Senior Adviser
 Norwegian Food Safety Authority
 P.O. Box 383 N-2381 Brumunddal
 NORWAY
 Tel: 0047 23216783
 E-mail: kjnba@mattilsynet.no

Ms Cecilie RUUD
 Senior Adviser
 Norwegian Food Safety Authority
 P.O.Box 383 N-2381 Brumunddal
 NORWAY
 Tel: 0047 23216685
 E-mail: ceruu@mattilsynet.no

PERU - PÉROU – PERÚ

Mr José Miguel GARCÍA ROJAS
 Ing. Agroindustrial
 Coordinador Titular del Comité Técnico de Higiene de los Alimentos del CNC
 Coordinador de Vigilancia y Fiscalización Sanitaria de la Dirección de Higiene Alimentaria de la DIGESA
 Calla Las Amapolas N°350. Urb. San Eugenio. Lince,
 Lima
 PERU
 Tel: 511-6314430
 E-mail: jgarcia@digesa.minsa.gob.pe / jomi.garcia@peru.com

Ms Libia Carlota LIZA QUESQUÉN
 Coordinadora Alternativa de Comisión Técnica de Higiene de los Alimentos Perú
 Ministerio de Salud
 Dirección General de Salud Ambiental
 Calle Las Amapolas N°350. Urb. San Eugenio. Lince,
 Lima
 PERU
 Tel: 631-4430
 E-mail: lliza@digesa.minsa.gob.pe

PHILIPPINES – FILIPINAS

Ms Almueda C. DAVID
 Food - Drug Regulation Officer IV
 Food and Drug Administration (FDA)
 Department of Health (DOH)
 Civic Drive, Filinvest Corporate City, Alabang, 1770
 Muntinlupa City
 PHILIPPINES
 Tel: +632 8571936
 Fax: +632 807 0751
 E-mail: acdavid@fda.gov.ph / acdavid_fda@yahoo.com

Ms January NONES
 Senior Meat Control Officer/ Officer-In-Charge,
 Laboratory Division
 National Meat Inspection Service
 Department Of Agriculture
 Visayas Avenue Diliman Quezon City
 1101 Quezon City
 PHILIPPINES
 Tel: 632 9247980
 Fax: 632 9247973
 E-mail: January.nones@nmis.gov.ph /

jmagcalas@gmail.com

Ms Karen Kristine ROSCOM
 OIC-Executive Director
 Bureau Of Agriculture And Fisheries Product Standards
 Department Of Agriculture
 Bureau Of Plant Industry Compound, Visayas Avenue
 1101 Quezon City
 PHILIPPINES
 Tel: +632-455-2856
 Fax: +632-455-2856
 E-mail: kroscm@gmail.com

REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE - REPÚBLICA DE COREA

Mr Soonho LEE
 Deputy Director
 Ministry of Food and Drug Safety
 REPUBLIC OF KOREA
 E-mail: leesh13@korea.kr

Mr Younghyun JUNG
 Assistant Director
 Ministry of Food and Drug Safety
 E-mail: yh311@korea.kr

Ms Heui-Jin KIM
 VETERINARY OFFICER
 ANIMAL AND PLANT QUARANTINE AGENCY(QIA)
 E-mail: jennykim@korea.kr

Ms Sohee KIM
 Codex Researcher
 Ministry of Food and Drug Safety
 E-mail: ligel84@korea.kr

Ms Sung-Youn KIM
 Researcher
 National Agricultural Products Quality Management
 Service
 Experiment & Research Institute
 80, Seonyudong 1-ro, Youngdeungpo-gu,
 Seoul
 REPUBLIC OF KOREA
 Tel: +82-2-2165-6117
 Fax: +82-2-2165-6006
 E-mail: youn5326@korea.kr

Mr Ok Kyung KOO
 Senior researcher
 Korea Food Research Institute
 Anyangpangyo-ro, Bundang-gu
 E-mail: okoo@kfri.re.kr

Mr Chansoo LEE
 Assistant Director
 Ministry of Food and Drug Safety
 REPUBLIC OF KOREA
 E-mail: cslee01@korea.kr

Ms Eunsil LEE
 Codex Researcher
 Ministry of Food and Drug Safety
 E-mail: eslee0915@naver.com

Mr Jae-gee RYU
 Head of Microbial Safety Division
 National Academy of Agricultural Science
 Tel: +82-63-238-3391
 E-mail: jgryu@korea.kr

RUSSIAN FEDERATION - FÉDÉRATION DE RUSSIE - FEDERACIÓN DE RUSIA

Mr Kiyko EDUARD
 Chief Expert
 Federal Service for Surveillance on Consumer Rights
 Protection and Human Well-being
 International cooperation division
 18/5 and 7, Vadkovsky per.
 127994 Moscow
 RUSSIAN FEDERATION
 E-mail: Kiyko_EE@gsen.ru

SENEGAL - SÉNÉGAL

Ms Amy Gassama SOW
 Microbiologist
 UCAD/Institut Pasteur Dakar
 BP 220 Dakar
 SENEGAL
 Tel: +221 338399235
 Fax: +221 338399236
 E-mail: gassama@pasteur.sn

SINGAPORE - SINGAPOUR – SINGAPUR

Dr Siang Thai CHEW
 Director General, Agri-Food and Veterinary Services
 Agri-Food & Veterinary Authority
 5 Maxwell Road, Tower Block, MND Complex #04-00
 069110 Singapore
 SINGAPORE
 Tel: +6563257660 (660)
 Fax: +6562206068
 E-mail: chew_siang_thai@ava.gov.sg

Mr Leslie PHUA
 Group Director
 Food Establishment & Regulation Group
 Agri-Food & Veterinary Authority
 5 Maxwell Road, #18-00 Tower Block, MND Complex
 069110 Singapore
 SINGAPORE
 Tel: 63257136
 Fax: 62206068
 E-mail: leslie_phua@ava.gov.sg

SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA

Ms Shirley PARRING
 Assistant Director: Food Control
 Department of Health
 Food Control
 Private Bag X828
 0001 Pretoria
 SOUTH AFRICA
 Tel: +27 12 3198785
 Fax: +2712 395 8854
 E-mail: Dupless@health.hov.za

SPAIN - ESPAGNE - ESPAÑA

Ms Paloma SÁNCHEZ VÁZQUEZ DE PRADA
 Técnico Veterinario Área de Riesgos Biológicos
 Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad
 Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria
 y Nutrición
 C\ Alcalá, 56
 28071 Madrid
 SPAIN
 E-mail: psanchezv@msssi.es

SWEDEN - SUÈDE - SUECIA

Ms Viveka LARSSON
 Senior Veterinary Officer
 National Food Agency
 Food Standards Division
 Box 622
 751 26 Uppsala
 SWEDEN
 Tel: +46 18 17 55 88
 Fax: +46 18 17 53 10
 E-mail: viveka.larsson@slv.se

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA

Ms Christina GUT SJÖBERG
 Scientific Advisor
 International Affairs
 Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO
 3003 Bern
 SWITZERLAND
 Tel: +41 58 462 68 89
 E-mail: christina.gut@blv.admin.ch

THAILAND - THÁÏLANDE - TAILANDIA

Mr Pisan PONGSAPITCH
 Deputy Secretary General
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 50 Paholyothin Road, Lad Yao, Chatuchak
 10900 Bangkok
 THAILAND
 Tel: 662-561-3717
 Fax: 662-561-3712
 E-mail: pisan@acfs.go.th

Ms Umaporn KAMOLMATTAYAKUL
 Member
 The Federation of Thai Industries
 60 New Rachadapisek Road, Klongtoey
 10110 Bangkok|
 THAILAND
 Tel: +662 6257511
 Fax: +662 6310662
 E-mail: umaporn@cpf.co.th

Mr Winai KARNJANAMALA
 Veterinarian, Professional Level
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 Department of Livestock Development
 69/1 Phayatai Rd.
 10400 Bangkok
 THAILAND
 Tel: 662-6534444 ext 3134
 Fax: 662-6534931
 E-mail: winai_vetku@hotmail.com

Mr Pichet KOOMPA
 Senior Veterinary Officer
 Bureau of Quality Control of Livestock Products
 Department of Livestock Development, Ministry of
 Agriculture and Cooperatives
 91 Mu 4, Tiwanon Road, Bangkadee, Muang
 12000 Pathumthani
 THAILAND
 Tel: +66819269204
 Fax: +6629679700 ext. 2104
 E-mail: shanetonnam@hotmail.com

Ms Savannamon LEKPETCH
 Senior Professional Scientist
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 Department of Agriculture
 50 Paholyothin Rd, Chatuchak
 10900 Bangkok
 THAILAND
 Tel: +6629406362-3 EXT. 1801
 Fax: +6625792531
 E-mail: namon_l@yahoo.com

Ms Virachnee LOHACHOOMPOL
 Standards Officer
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 50 Paholyothin Rd., Chatuchak
 10900 Bangkok
 THAILAND
 Tel: +6625612277 ext.1425
 Fax: +6625613357
 E-mail: virachnee@acfs.go.th

UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO UNIDO

Mr Paul COOK
 UK Food Standards Agency
 Area 1C, Aviation House, 125 Kingsway
 WC2B 6NH London
 UNITED KINGDOM
 Tel: +44 0 207 276 8950
 Fax: +44 0 207 276 8910
 E-mail: paul.cook@foodstandards.gsi.gov.uk

Mr Keith MILLAR
 Head of the UK Delegation
 UK Food Standards Agency
 Area 1B, Aviation House, 125 Kingsway
 WC2B 6NH London
 UNITED KINGDOM
 Tel: +44 (0) 207 276 8472
 E-mail: keith.millar@foodstandards.gsi.gov.uk

**UNITED REPUBLIC OF TANZANIA -
 RÉPUBLIQUE-UNIE DE TANZANIE -
 REPÚBLICA UNIDA DE TANZANÍA**

Ms Theresia HUBERT JOHN KESSY
 Chief Standards Officer
 Tanzania Bureau of Standards
 Standards Development
 P.O BOX 9524
 DAR ES SALAAM
 UNITED REPUBLIC OF TANZANIA
 Tel: +255713319981
 Fax: +255222450959
 E-mail: huberttheresia@yahoo.com

Ms Hafsa ALI SLIM
 STANDARD OFFICER
 Zanzibar Bureau Of Standards
 Quality Management
 P.O.Box 1136
 +255 Zanzibar
 United Republic Of Tanzania
 Tel: +255773168833
 E-mail: hafsa.ali@zbs.go.tz

Mr Octavius MELCHIAD SOLI
 Food Safety Advisor
 Tanzania Food And Drugs Authority
 Food Safety Directorate
 Off Mandela road, Mabibo external
 P.O Box 77150
 DAR ES SALAAM
 UNITED REPUBLIC OF TANZANIA
 Tel: +255 767842948
 Fax: +255 22 2450793
 E-mail: octavius.soli@tfda.or.tz

**UNITED STATES OF AMERICA -
 ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE -
 ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Ms Jenny SCOTT
 Senior Advisor
 Office of Food Safety, CFSAN
 Food and Drug Administration
 5100 Paint Branch Parkway, HFS-300 Room 3B-014
 20740 College Park, MD
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +12404022166
 Fax: +13014362632
 E-mail: jenny.scott@fda.hhs.gov

Mr Kerry DEARFIELD
 Chief Scientist
 Office of Public Health Science
 USDA, Food Safety and Inspection Service
 1400 Independence Avenue, SW
 20250 Washington, DC
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +12026906451
 Fax: +12026906337
 E-mail: kerry.dearfield@fsis.usda.gov

Ms Mary Frances LOWE
 U.S. Codex Manager
 U.S. Codex Office
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Avenue, SW, South Building, Room
 4861
 20250 Washington, DC
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +1.202.205.7760
 Fax: +1.202.720.3157
 E-mail: maryfrances.lowe@fsis.usda.gov

Mr Kenneth LOWERY
 International Issues Analyst
 U.S. Codex Office
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Avenue SW, Room 4861
 20250-3700 Washington DC
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +1 202 690 4042
 Fax: +1 202 720 3157
 E-mail: kenneth.lowery@fsis.usda.gov

Mr Neal GOLDEN
 Senior Risk Analyst
 Food Safety and Inspection Service, Office of Public
 Health and Science
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Avenue
 20250 Washington, D.C.
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: (202) 6906419
 Fax: (202) 690-6337
 E-mail: Neal.Golden@fsis.usda.gov

Mr David EGELHOFER
 Senior Policy Advisor
 OASA/IRSD - International Regulations and Standards
 Division
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Avenue SW
 20250 Washington, DC
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +1-202-720-0361
 E-mail: David.Egelhofer@fas.usda.gov

Mr Dave PYBURN
 Assistant Vice President of Science and Technology
 National Pork Board
 1776 NW 114th St.
 50325 Clive, Iowa
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +1-515-223-2634
 Fax: +1-515-309-5715
 E-mail: DPyburn@pork.org

Ms Karen STUCK
 Principal
 KDS Associates
 148 North Carolina Ave. SE
 20003 Washington DC
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +1 202 544 0395
 E-mail: karenstuck@comcast.net

Mr Timothy BIRMINGHAM
 Director
 Almond Board of California
 Quality Assurance and Industry Services
 1150 9th Street, Suite 1500
 95354 Modesto, California
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: (209) 343 3222
 E-mail: TBirmingham@almondboard.com

Mr Kyd BRENNER
 Senior Consultant
 DTB Associates LLP
 1700 Pennsylvania Avenue, NW, Suite 200
 Washington, DC 20006
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +1 202 684 2508
 Fax: +1 202 684 2234
 E-mail: kbrenner@dtbassociates.com

Mr James DICKSON
 Professor
 Department of Animal Science
 Iowa State University
 215F Meat Laboratory
 50011-3150 Ames, Iowa
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +1-515-294-4733
 E-mail: jdickson@iastate.edu

Ms Mallory GAINES
 Policy Analyst, Cattle Health
 National Cattlemen's Beef Association
 1301 Pennsylvania Avenue, Suite 300
 20004 Washington, DC
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +12028799132
 E-mail: mgaines@beef.org

Mr Ray GAMBLE
 Director, Fellowships Office
 National Academy of Sciences
 500 Fifth Street, NW
 20001 Washington, DC
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +1 202 334 2787
 Fax: +1 202 334 2759
 E-mail: rgamble@nas.edu

Mr Raul GUERRERO
 Consultant
 793 N. Ontare Road
 93105 Santa Barbara, CA
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +18058981830
 Fax: +18058981830
 E-mail: guerrero_raul_j@yahoo.com

Ms Courtney KNUPP
 Deputy Director of International Trade Policy, Sanitary
 and Technical Issues
 National Pork Producers Council
 122 C Street, NW Suite 875
 20001 Washington, DC
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel: +1-202-347-3600
 E-mail: knuppc@nppc.org

URUGUAY

Mr. Jorge Marra
 Medico Veterinario
 Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca
 Constituyente 1476, Montevideo.
 Tel: (598) 24126313
 Email: jmarra@mgap.gub.uy

INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS/ ORGANISATIONS GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES/ ORGANIZACIONES GUBERNAMENTALES INTERNACIONALES

FOOD AND AGRICULTURAL ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO) - ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION E L'AGRICULTURE (FAO)- ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA ALIMENTACIÓN Y LA AGRICULTURA (FAO)

Dr Sarah CAHILL
 Food Safety Officer
 Food Safety and Quality Unit
 Agriculture and Consumer Protection Department
 FAO
 Viale delle Terme di Caracalla
 00153 Rome, Italy
 Tel: +39 06 570 53614
 Fax: +39 06 570 54593
 Email: sarah.cahill@fao.org

Dr Marisa CAIPO
 Food Safety and Quality Officer
 FAO Regional Office for Latin America and the
 Caribbean
 Dag Hammarskjold 3241, Santiago, Chile
 Tel: (56-2) 2123-2162
 E-mail: Marisa.Caipo@fao.org

Mr Iddya KARUNASAGAR
 Senior Fish Safety and Quality Specialist
 Food and Agriculture Organisation
 Products, Trade and Marketing Branch, Fisheries and
 Aquaculture Department
 Viale delle Terme di Caracalla
 00153 Rome
 ITALY
 Fax: +390657053020
 E-mail: lddya.Kaunasagar@fao.org

INTER-AMERICAN INSTITUTE FOR COOPERATION ON AGRICULTURE - INSTITUT INTERAMÉRICAIN DE COOPÉRATION POUR L'AGRICULTURE - INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACIÓN PARA LA AGRICULTURA

Ms Alejandra DÍAZ RODRÍGUEZ
 Especialista Internacional
 IICA
 Programa Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentos
 Vasquez de Coronado, San Isidro, 11101, Costa Rica
 COSTA RICA
 Tel: 506-22160302
 E-mail: alejandra.diaz@iica.int

Mr Jaime ROMERO
Especialista Internacional
IICA
Sanidad Agropecuaria e Inocuidad
Av. La Molina 1581
Lima 14 Lima
PERU
Tel: 51-1-3492203
Fax: 51-1-3487880
E-mail: jaime.romero@iica.int

Ms Erika SOTO
Especialista
IICA
SAIA
Av. La Molina 1581. Lima, Perú
Lima 14 Lima
PERU
Tel: 3492203
Fax: 3487880
E-mail: erika.soto@iica.int

**WORLD ORGANIZATION FOR ANIMAL HEALTH -
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ ANIMALE-
ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE SANIDAD ANIMAL**

Ms Gillian MYLREA
Deputy Head
International Trade Department
World Organisation for Animal Health (OIE)
12 rue de Prony
Paris
FRANCE
Tel: +33 1 44 15 18 88
Fax: +33 1 42 67 09 87
E-mail: g.mylrea@oie.int

**WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO)-
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ (OMS)-
ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS)**

Ms Mina KOJIMA
Technical Officer
World Health Organization
Department of Food Safety and Zoonoses
20, Avenue Appia
1211 Geneva 27
SWITZERLAND
Tel: +41 22 791 29 20
Fax: +41 22 791 48 07
E-mail: kojimam@who.int

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL
ORGANISATIONS -
ORGANISATIONS NON-GOUVERNEMENTALES
INTERNATIONALES -
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO
GUBERNAMENTALES**

**INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CONSUMER
FOOD ORGANIZATIONS**

Ms Caroline SMITH DE WAAL
President
International Association of Consumer Food
Organizations (IACFO)
1220 L Street, Suite 300
20005 Washington, D.C.
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +1 202 332 9110
Fax: +1 202 265 4954
E-mail: cdewaal@cspinet.org

**INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD
SUPPLEMENT ASSOCIATIONS**

Mr Juan THOMPSON
IADSA Secretariat
International Alliance of Dietary/Food Supplement
Associations (IADSA)
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
BELGIUM
Tel: +32 2 209 11 55
Fax: +32 2 223 30 64
E-mail: secretariat@iadsa.be

INTERNATIONAL COOPERATIVE ALLIANCE

Mr Kazuo ONITAKE
Head of Unit Safety Policy Service
Japanese Consumers' Co-operative Union
Quality Assurance Department
Co-op PLAZA, 3-29-8, Shibuya, Shibuya-ku
150-8913 Tokyo
JAPAN
Tel: 81357788109
Fax: 81357788141
E-mail: kazuo.onitake@jccu.coop

**INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY
MANUFACTURERS ASSOCIATIONS**

Ms Melinda HAYMAN
Director of Microbiology
Grocery Manufacturers Association
1350 I Street NW, Suite 300
20005 Washington, DC
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +12026395955
Fax: +12026395991
E-mail: mhayman@gmaonline.org

**INTERNATIONAL COMMISSION ON
MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS FOR FOODS**

Mr Leon GORRIS
Director Regulatory Affairs
Unilever
Research & Development
Olivier van Noortlaan 120
3133 AT VLAARDINGEN
NETHERLANDS
Tel: 0243604759
E-mail: leon.gorris@unilever.com

**INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION -
FÉDÉRATION INTERNATIONALE DE LAITIÈRE -
FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE LECHERÍA**

Mr Claus HEGGUM
Chief Consultant
Danish Agriculture and Food Council
Argo Food Park 13
8200 Aarhus
DENMARK
E-mail: Chg@lf.dk

INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE

Ms Viviana ARANDA
Executive Director
ILSI South Andean
Perez Valenzuela 1098, of 101 Providencia
7500558 Santiago
CHILE
Tel: 56-2-2649420
E-mail: ilsi.sur-andino@tie.cl

Mr Hisato IKEMOTO
General Manager
Suntory Business Export Limited
Safety Science Institute
5-2-5 Yamazaki, Shimanmoto-cho, Mishima-gun
618-0001 Osaka
JAPAN
Tel: 81-75-962-7384
Fax: 81-75-961-2900
E-mail: hisato_ikemoto@suntory.co.jp

SECRETARIATS – SECRÉTARIATS- SECRETARÍAS**CODEX SECRETARIAT – SECRÉTARIAT DU CODEX
– SECRETARÍA DEL CODEX**

Ms Verna CAROLISSEN-MACKAY
Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
ITALY
Tel: +39065 7055629
Fax: +39065 7054593
E-mail: verna.carolissen@fao.org

Ms Annamaria BRUNO
Senior Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Program
Via delle Terme di Caracalla
00153 Roma
ITALY
Tel: +39 6570 56254
Fax: +39 6570 54593
E-mail: annamaria.bruno@fao.org

Ms Takako YANO
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the United Nations
(FAO)
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
ITALY
Tel: +39 06 5705 5868
E-mail: takako.yano@fao.org

**HOST GOVERNMENT SECRETARIAT –
SECRÉTARIAT DU GOUVERNEMENT HÔTE
GOBIERNO ANFITRIÓN DE LA SECRETARÍA**

Ms Barbara MCNIFF
Senior International Issues Analyst
U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, Room 4870
20250-3700 Washington, DC
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +1 202 690 4719
Fax: +1 202 720 3157
E-mail: barbara.mcniff@fsis.usda.gov

Ms Milagros Jovana BAILETTI FIGUEROA
Punto de Contacto
Ministerio de Salud
Dirección General de Salud Ambiental
Calle Las Amapolas N°350. Urb. San Eugenio. Lince
Lima
PERU
Tel: 511-6314430
E-mail: mbailetti@digesa.minsa.gob.pe

Ms Olga María del Carmen RAMOS HUAMÁN
Ministerio de Salud
Dirección General de Salud Ambiental
Calle Las Amapolas N°350. Urb. San Eugenio. Lince,
Lima
PERU
Tel: 511-6314430 Anexo 4410
E-mail: oramos@digesa.minsa.gob.pe

Ms Mirtha Haydeé SACHÚN SEGURA
Secretaria Técnica del CNC
Ministerio de Salud
Dirección General de Salud Ambiental
Calle Las Amapolas N°350. Urb. San Eugenio. Lince,
Lima
PERU
Tel: 511-6314430 Anexo 4410
E-mail: msachum@digesa.minsa.gob.pe

Annexe II

RÉPONSES DE LA CCFH46 PORTANT SUR LA MISE EN OEUVRE DU PLAN STRATÉGIQUE

Les réponses de la CCFH46 apparaissent en caractères **gras et soulignés**.

Objectif stratégique	Objectif	Activités	Résultats escomptés	Indicateurs et extrants mesurables
1 : Établir des normes alimentaires internationales répondant aux problèmes actuels et nouveaux dans le domaine de l'alimentation	1.1 : Établir de nouvelles normes du Codex et actualiser les normes existantes en fonction des priorités de la Commission du Codex Alimentarius	1.1.1 : Appliquer avec constance les critères établis à l'égard de la prise de décision et de l'établissement des priorités à l'échelle des comités pour faire en sorte que les normes et les travaux dans les domaines hautement prioritaires progressent de façon diligente	Les normes nouvelles ou mises à jour sont élaborées à point nommé	<ul style="list-style-type: none"> - Les critères d'établissement des priorités sont réexaminés et modifiés selon les besoins, puis appliqués - Le nombre de normes modifiées et le nombre de nouvelles normes élaborées en appliquant ces critères
<p>Questions adressées au Comité :</p> <p>Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité ? OUI/NON. OUI</p> <p>Le Comité a-t-il recours à des critères spécifiques en matière d'établissement de normes ?</p> <p><u>Le Comité a établi un processus permettant d'analyser les propositions de nouveaux travaux Procédure du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire pour la conduite de ses travaux. Ce document a été récemment révisé par le Comité (CCFH45, 2013), et il comprend des critères permettant d'évaluer et d'établir les priorités pour les nouveaux travaux, en complément des critères prévus par le Manuel de procédure. Il contient aussi un plan de travail prospectif mis à jour lors de chaque session du Comité. Cette procédure sera publiée sur le site internet du Codex en qualité de document d'information du CCFH.</u></p> <p>Le Comité a-t-il l'intention d'élaborer de tels critères ? Sans objet</p>				
1.2 : Déterminer de façon proactive les enjeux naissants et les besoins des Membres et, lorsqu'il y a lieu, élaborer les normes alimentaires requises.	1.2.1 : Élaborer une démarche systématique visant à favoriser la détermination des enjeux émergents en matière de sécurité sanitaire des aliments, de nutrition et de pratiques loyales dans le commerce des aliments	Réponses opportunes du Codex aux enjeux naissants et aux besoins des Membres	<ul style="list-style-type: none"> - Les comités mettent en œuvre des démarches systématiques aux fins de la détermination des enjeux naissants. - Des rapports réguliers sont présentés au CCEXEC, par l'entremise du Secrétariat du Codex, au sujet de la démarche systématique et des enjeux naissants 	
<p>Questions adressées au Comité :</p> <p>Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité ? OUI/NON. OUI</p> <p>Comment le Comité recense-t-il les nouveaux enjeux et les besoins des Membres ? Adopte-t-il une approche systématique ? Est-il nécessaire de mettre au point une telle approche ?</p> <p><u>L'approche susmentionnée est utilisée - les enjeux naissants sont soumis à l'examen du Comité par ses membres, en réponse à une lettre circulaire qui leur est adressée avant chaque session, comme l'établit la procédure susmentionnée.</u></p>				
1.2.2 : Élaborer et réviser, lorsqu'il y a lieu, les normes régionales et internationales en réponse aux besoins exprimés par les membres et en réponse aux facteurs touchant la sécurité sanitaire des aliments, la nutrition et les pratiques loyales dans le commerce alimentaire.	La capacité du Codex à élaborer des normes pertinentes par rapport aux besoins de ses membres est améliorée.		<ul style="list-style-type: none"> - Les suggestions des comités déterminant et établissant la priorité des besoins des Membres - Un rapport des comités à l'intention du CCEXEC portant sur la manière dont les normes élaborées répondent aux besoins des Membres dans le cadre d'un processus d'évaluation critique. 	
Inclus dans la question relative à l'objectif 1.2.				

2 : Veiller à l'application des principes de l'analyse des risques dans l'élaboration des normes du Codex.	2.1 : Veiller à l'application constante des principes de l'analyse des risques et des avis scientifiques.	2.1.1 : Dans le cadre de l'élaboration des normes régissant la sécurité sanitaire des aliments et la nutrition, recourir aux avis scientifiques des organismes d'experts mixtes de la FAO et de l'OMS dans toute la mesure du possible en se fondant sur les « Principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius ».	Au cours du processus d'établissement des normes, les avis scientifiques sont pris en compte avec constance par tous les comités pertinents.	- Le nombre de reprises auxquelles le besoin d'un avis scientifique est : - identifié, - demandé et, - utilisé à point nommé.
--	---	---	--	--

Questions adressées au Comité :

Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité ? OUI/NON. **OUI**

Le Comité demande-t-il des avis scientifiques au cours de ses travaux ? Si oui, à quelle fréquence ?

Le Comité s'appuie-t-il toujours sur ces avis ? Dans la négative, pourquoi ?

Le Comité demande fréquemment des avis scientifiques à la FAO/OMS (par exemple au JEMRA) ; ces avis servent de base à la plupart des travaux précédents entrepris par le Comité ainsi que les domaines de travail se trouvant actuellement en phase de discussion.

Ces avis scientifiques sont demandés surtout lorsque les propositions de nouveaux travaux sont examinées (et identifiées dans le projet). Ces travaux sont toujours pris en compte.

2.1.2 : Promouvoir l'engagement des Membres et de leurs représentants en matière d'expertise scientifique et technique dans l'élaboration des normes du Codex	L'augmentation du nombre d'experts techniques et scientifiques de niveau national qui contribuent à l'élaboration des normes du Codex	- Le nombre de scientifiques et d'experts techniques au sein des délégations des Membres - Le nombre de scientifiques et d'experts techniques formulant des suggestions adéquates sur les positions nationales
---	---	---

Questions adressées au Comité :

Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité ? OUI/NON. **OUI**

Comment les Membres s'assurent-ils que les contributions scientifiques nécessaires sont fournies quant aux positions nationales et que la composition des délégations de pays permet de présenter et d'étudier ces positions de façon adéquate ? Quelles orientations le Comité ou la FAO et l'OMS pourraient-ils formuler ?

Avant d'élaborer et de présenter leur prise de position en tant que pays, les Membres recherchent et sollicitent généralement des avis d'experts scientifiques et techniques sur le plan national, à l'intérieur et à l'extérieur du gouvernement.

L'approche de mentorat adoptée lors de la révision des Principes et directives pour l'établissement et l'application des critères microbiologiques relatifs aux aliments (CAC/GL 21-1997) constitue un exemple d'un mécanisme utilisé pour impliquer des experts en matière scientifique et technique sur le plan national dans les travaux du Codex.

2.1.3 : Dans le contexte de l'élaboration des normes du Codex, veiller à ce que tous les facteurs pertinents soient pleinement pris en compte au cours de l'exploration des options de gestion des risques	La détermination et la tenue améliorées d'un registre de tous les facteurs pertinents pris en compte par les comités pendant l'élaboration des normes du Codex	- Le nombre de documents issus de comités faisant état de tous les facteurs pertinents pris en compte dans les recommandations sur la gestion des risques - Le nombre de documents issus de comités faisant état en détail de la façon dont ces facteurs pertinents ont été pris en compte dans le contexte de l'élaboration des normes
--	--	--

Questions adressées au Comité :

Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité ? OUI/NON. **OUI**

Comment le Comité veille-t-il à ce que tous les facteurs pertinents soient pris en compte à l'heure d'établir une norme et comment ces facteurs sont-ils documentés ?

Lors de l'exploration des options de gestion des risques, le Comité prend en compte tous les facteurs pertinents conformément aux indications du Manuel de procédure ; ces facteurs sont souvent notés dans les rapports du Comité ou de ses groupes de travail.

2.1.4 : Communiquer les recommandations en matière de gestion des risques à toutes les parties concernées	Les options en matière de gestion des risques sont communiquées et diffusées avec efficacité à toutes les parties intéressées	- Le nombre de publications et de communications en ligne transmettant les normes du Codex - Le nombre de communiqués de presse diffusant les normes du Codex		
<p>Questions adressées au Comité : Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité ? OUI/NON. OUI Lorsqu'il prend une décision ayant trait à la gestion des risques, le Comité communique-t-il des orientations aux Membres quant à la manière de la transmettre ? Serait-il utile aux Membres que l'on se penche davantage sur ce point ? <u>Les recommandations sur la gestion des risques sont transmises par le biais des normes, directives et autres textes apparentés qui sont publiés sur le site internet du Codex.</u> <u>Lors de l'élaboration des codes d'usage en matière d'hygiène, le comité inclut souvent une section portant sur la sensibilisation et la formation des consommateurs, ce qui est utile pour la communication des mesures de gestion des risques.</u></p>				
3 : Faciliter la participation effective de tous les membres du Codex	3.1 : Intensifier la participation effective des pays en voie de développement aux travaux du Codex	3.1.5 : Favoriser autant que faire se peut le recours aux langues officielles de la Commission au sein des groupes de travail électroniques.	Une participation active des Membres dans le cadre des comités et des groupes de travail	- Un rapport au sujet du nombre de comités et de groupes de travail faisant usage des langues officielles de la Commission
<p>Questions adressées au Comité : Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité ? OUI/NON. OUI L'utilisation des langues officielles dans les groupes de travail du Comité est-elle suffisante ? Quels sont les facteurs déterminant le choix des langues ? Comment pourrait-on améliorer la situation ? <u>L'utilisation des langues officielles dans les groupes de travail du Comité est suffisante.</u> <u>Le Comité définit les langues utilisées en fonction, fondamentalement, de la disponibilité de ressources et de l'hôte du groupe de travail. Le comité utilise principalement l'anglais pour les groupes de travail électroniques, mais a utilisé le français et l'espagnol lorsque les ressources disponibles le lui permettaient.</u> <u>Toutes les réunions des groupes de travail physiques qui ont lieu immédiatement avant les sessions se tiennent en anglais, français et espagnol.</u></p>				
3.2 : Promouvoir les programmes de développement de la capacité appuyant les pays dans la mise sur pied de structures nationales du Codex durables	3.2.3 : Dans la mesure du possible, faire des réunions du Codex des tribunes destinées au déroulement d'activités visant l'augmentation des capacités techniques et éducatives.	Une augmentation des possibilités de tenir des activités simultanées afin d'optimiser l'utilisation des ressources du Codex et des Membres	- . - Le nombre d'activités tenues à l'occasion de réunions du Codex	
<p>Questions adressées au Comité : Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité ? OUI/NON. OUI Le Comité organise-t-il des activités, notamment de renforcement des capacités techniques, en marge de ses sessions ? Si oui, combien en a-t-il organisé par le passé et quels en étaient les thèmes ? Si non, serait-ce utile et quels sujets pourraient être traités ? <u>Lors des sessions les plus récentes, des présentations techniques ont été organisées. Les présentations de la FAO/OMS sur les outils disponibles en ligne, tels que l'outil pour l'évaluation des risques représentés par la présence de Cronobacter dans les préparations en poudre pour nourrissons ou l'outil de gestion des risques posés par la présence de Campylobacter et Salmonella dans les volailles sont des exemples de ces ateliers.</u></p>				
4 : Mettre en œuvre des systèmes et des pratiques de gestion de travail efficaces et efficaces	4.1 : Œuvrer à l'application d'un processus d'établissement des normes efficace, efficient, transparent et fondé sur le consensus	4.1.4 : Veiller à la distribution dans les délais de tous les documents de travail du Codex dans les langues de travail du Comité/de la Commission.	Les documents du Codex sont distribués de manière plus opportune, conformément aux échéanciers établis dans le Manuel de procédure.	- Le rapport de référence (%) établi entre les documents distribués au moins deux mois avant au lieu de moins de deux mois avant une réunion prévue au calendrier - Les facteurs risquant de ralentir la circulation des documents sont déterminés et écartés - Une augmentation du pourcentage de

				documents diffusés au moins deux mois avant les réunions.
--	--	--	--	---

Questions adressées au Comité :

Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité ? OUI/NON. **OUI**

Le Comité dispose-t-il d'un mécanisme lui permettant de veiller à ce que les documents soient distribués en temps voulu ? Comment pourrait-on améliorer la situation ?

Un calendrier clair et réaliste est convenu d'avance entre le Secrétariat du Codex, le secrétariat hôte et les chefs de file des groupes de travail ou les membres responsables de l'élaboration des documents de travail.

Les États-Unis d'Amérique, en leur qualité d'hôtes, s'engagent à fournir les documents de travail traduits dans les délais requis.

Tous les membres sont priés à respecter les échéances.

Des défis subsistent à différents niveaux, par exemple lorsque les travaux sont liés à une demande spécifique d'avis scientifique, mais le CCFH et la FAO/OMS travaillent à l'amélioration du calendrier des travaux : présentation des commentaires dans les délais.

4.1.5 : Augmenter la tenue simultanée des réunions des groupes de travail et des comités

Une augmentation de l'efficacité dans l'utilisation des ressources par les comités du Codex et les Membres

- Le nombre de réunions de travail tenues parallèlement aux réunions de comités, lorsqu'il y a lieu

Questions adressées au Comité :

Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité ? OUI/NON. **OUI**

Le Comité convoque-t-il des groupes de travail physiques indépendamment de ses sessions ? Si oui, pourquoi est-ce nécessaire ?

Le CCFH organise généralement les réunions des Groupes de travail physiques et les sessions du comité simultanément.

Toutefois, dans de rares cas, des réunions des GTP peuvent être organisées entre sessions.

4.2 : Augmenter la capacité d'atteindre un consensus dans le cadre du processus d'établissement des normes

4.2.1 : Parfaire la compréhension qu'ont les Membres du Codex et leurs délégués de l'importance du développement du consensus et de la démarche mise en œuvre à cette fin dans le cadre des travaux du Codex

Les Membres et les délégués comprennent mieux l'importance de la démarche consensuelle dans le processus d'établissement des normes Codex

- Le matériel de formation énonçant les lignes directrices sur la formulation du consensus est élaboré et distribué aux délégués dans les langues de travail de la Commission
- Le matériel existant est distribué aux Membres régulièrement par l'entremise des points de contact du Codex
- Des programmes de formation des délégués sont organisés et coordonnés avec les réunions du Codex
- Les obstacles aux consensus sont déterminés et analysés et des lignes directrices additionnelles sont élaborées pour les surmonter, lorsqu'il y a lieu

Questions adressées au Comité :

Cette activité est-elle pertinente pour les travaux du Comité ? OUI/NON. **OUI**

Existe-t-il des obstacles à l'obtention d'un consensus au sein du Comité ? Si oui, lesquels ? Quelle démarche a-t-on entreprise pour les surmonter et quelles mesures supplémentaires peut-on prendre ?

Ceci n'est pas toujours facile, mais le Comité utilise plusieurs outils, parmi lesquels :

Groupes de travail intra-session/réunions informelles avant ou pendant les sessions

Faire en sorte que les informations soient disponibles avant les réunions, pour disposer d'assez de temps pour les discussions.

Le Comité a utilisé l'approche de mentorat, qui s'est révélée efficace lors de la révision des Principes et

directives pour l'établissement et l'application des critères microbiologiques relatifs aux aliments (CAC/GL 21-1997).

Les Membres ont indiqué un désir croissant de trouver des compromis et de parvenir à un consensus.

AMENDEMENTS APPORTÉS AUX NORMES POUR LES PRODUITS CARNÉS**(pour adoption)****Remplacer la Section 6 « Hygiène » par les textes suivants, comme suit :**

Les normes pour le « *Luncheon Meat* » (CODEX STAN 89-1981), pour le *jambon cuit* (CODEX STAN 96-1981), pour l'*épaule de porc cuite* (CODEX STAN 97-1981) et pour le « *Chopped Meat* » (CODEX STAN 98-1981).

6. Hygiène

Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), le *Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande* (CAC/RCP 58-2005), *Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées de produits alimentaires naturellement peu acides* (CAC/RCP 23-1979), *Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer* (CAC/GL 61-2007) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et Directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

Remplacer la Section 6 « Hygiène » par le texte suivant, comme suit :

Norme pour le Corned Beef (CODEX STAN 88-1981).

6. Hygiène

Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), le *Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande* (CAC/RCP 58-2005), le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées de produits alimentaires naturellement peu acides* (CAC/RCP 23-1979), et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et Directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

Annexe IV

**PROJET DE DIRECTIVES SUR LA MAÎTRISE DES *TRICHINELLA SPP.* DANS LA VIANDE DE SUIDÉS
(à l'étape 8)****1. Introduction**

1. La Trichinellose est une maladie parasitaire qui présente une grave menace pour la santé publique et l'économie de certains pays. L'être humain contracte une infection lorsqu'il ingère de la viande crue ou insuffisamment cuite d'espèces diverses (par exemple porc domestique, cheval, gibier) contenant des larves infectieuses de *Trichinella* spp. La viande des animaux de la famille des suidés (ci-après, les « suidés ») est considérée comme le moyen de transmission le plus important de *Trichinella* spp. chez l'homme. L'état sanitaire des porcs d'élevage peut être déterminé d'après la connaissance des pratiques de conduite du troupeau et des données des programmes de surveillance des porcs vivants (enquêtes sérologiques) ou abattus. Les données sur la santé de l'homme peuvent également aider à cerner le risque d'exposition aux *Trichinella* spp.

2. Les mesures de maîtrise post-abattage visant à protéger les consommateurs contre l'exposition aux *Trichinella* spp. dans la viande de suidés devraient être fondées sur les risques.

3. Ces directives intègrent des éléments de l'approche basée sur le « cadre de gestion des risques » élaborée par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire pour la gestion des risques microbiologiques (*Principes et lignes directrices pour la conduite de la gestion des risques microbiologiques* (CAC/GL/63-2007)), à savoir :

- Des activités préliminaires de gestion des risques;
- L'identification et la sélection des options de maîtrise des risques;
- La mise en œuvre des mesures de maîtrise;
- Le contrôle continu et la révision.

2. Objectifs

4. L'objectif principal de ces Directives est de fournir une orientation aux gouvernements et à l'industrie concernant les mesures fondées sur le risque pour éviter l'exposition de l'homme aux *Trichinella* spp. dans la viande de suidés.

5. Ces Directives fournissent une base cohérente et transparente pour l'examen et l'application des mesures de maîtrise post-abattage fondées sur des données épidémiologique et de l'analyse des risques. Les mesures de maîtrise fondées sur le risque qui sont retenues varient selon les pays et les régimes de production. Les mesures appliquées sur le plan national devraient être prises en compte au moment de l'appréciation de l'équivalence¹ par les pays importateurs, ce qui faciliterait le commerce international.

3. Champ d'application et utilisation des Directives**3.1. Champ d'application**

6. Ces Directives portent uniquement sur la maîtrise de *Trichinella* spp. dans la viande de suidés, car cette denrée est considérée comme la source la plus importante d'infestation de l'homme. La maîtrise de *Trichinella* spp. dans la viande provenant d'autres espèces vectrices (par exemple les chevaux, les ours, les morses, etc.) devrait toutefois être prise en considération lorsqu'elle est jugée pertinente pour la maîtrise des *Trichinella* spp. dans la viande de suidés.

7. Ces Directives portent sur la maîtrise de toutes les espèces et de tous les génotypes de *Trichinella* susceptibles d'infester la viande de suidés et de provoquer des maladies d'origine alimentaire. Les Directives proposées reposent sur les *Principes de travail pour l'analyse des risques à appliquer dans le cadre du Codex Alimentarius*² et sur le *Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande* (CAC/RCP 58-2005), lequel fournit une orientation générale sur une approche fondée sur le risque pour l'état sanitaire de la viande.

8. Ces Directives, utilisées de pair avec les recommandations de l'OIE (*Code sanitaire des animaux terrestres, chapitre 8.15 Trichinellose*), s'appliquent à toutes les étapes de la production primaire jusqu'à la consommation.

¹ Directives Codex sur l'appréciation de l'équivalence des mesures sanitaires associées à des systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires (CAC/GL 53-2003).

² <http://www.fao.org/DOCREP/006/Y4800E/y4800e0o.htm>

3.2. Utilisation

9. Ces Directives, utilisées de pair avec les recommandations de l'OIE (*Chapitre 8.15 Infection à Trichinella spp.* du Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE), fournissent une orientation pour la maîtrise de *Trichinella* dans la viande de suidés ; des mesures de maîtrise possibles sont considérées à chaque étape, ou groupe d'étapes, dans le flux de transformation. Les Directives s'ajoutent aux *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1 – 1969), au *Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande* (CAC/RCP 58- 2005), au *Code d'usages pour la transformation et la manipulation d'aliments surgelés* (CAC/RCP 8-1976), aux Directives de la FAO/OMS/OIE *sur la surveillance, la gestion, la prévention et la maîtrise de la Trichinellose*³ et aux *Recommandations sur les méthodes de maîtrise de Trichinella chez les animaux domestiques et sauvages destinés à la consommation humaine* publiées par le Comité chargé des normes pour les lignes directrices de maîtrise de la Commission internationale sur la Trichinellose (CIT) et devraient être utilisées de pair avec ce document⁴.

10. Les techniques de diagnostic mentionnées dans les présentes Directives sont tirées du *Manuel des tests de diagnostic et des vaccins pour les animaux terrestres (chapitre 2.1.16 - Trichinellose)*.

11. La souplesse d'application des présentes Directives est un atout important. Elles sont destinées principalement à être utilisées par les gestionnaires des risques des gouvernements et de l'industrie alimentaire au moment de la conception et de la mise en œuvre de systèmes de contrôle des aliments. Les Directives pourraient également s'avérer utiles pour évaluer l'équivalence⁵ des différentes mesures de sécurité alimentaire de la viande de suidés dans les différents pays à des fins commerciales internationales.

12. Ces Directives fournissent un cadre pour les mesures de réduction des risques après-abattage visant à protéger l'homme en cas de consommation de viande de suidés possiblement infestée par des *Trichinella* ssp. ; Les mesures d'atténuation du risque avant l'abattage, les critères préalables et les conditions de reconnaissance des compartiments de porcs domestiques considérés comme présentant un risque négligeable sont décrits dans le *Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE (Chapitre 8.15 - Infection à Trichinella spp.)*.

4. Définitions

Compartiment⁶	désigne une sous-population animale gardée dans un ou plusieurs établissements selon un régime commun de gestion de la biosécurité, avec un statut sanitaire distinct en ce qui concerne une ou plusieurs maladies spécifiques auxquelles ont été appliquées des mesures de surveillance, de contrôle et de biosécurité aux fins du commerce international.
Sujets de races croisées	désigne la descendance de porcs domestiques croisés avec des animaux non domestiques de la famille des suidés.
Porcs domestiques	désigne les animaux domestiques de la famille des suidés élevés dans un régime de production contrôlé.
Porcs sauvages	désigne des animaux domestiques de la famille des suidés ne vivant plus dans un système de production contrôlé ni au contact direct de l'homme.
Porcs de finition	désigne des porcs domestiques exclusivement destinés à la production de viande.
Animaux sauvages porteurs⁶	désigne les animaux sauvages qui sont connus pour être la plus importante source potentielle directe ou indirecte d'infestation par des <i>Trichinella</i> spp. chez les porcs domestiques dans une région ou un pays donné.

5. Principes applicables à la maîtrise des *Trichinella* spp. dans la viande de suidés

13. Les principes généraux des bonnes pratiques en matière d'hygiène pour la viande sont présentés dans le *Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande* (CAC/RCP 58-2005), section 4 : *Principes généraux d'hygiène de la viande*. Les trois principes qui ont été spécialement pris en considération dans les

³ http://www.trichinellosis.org/uploads/FAO-WHO-OIE_Guidelines.pdf

⁴ <http://www.med.unipi.it/ict/ICT%20Recommandations%20for%20Control.English.pdf>

⁵ *Directives Codex sur l'appréciation de l'équivalence des mesures sanitaires associées à des systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires* (CAC/GL 53-2003).

⁶ Définition du code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE.

Directives sont :

- i. Les principes d'analyse des risques pour la sécurité alimentaire devraient être intégrés, autant que faire se peut et lorsque c'est pertinent, à la conception et à la mise en œuvre de programmes de maîtrise de l'hygiène dans la viande ;
- ii. En fonction des circonstances, les résultats du suivi et de la surveillance des populations animales et humaines doivent être considérés et un examen ultérieur doit être effectué; les exigences en matière d'hygiène de la viande doivent être modifiées en cas de besoin.
- iii. Les autorités compétentes devraient reconnaître l'équivalence des autres mesures d'hygiène le cas échéant, et promulguer des mesures de maîtrise de l'hygiène dans la viande qui répondent aux objectifs requis en termes de salubrité et devraient faciliter des pratiques équitables au chapitre du commerce de la viande.

6. Activités de gestion des risques préliminaires

14. Les consommateurs sont exposés au risque d'infestation par les *Trichinella* spp. lorsqu'ils ingèrent de la viande crue ou insuffisamment cuite contenant des larves infectieuses. Les mesures de gestion de risque devraient inclure une approche « de la production primaire jusqu'à la consommation », de manière à identifier toutes les étapes de la chaîne alimentaire où des mesures de maîtrise pourraient éventuellement être appliquées.

15. Les activités préliminaires de gestion des risques adaptées aux présentes Directives comprennent ce qui suit :

- Le développement d'un profil de risque national, régional, ou au niveau du compartiment qui tient compte du profil de risque générique qui s'inspire des *Directives de la FAO/OMS/OIE sur la surveillance, la gestion, la prévention et la maîtrise de la Trichinellose* 3 a été publié-
- L'évaluation de la preuve épidémiologique à l'appui d'une approche fondée sur le risque par rapport à la situation nationale ou régionale et/ou au commerce de la viande de suidés.

7. Disponibilité et sélection des mesures de maîtrise basées sur le risque

7.1 Disponibilité des mesures de maîtrise au niveau du troupeau

16. Les mesures permettant d'assurer la prévention de toute infestation de *Trichinella* chez les porcs domestiques et d'établir un compartiment à risque négligeable sont décrites dans le Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE, au chapitre 8.15. *Infection à Trichinella* spp..

7.2 Disponibilité de mesures de maîtrise post-abattage

17. Les mesures de maîtrise post-abattage pour la *Trichinella* spp. comprennent : les tests en laboratoire et les mesures de suivi, la congélation et la cuisson. L'irradiation des produits du porc est également une option validée pour détruire les *Trichinella* avant la consommation. Ces mesures devraient être validées et approuvées par les autorités compétentes, le cas échéant. Les porcelets non sevrés âgés de moins de cinq semaines peuvent être exemptés des mesures de maîtrise post-abattage⁷ lorsque les données pertinentes peuvent être vérifiées par les autorités compétentes

18. L'inactivation des *Trichinella* spp. par le séchage devrait suivre les recommandations du CIT⁸.

7.2.1 Tests de laboratoire et mesures de suivi :

19. Lorsqu'on effectue des tests de laboratoire sur des carcasses individuelles, les méthodes d'analyse devraient respecter les techniques de diagnostic recommandées au chapitre 2.1.16 du Manuel des tests de diagnostic et des vaccins pour les animaux terrestres (« méthode de digestion »), et aux Recommandations sur l'assurance de qualité des programmes de dépistage par digestion de la Trichinellose⁹ du CIT ou des normes ISO/CEN.

20. Tout test choisi doit être assorti de caractéristiques de performance connues, à savoir sensibilité et spécificité, si une approche fondée sur le risque est adoptée pour assurer la sécurité alimentaire.

21. Si une carcasse confirmée positive à *Trichinella* est découverte lors du dépistage post-abattage, les autorités compétentes doivent en être informées. Ces dernières peuvent alors décider quelles mesures de

⁷http://www.aesan.msssi.gob.es/AESAN/docs/docs/evaluacion_riesgos/comite_cientifico/ingles/TRICHINELLA_SUCKLING_PIG.pdf

⁸ Le CIT a entrepris la mise au point de méthodes validées de séchage.

⁹http://www.trichinellosis.org/uploads/Part_1_final_-_QA_Recomendations_7Feb2012.pdf

suivi doivent être appliquées, y compris l'élimination éventuelle des carcasses.

7.2.2 Congélation

22. La congélation des viandes devrait être effectuée selon des régimes de refroidissement garantissant la destruction de tous les parasites de *Trichinella* spp. présents dans différentes parties de la viande ou des carcasses entières. L'utilisation de cette méthode de destruction des *Trichinella* spp. qui ne sont pas résistantes au froid doit respecter les paramètres validés tels que ceux décrits dans les « *Recommandations sur les méthodes de maîtrise de Trichinella chez les animaux domestiques et sauvages destinés à la consommation* » établies par le Comité chargé des directives de maîtrise de la Commission internationale sur la Trichinellose (CIT). La congélation ne devrait pas être utilisée comme mesure de maîtrise dans les régions où les espèces et les génotypes de *Trichinella* connus pour être tolérants au froid, comme *Trichinella* T6, *T. britovi* et *T. Nativa*, sont endémiques.

7.2.3 Cuisson et irradiation

23. L'inactivation des *Trichinella* spp. à l'aide de ces méthodes doit être effectuée selon les méthodes validées telles que celles décrites dans les « *Recommandations sur les méthodes de maîtrise de Trichinella chez les animaux domestiques et sauvages destinés à la consommation* » établies par le Comité chargé des directives de maîtrise de la Commission internationale sur la Trichinellose (CIT). Des directives sur l'irradiation sont fournies dans la *Norme générale pour les aliments irradiés* (CODEX STAN 106-1983) et dans le *Code d'usages en matière d'hygiène pour le traitement des aliments par irradiation* (CAC/RCP 19-1979).

7.3. Sélection des mesures de maîtrise fondées sur le risque

24. L'instauration d'un compartiment à risque négligeable tel que décrit au Chapitre 8.15 *Infection à Trichinella* spp. du Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE, y compris les considérations portant sur le niveau de protection de la santé publique apporté, peut motiver les autorités compétentes à accorder une dérogation en ce qui concerne les mesures spécifiques de maîtrise post-abattage, ou modifier le niveau d'application des mesures de maîtrise post-abattage.¹⁰

8. Mise en œuvre des mesures de maîtrise fondées sur le risque

25. La mise en œuvre des mesures de maîtrise choisies dépend de la reconnaissance officielle par l'autorité compétente du statut sanitaire du compartiment relativement à la Trichinellose.

9. Contrôle continu et révision

26. Suite à l'établissement d'un compartiment à risque négligeable conforme au Chapitre 8.15 *Infection à Trichinella* spp. du Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE, la sécurité du niveau de protection devrait reposer sur le fait que la vente sur le marché de viande contaminée par *Trichinella* spp. sera évitée. La protection de la santé publique peut être assurée par :

- a. la révision de preuves, et en particulier des vérifications effectuées au niveau des troupeaux, démontrant que les conditions décrites à l'Article 8.15.5 du Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE sont remplies; ou
- b. un programme de surveillance à l'abattage basé sur le risque qui tienne compte des informations résultant de l'historique des tests réalisés et qui soit complété par la révision régulière des résultats des vérifications des troupeaux dans le compartiment ; ou
- c. Un programme de surveillance à l'abattage intégré aux tests actuels démontrant que la prévalence de l'infection ne dépasse pas une carcasse infectée pour 1 000 000 de porcs abattus avec un intervalle de confiance d'au moins 95 pour cent.

27. De plus, des recherches épidémiologiques des cas de Trichinellose chez l'homme devraient être réalisées autant que possible pour confirmer que la viande contaminée n'était pas originaire d'un compartiment à risque négligeable conformément au Chapitre 8.15 *Infection à Trichinella* spp. du Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE.

¹⁰ Des illustrations des niveaux de protection de la santé publique pouvant être obtenus lors de l'établissement d'un compartiment à risque négligeable sont fournies par la FAO et l'OMS.
(<ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CCFH/ccfh46/Trichinella%20Mtg%20Report%20241014.pdf>).

28. Lorsque des données concernant l'abattage et toute autre donnée concernant les porcs élevés en plein air et les animaux à l'état sauvage sont applicables et disponibles, elles peuvent apporter plus d'informations sur les conditions entourant le compartiment à risque négligeable et le potentiel infectieux pour les animaux vivant dans ce compartiment.

10. Sangliers, porcs sauvages et animaux de races croisées

29. Toutes les viandes de suidés non domestiques, y compris les sangliers, les porcs sauvages et les animaux de races croisées, destinées à la consommation humaine doivent provenir d'animaux

a. testés conformément aux techniques de diagnostic recommandées dans le *Manuel des tests de diagnostic et des vaccins pour les animaux terrestres* (essais de digestion) de l'OIE, ou

b. être traitées pour assurer l'inactivation des *Trichinella spp.* conformément à l'une des méthodes prévues à la section 7.2, validée et approuvée pour le contrôle post-abattage de ces animaux

30. Les carcasses testées positives doivent être éliminées conformément aux recommandations des autorités compétentes.

11. Communication des risques

31. Les meilleures pratiques en matière de maîtrise de *Trichinella* dans la viande de suidés doivent être communiquées à tous les intervenants du secteur de la production porcine. De même, tous les intervenants doivent être conscients des avantages d'obtenir le statut de compartiment à risque négligeable de présence de *Trichinella*.

32. Les chasseurs doivent être renseignés sur les risques liés à la consommation de viande d'animaux sauvages susceptibles d'être porteurs, et il faut insister sur l'importance du dépistage même pour la viande destinée à sa propre consommation et sur la nécessité de bien cuire la viande de gibier sauvage (par exemple température d'au moins 71 °C au centre de la pièce selon les recommandations de la CIT). Les chasseurs doivent également être informés du risque de promulgation et de maintien du cycle de vie selvatique lié à la pratique courante consistant à laisser des carcasses d'animaux sur le terrain après le dépeçage du gibier, ou à retirer et à jeter les entrailles, ce qui crée des conditions propices à la transmission du parasite à de nouveaux hôtes.

33. Des moyens de communication d'information sur les infestations causées par la présence de *Trichinella* doivent être mis en place entre les autorités vétérinaires et les autorités de santé publique. L'autorité compétente doit publier, chaque année de préférence, les résultats de laboratoire sous un format qui démontre clairement la situation épidémiologique des troupeaux, des compartiments, des régions ou de l'ensemble du pays. Les résultats des enquêtes épidémiologiques menées lors de toute épidémie d'origine alimentaire doivent également être communiqués.

34. Comme les habitudes de consommation varient selon les pays, les programmes de communication concernant la Trichinellose sont plus efficaces lorsqu'ils sont établis par les gouvernements nationaux

35. Les détaillants et les consommateurs, y compris les voyageurs qui visitent les régions ou les pays où la Trichinellose est endémique, devraient être avertis que la viande doit être cuite à point (température minimale de 71°C au centre de la pièce) afin d'éviter une infestation due à la consommation de viande parasitée.

Annexe V

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LES ALIMENTS À FAIBLE TENEUR EN EAU**(à l'étape 5/8)****INTRODUCTION**

1. Les produits qui relèvent du groupe des aliments à faible teneur en eau sont très nombreux et variés. Depuis 2001, plusieurs épidémies résultant de la consommation d'aliments à faible teneur en eau ont suscité des craintes quant à la sécurité sanitaire de ces produits. Jusqu'ici, les principaux pathogènes sources de préoccupation associés aux aliments à faible teneur en eau étaient notamment les espèces de *Salmonella* spp. et *Bacillus cereus*. Cependant, la plupart des maladies liées à l'épidémie associées à la consommation d'aliments à faible teneur en eau étaient liés à la présence de *Salmonella* spp. C'est pourquoi, le Code d'usages en matière d'hygiène porte en priorité sur les mesures de maîtrise des *Salmonella* spp.

2. L'activité de l'eau (a_w) des aliments à faible teneur en eau se situe souvent bien en dessous de 0,85, et les pathogènes d'origine alimentaire tels que la *Salmonella* ne peuvent pas se multiplier dans ces conditions. Bien que le nécessaire soit fait pour éviter la prolifération des pathogènes dans ces produits, les cellules restent viables pendant longtemps. Dans le cas des *Salmonella* spp., on pense que la dose infectieuse est très faible, comme en témoigne le faible nombre de cellules présentes dans chaque portion d'aliments à faible teneur en eau à l'origine des infections. Il est prouvé que la composition d'un aliment (particulièrement les aliments riches en matières grasses) peut contribuer à protéger les *Salmonella* dans le milieu acide de l'estomac, d'où le risque d'infection malgré l'ingestion du micro-organisme en faible concentration. La maîtrise des agents pathogènes tels que les *Salmonella* peut poser des problèmes dans un environnement de transformation d'aliments à faible teneur en eau. En effet, ces pathogènes peuvent rester viables à l'état sec et dans les aliments à faible teneur en eau pendant longtemps. Les micro-organismes résistent davantage à la chaleur dans les matrices alimentaires à faible activité de l'eau.

3. Les enquêtes sur les éclosions de *Salmonella* indiquent que la sécurité sanitaire des aliments à faible teneur en eau dépend, au départ, de la bonne maîtrise des *Salmonella* dans le milieu de transformation. Le maintien de bonnes pratiques d'hygiène, l'emploi d'un équipement conçu pour favoriser une bonne hygiène alimentaire, le recours aux programmes de maintenance proactive, le contrôle des matériels à l'arrivée et le contrôle efficace des ingrédients dans les établissements de transformation des aliments à faible teneur en eau, aideront à prévenir la contamination de ces derniers par des agents pathogènes. Une attention particulière doit être accordée aux produits qui sont exposés au milieu de transformation après un traitement visant à réduire le nombre d'agents pathogènes. Il convient également de faire spécialement attention aux produits non soumis à ce genre de traitement, et aux produits pour lesquels des ingrédients sont ajoutés après le traitement de réduction du nombre d'agents pathogènes.

SECTION I – OBJECTIFS

4. Ce Code traite des bonnes pratiques de fabrication (BPF) et des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) contribuant à la maîtrise des dangers de source microbienne à toutes les étapes de la fabrication des aliments à faible teneur en eau. Une attention particulière est accordée à la maîtrise des *Salmonella* spp., l'agent pathogène actuellement considéré comme la principale source de préoccupation liée à ces aliments. À condition qu'ils soient respectés, les principes relatifs à ces BPF et ces BPH devraient également contribuer efficacement à prévenir le risque d'autres agents pathogènes potentiellement dangereux.

SECTION II - CHAMP D'APPLICATION, UTILISATION ET DÉFINITIONS

2.1 Champ d'application

5. Ce Code couvre les BPF/BPH relatives à la fabrication d'aliments à faible teneur en eau destinés à la consommation humaine. Il s'applique aux fruits et légumes séchés (par exemple la noix de coco desséchée), aux produits à base de céréales (par exemple les produits céréaliers pour le petit-déjeuner), au beurre d'arachides et aux autres beurres à base de noix, aux produits protéinés secs¹ (par exemple les produits laitiers séchés et les protéines de soja), aux confiseries (par exemple le chocolat et le cacao), aux collations (par exemple les chips/grignotines aromatisées), aux fruits à coque, aux graines destinées à la consommation (par exemple les graines de sésame et la pâte de graines de sésame), aux épices et aux plantes aromatiques séchées, aux produits nutritifs spécialisés à base de lipides² pour le traitement de la malnutrition aigüe modérée et la malnutrition aigüe sévère³. Les produits céréaliers usinés tels que la farine peuvent être concernés lorsqu'ils entrent dans la composition d'aliments non soumis à un traitement d'inactivation microbiologique.

2.2 Utilisation

6. Ce Code suit le format des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* - (CAC/RCP 1-1969) et doit être utilisé conjointement avec ce document, [ainsi qu'avec les autres codes applicables, comme le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits séchés* (CAC/RCP 3-1969), le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les noix de coco desséchées* (CAC/RCP 4-1971), le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes déshydratés, y compris les champignons comestibles* (CAC/RCP 5-1971), le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits à coque* (CAC/RCP 6-1972), le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les arachides (cacahuètes)* (CAC/RCP 22-1979) et le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les plantes aromatiques séchées* (CAC/RCP 42-1995).] Lors de la conception et de la mise en œuvre de systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments conformément aux dispositions émanant des Codes d'usages en matière d'hygiène spécifiques à certains produits (par exemple, le CAC/RCP 57-2004 – *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers*), il convient de tenir compte des usages et mesures recommandés par ce code.

7. Les dispositions du présent document doivent être appliquées de façon pertinente, compte dûment tenu de la diversité des ingrédients, procédés et mesures de maîtrise des produits et des différents degrés de risques mis en jeu dans la transformation d'aliments à faible teneur en eau.

2.3 Définitions

8. Voir les définitions visées aux *Principes généraux d'hygiène alimentaire* et autres codes applicables (consulter la section 2.2 du présent Code pour voir la liste des autres codes applicables). En outre, les termes suivants sont définis comme suit :

9. **Nettoyage humide contrôlé** – enlèvement de la terre, y compris des résidus d'aliments, de la saleté, de la graisse et des autres matières indésirables en utilisant une quantité restreinte d'eau et de détergents et en contrôlant l'écoulement de l'eau utilisée.

10. **Nettoyage à sec** – enlèvement de la terre, y compris des résidus d'aliments, de la saleté, de la graisse et de toute autre matière indésirable au moyen de mesures telles que l'essuyage, le balayage, le brossage, le grattage et l'aspiration des résidus sans utiliser d'eau ou de détergents.

11. **Foyer d'hébergement** – endroit dans l'environnement ou sur l'équipement (par exemple fissures, trous, points de jonction) favorisant l'accumulation de résidus (résidus d'aliments, poussière, eau) et pouvant contribuer à la prolifération et à la survie de micro-organismes tels que les *Salmonella*.

12. **Aliments à faible teneur en eau** – aliments présentant une activité de l'eau (a_w) de 0,85 ou moins.

13. **Nettoyage à l'eau** – enlèvement de la terre, y compris des résidus d'aliments, de la saleté, de la graisse et des autres matières indésirables à l'aide d'eau et de détergents.

¹ Rapport d'une consultation FAO/OMS : Classement des aliments à faible teneur en eau pour la gestion des risques microbiologiques (en attente de publication).

² Les produits nutritifs spécialisés à base de lipides peuvent être classés comme aliments supplémentaires prêts à l'emploi (ASPE) pour le traitement de la malnutrition aigüe modérée et comme aliments thérapeutiques prêts à l'emploi (ATPE) pour le traitement de la malnutrition aigüe sévère.

³ Bien que les dispositions du code puissent s'appliquer à la production de lait maternisé en poudre, ce produit est exclu du champ d'application, compte tenu de la vulnérabilité de ce groupe de consommateurs. À l'heure actuelle, ces produits sont dûment couverts par le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les préparations en poudre pour nourrissons et jeunes enfants* (CAC/RCP 66-2008).

SECTION III - PRODUCTION PRIMAIRE

14. Les matières premières et les ingrédients qui interviennent dans la fabrication des aliments à faible teneur en eau varient sensiblement. Ils sont produits dans conditions variables et selon diverses méthodes et techniques de production. Par conséquent, les dangers d'origine microbienne varient considérablement d'un type de produit à l'autre, de sorte qu'une discussion détaillée des méthodes de production primaire de chaque matière première et de chaque ingrédient ne relève pas de ce document. Dans chaque zone de production primaire, il faut tenir compte des pratiques propices à la production d'aliments sans danger. Voir les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* et les autres codes applicables.

SECTION IV - ÉTABLISSEMENT : CONCEPTION ET INSTALLATIONS

4.1 Emplacement

15. Consulter les *Principes généraux d'hygiène alimentaire*.

4.2 Locaux et salles

16. Consulter les *Principes généraux d'hygiène alimentaire*.

4.2.1 Conception et agencement

17. Une conception, un établissement de zones et un agencement adéquats des installations et pièces sont indispensables pour contrôler la présence d'agents pathogènes (par exemple, en réduisant au minimum le risque de pénétration, et en cas de présence du pathogène dans l'environnement, en l'empêchant de s'y implanter). A titre d'exemple, si un agent pathogène comme la *Salmonella* pénètre dans l'établissement, une conception et un agencement adéquats permettront d'éviter le transfert de cet agent pathogène de zones où les produits transformés sont exposés à l'environnement de pré-conditionnement. Dans les établissements de transformation et d'emballage des aliments à faible teneur en eau, les secteurs de transformation à sec doivent être conçus de manière à éviter la présence d'humidité dans la mesure du possible, afin de prévenir la prolifération et minimiser la possibilité d'implantation d'un agent pathogène dans l'environnement.

18. Les zones de manutention des matières premières, de préparation à la transformation et autres zones (par exemple zones d'entretien, zones réservées aux déchets et installations sanitaires) devraient être séparées des zones de manutention post-transformation. En outre, la présence de structures de séparation physique dans l'établissement de transformation des aliments à faible teneur en eau, en fonction des besoins d'hygiène, contribuera à réduire le transfert d'agents pathogènes d'une zone à l'autre. Lorsqu'un établissement applique un traitement de réduction d'agents pathogènes, la zone concernée devrait être séparée physiquement des autres zones d'activités afin d'appliquer des mesures d'hygiène différentes en fonction du type de production et du risque d'introduction d'agents pathogènes. Certains établissements peuvent être conçus de manière à comporter une zone de transition afin de renforcer les mesures d'hygiène en amont de la zone où les règles d'hygiène sont les plus strictes. Cette dernière approche doit être envisagée pour les aliments destinés aux consommateurs les plus vulnérables aux infections par des agents pathogènes d'origine alimentaire, afin de faciliter la mise en œuvre de mesures de maîtrise renforcées.

19. Il est possible de séparer différentes zones de contrôle sanitaire et de contrôler la poussière en recourant à des obstacles physiques tels que murs, portes, convoyeurs séparés, etc. Il est aussi possible d'assurer la séparation des zones et le contrôle de la poussière avec un agencement adapté utilisant des systèmes de ventilation et de circulation de l'air.

20. Le contrôle de la présence et de l'utilisation d'eau est une des principales mesures de maîtrise des agents pathogènes dans les établissements de transformation d'aliments à faible teneur en eau. Dans de tels établissements, certains secteurs peuvent être réservés pour le nettoyage à sec et d'autres où l'eau peut être utilisée avec précaution. Il est important que l'agencement et la conception sanitaire de l'établissement garantissent le maintien de bonnes conditions dans les zones destinées au nettoyage à sec, notamment en limitant les mesures au nettoyage et à la désinfection à sec. Si ces zones doivent être nettoyées à l'eau, même à titre occasionnel, la conception sanitaire devra permettre l'utilisation d'eau tout en empêchant les conditions propices à l'implantation d'agents pathogènes dans l'établissement. Pour limiter la présence d'eau dans les zones de transformation soumises à des mesures de contrôle strictes de l'hygiène, des postes de lavage des mains et, le cas échéant, des bacs pédiluves doivent être prévus à l'extérieur et à l'entrée de ces zones ; dans la mesure du possible, les composantes du réseau d'adduction d'eau (par exemple la tuyauterie) doivent être situées en dehors de la zone de contrôle sanitaire strict. En outre, les infrastructures (par exemple le système de ventilation et les structures physiques) doivent être conçues de manière à empêcher la pénétration accidentelle d'eau provenant de la zone de transformation, en raison des activités de transformation, de nettoyage ou de désinfection ou de l'extérieur de l'établissement.

4.2.2 Structures et équipements internes

21. Les structures suspendues devraient être conçues de manière à minimiser l'accumulation de matière sèche et de poussière, en particulier lorsque ces structures sont situées directement au-dessus d'aliments exposés.

22. Les structures et équipements internes devraient être conçus de façon à ne comporter aucune cavité où les microbes pourraient se loger.

23. Lors d'opérations propices à la condensation ou pendant lesquelles le degré d'humidité est élevé, les mesures de maîtrises adéquates telles que la présence de plateaux d'égouttement ou de systèmes de ventilation devraient être prises pour empêcher que l'eau de condensation ne contamine les aliments ou stimule la prolifération d'agents pathogènes, comme les *Salmonella*, au sein de l'environnement de production.

24. Les portes séparant les zones soumises à des mesures d'hygiène de base (générales) des zones de contrôle de l'hygiène strict doivent être bien ajustées et, au besoin, munies de dispositifs de fermeture automatique.

4.3 Équipements

25. Consulter les *Principes généraux d'hygiène alimentaire*.

4.3.1 Considérations générales

26. Un équipement sanitaire bien conçu est essentiel pour éviter la contamination du produit par un agent pathogène issu de l'environnement de transformation et pour s'assurer que, en cas de présence d'un agent pathogène comme *Salmonella*, cette présence reste transitoire et ne contribue pas à l'implantation de l'agent pathogène dans certaines parties de l'équipement. Le cas échéant, cela pourrait constituer une source de contamination des aliments. L'équipement devrait être conçu de manière à faciliter le nettoyage à sec ou avec le moins d'eau possible. Si un nettoyage humide contrôlé est nécessaire, il faut attendre que l'équipement soit parfaitement sec avant de le réutiliser pour la transformation des aliments à faible teneur en eau. Autrement, l'équipement devrait être conçu de manière à pouvoir être facilement démonté, de façon à ce que les pièces puissent être évacuées de la zone de contrôle sanitaire strict et nettoyées à l'eau ailleurs. L'équipement doit être de conception simple et comporter le moins de pièces possible. Toutes les pièces doivent, dans la mesure du possible, être facilement accessibles pour l'inspection et le nettoyage. S'il faut utiliser de l'eau pour le lavage, l'équipement doit être conçu à cette fin et doit permettre un séchage rapide et complet pour empêcher la prolifération microbienne et la formation de foyers d'hébergement. En outre, l'équipement doit être conçu pour empêcher l'accumulation de résidus d'aliments et la création de foyers d'hébergement. Une attention particulière doit être accordée à la conception de l'équipement utilisé dans les zones soumises aux mesures d'hygiène les plus strictes.

27. Un document devrait être rédigé sur l'acceptation des équipements et sur le nettoyage, la désinfection et le séchage des équipements avant leur introduction dans le secteur de transformation. Ces étapes sont particulièrement importantes dans le cas des équipements d'occasion, qui risquent d'avoir été contaminés lors de précédentes utilisations.

28. A fin de réduire le risque de formation de foyers d'hébergement, il faut éviter autant que faire se peut la présence de cavités sur l'équipement ou faire en sorte qu'elles soient définitivement colmatées.

29. Les boutons-poussoirs, les poignées de robinets, les interrupteurs et les écrans tactiles devraient être conçus de manière à empêcher la pénétration ou l'accumulation de particules d'aliments et de résidus (y compris les liquides) et à ne pas devenir un foyer d'hébergement.

4.4 Installations

30. Consulter les *Principes généraux d'hygiène alimentaire*.

31. Il convient d'inspecter régulièrement les installations afin de repérer des indices tels que la présence de nids d'oiseaux ou de perchoirs, les fuites de toiture, etc. Les problèmes doivent être réglés dès qu'ils sont décelés afin de préserver l'intégrité des installations.

4.4.2 Drainage et évacuation des déchets

32. Puisque les mesures visant à réduire la présence d'eau constituent l'un des principaux moyens de contrôler les agents pathogènes tels que les *Salmonella* dans les établissements de transformation d'aliments à faible teneur en eau, les zones soumises à des mesures strictes de contrôle sanitaire devraient idéalement être dépourvues d'égouts. Toutefois, en cas d'existence d'égouts, le plancher doit être suffisamment incliné pour faciliter l'égouttement de l'eau, le séchage rapide du sol et le maintien de

conditions sèches. Les égouts devraient être conçus de manière à empêcher les refoulements d'eau, d'autant plus s'ils sont raccordés aux zones soumises à des exigences moins strictes en matière d'hygiène. Par ailleurs, en cas d'existence d'égouts, ces derniers devraient être fermés pendant les activités de transformation. Lorsque de l'eau est utilisée dans d'autres zones, comme les secteurs soumis à des mesures d'hygiène normales, l'égouttement de l'eau doit permettre le séchage rapide du sol.

4.4.3 Nettoyage

33. Les zones de fabrication et de manutention des aliments à faible teneur en eau devraient être conçues de manière à faciliter le nettoyage à sec et à éviter la présence d'eau. Le matériel mobile devrait être nettoyé en dehors de la zone soumise à des mesures strictes de contrôle sanitaire.

4.4.6 Qualité de l'air et ventilation

34. Il conviendrait d'inspecter les bouches d'aération afin de s'assurer qu'elles soient conçues de façon à favoriser une bonne hygiène en évitant la formation et l'accumulation de condensats à la sortie des bouches et en empêchant que l'eau ne s'égoutte à l'intérieur de l'établissement. Il conviendrait de vérifier que les conduits d'aération soient lavables, conçus de façon à favoriser une bonne hygiène et à empêcher l'air de circuler en sens inverse.

35. Le cas échéant, il faut éviter ou réduire la pénétration de poussière ainsi que les transferts de poussière d'une zone à l'autre en utilisant des filtres à air et en maintenant une pression atmosphérique positive dans les zones soumises à un contrôle sanitaire plus strict par rapport aux autres secteurs de l'établissement. Le type de filtres utilisés dans les unités de traitement de l'air peut aller du filtre à poussière ordinaire au filtre à haute efficacité, en fonction du produit alimentaire, de l'utilisation prévue et du groupe de consommateurs visé. Les filtres devraient être contrôlés et entretenus pour éviter qu'ils ne servent de foyer d'hébergement aux agents pathogènes.

36. Une attention particulière doit être accordée à l'emplacement de la prise d'air de l'établissement par rapport aux sources de contamination. Par exemple, si la prise d'air est située trop près de la surface du toit, les contaminants provenant des excréments d'oiseaux risquent d'être aspirés dans le bâtiment. L'utilisation de filtres sur les prises d'air devrait être envisagée.

37. Lorsque l'air est utilisé dans l'établissement, dans les équipements ou sur des chaînes de transformation dans un but précis comme le refroidissement ou le transport des produits, il est possible que l'air entre en contact direct avec le produit. A ce titre, l'air devrait, le cas échéant, être asséché et filtré pour éviter la présence de micro-organismes et d'eau.

SECTION V - MAÎTRISE DES OPÉRATIONS

5.1 Maîtrise des dangers liés aux aliments

38. Consulter les *Principes généraux d'hygiène alimentaire*.

39. Il faudrait mettre en place différents niveaux de contrôle sanitaire en fonction des besoins des différentes zones, comme la zone de manutention des matières premières avant transformation et la zone de manutention des produits après transformation et des produits finis. Des mesures plus strictes de contrôle de l'hygiène devraient être mises en place dans les zones où les produits déjà soumis à un traitement de réduction d'agents pathogènes ou les produits finis sont exposés à l'air ambiant des installations.

40. Comme la présence de particules alimentaires et de poussière est à prévoir dans certaines zones de transformation, les micro-organismes ont toujours accès aux éléments nutritifs dont ils dépendent. Toutefois, la prolifération microbienne ne peut pas survenir si des conditions sèches sont maintenues dans l'établissement de transformation des aliments à faible teneur en eau. Les zones de transformation et d'emballage d'aliments à faible teneur en eau sont généralement maintenues à température ambiante. Cela facilite le maintien de conditions sèches. En revanche, toute présence d'humidité favorisera la prolifération rapide des micro-organismes. Des mesures de contrôle doivent être prévues pour minimiser l'utilisation d'eau dans tout l'établissement de transformation des aliments à faible teneur en eau. Pendant les activités de transformation, des conditions sèches doivent être maintenues dans les zones de transformation soumises aux conditions sanitaires les plus strictes, par exemple une fois que le produit a subi un traitement de réduction d'agents pathogènes. Certains établissements de transformation d'aliments à faible teneur en eau ont recours à des processus de transformation impliquant une adjonction d'eau, par exemple blanchir les amandes en les trempant dans l'eau chaude pour retirer la peau, et des traitements à la vapeur destinés à réduire la présence d'agents pathogènes. Lorsqu'on utilise de l'eau, des mesures doivent être prises pour empêcher que l'eau ne pénètre dans les zones de transformation à sec de l'établissement. Les conditions ambiantes propices à la condensation doivent être éliminées ou minimisées dans la mesure du possible.

Des problèmes peuvent survenir non seulement lorsque l'eau est visible, mais aussi une fois que la zone anciennement humide a séché. Les *Salmonella* résistent aux conditions sèches et peuvent subsister là où des flaques d'eau se sont évaporées.

41. Condensation, mauvais nettoyage) est un important facteur de présence de pathogènes dans les aliments à faible teneur en eau. En effet, elle apporte l'humidité nécessaire à la prolifération des agents pathogènes dans les salles à température ambiante. Ces conditions augmentent le risque de contamination des produits entre lots au fil du temps. Si des conditions inhabituelles surviennent dans une zone de production d'aliments à faible teneur en eau, comme par exemple une fuite dans le toit, un gicleur défectueux ou le refoulement d'un égout, faisant ainsi pénétrer de l'eau dans la zone de transformation de l'établissement, des moyens devraient être mis en œuvre pour retirer immédiatement l'eau des secteurs secs afin de maintenir le milieu ambiant de l'établissement aussi sec que possible. Un examen et une évaluation exhaustifs de la situation devraient être menés à bien en vue de déterminer s'il convient d'augmenter le nombre de prélèvements d'échantillons et de tests sur le produit et le milieu ambiant et de définir les mesures correctives adaptées. La capacité à poursuivre la production devrait être évaluée compte tenu de l'impact négatif éventuel sur la sécurité sanitaire du produit. Le cas échéant, la production devrait être interrompue. Une fuite dans le toit ou toute autre fuite d'eau devrait être colmatée et la zone concernée nettoyée, désinfectée et séchée à fond. Les conditions sèches et de propreté doivent ensuite être inspectées visuellement. Si le moindre produit alimentaire est touché à la suite de cet incident, il doit être éliminé de manière appropriée. Cela peut comprendre le reconditionnement. Des échantillons environnementaux doivent être prélevés pour vérifier l'efficacité du nettoyage et de la désinfection dans la zone involontairement contaminée par l'eau.

5.2 Aspects-clés des systèmes de contrôle sanitaire

42. Consulter les *Principes généraux d'hygiène alimentaire*.

5.2.2 Étapes spécifiques de la transformation

43. Dès que possible, les aliments à faible teneur en eau ou leurs matières premières devraient subir un traitement de réduction microbienne validé afin que les agents pathogènes tels que les *Salmonella* soient inactivés, sachant que certains agents pathogènes ont acquis des propriétés de résistance à la chaleur dans des conditions de faible activité de l'eau dans les matrices alimentaires. Le degré de résistance à la chaleur peut aussi varier en fonction de certains ingrédients. Pour plus d'informations sur la validation, voir les *Directives relatives à la validation des mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire* (CAC/GL 69-2008). En outre, consulter les *Principes et directives pour la gestion des risques microbiologiques (GRM)* (CAC/GL 63-2007).

44. Les traitements couramment utilisés pour réduire les agents pathogènes dans les aliments à faible teneur en eau ou dans leurs matières premières comprennent des procédés de maîtrise thermiques (par exemple la torréfaction ou le traitement à la vapeur suivi d'une étape de séchage) et non thermiques (par exemple l'irradiation ou la fumigation antimicrobienne). Pour plus d'informations sur l'irradiation des aliments, voir le *Code d'usages pour le traitement des aliments par irradiation* (CAC/RCP 19-1979) et la *Norme générale pour les denrées alimentaires irradiées* (CODEX STAN 106-1983).

45. Il convient de déterminer si des études de provocation microbiennes devraient être menées pour soutenir la validation. Les éléments suivants doivent être pris en considération lors du choix et de la validation d'un traitement de réduction d'agents pathogènes (mesure de maîtrise) pour les aliments à faible teneur en eau et leurs matières premières :

- Le degré cible nécessaire de réduction d'agents pathogènes devrait être défini compte tenu du degré de présence estimé de l'agent pathogène visé dans l'aliment avant d'entamer ledit traitement.
- La mesure de maîtrise (procédé thermique ou non thermique) doit être correctement validée pour le type d'aliment à faible teneur en eau et doit permettre d'atteindre le degré cible nécessaire de réduction d'agents pathogènes à l'échelle opérationnelle du procédé interne de l'établissement.
- Si des études de provocation microbiennes doivent être réalisées, les souches des micro-organismes visés (agent pathogène ou substitut) doivent être identifiées. Dans le cas des études en laboratoire, il est nécessaire d'utiliser un agent pathogène tel que *Salmonella*, mais un substitut approprié devra être utilisé pour les études de validation dans l'usine. Il conviendrait de choisir un micro-organisme de substitution en fonction de données spécifiques à l'aliment à faible teneur en eau concerné. De plus, le substitut devrait afficher des caractéristiques de résistance comparables à celles de l'agent pathogène à éliminer lorsqu'il est exposé à la mesure de maîtrise retenue.

- Il faudrait aussi déterminer les seuils critiques à respecter pour que le procédé interne puisse atteindre le degré cible de réduction d'agents pathogènes.

46. Une fois que l'étape nécessaire de réduction de l'agent pathogène du procédé interne est correctement validée, l'établissement doit mettre en œuvre des activités de surveillance et de vérification idoines afin de s'assurer que le procédé continue de respecter les seuils critiques pendant les opérations. Lorsque le suivi des mesures de maîtrise ou les résultats de la vérification révèlent des écarts, des mesures correctives appropriées devraient être adoptées.

5.2.3 Critères microbiologiques et autres spécifications

47. Consulter les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

48. Compte tenu du peu d'informations que l'analyse du produit fini fournit s'agissant de l'efficacité des contrôles en matière d'hygiène, un programme de surveillance environnementale devrait être envisagé pour vérifier l'efficacité du contrôle sanitaire dans l'établissement de transformation des aliments à faible teneur en eau.

49. S'il y a lieu de croire qu'un produit a été contaminé (par exemple, fuite d'eau d'un toit situé là où des produits secs sont exposés à l'air libre), un examen et une évaluation exhaustifs de la situation devraient être menés à bien. L'objectif étant de savoir s'il est nécessaire d'augmenter le nombre de prélèvements d'échantillons et de tests sur le produit et le milieu ambiant et de définir les mesures correctives adaptées y compris, si nécessaire, de traiter le produit en appliquant une mesure de maîtrise validée. Le produit fini ne peut être libéré qu'une fois qu'une enquête appropriée aura démontré que le produit est conforme aux spécifications.

5.2.4 Contamination croisée microbienne

50. Les pratiques d'hygiène les plus strictes devraient être en place à l'étape suivant la réduction d'agents pathogènes afin de prévenir toute contamination ultérieure au stade de la fabrication et du conditionnement.

51. Il convient de contrôler les déplacements (par exemple, du personnel et du matériel) entre les zones soumises à différentes rigueurs de contrôle sanitaire pour éviter le risque de contamination par des agents pathogènes. Les éléments suivants devraient être pris en considération pour les zones soumises à un degré plus élevé de contrôle sanitaire :

- Les déplacements doivent être réduits au minimum et strictement contrôlés dans cette zone.
- Le personnel devrait respecter les procédures d'hygiène établies avant d'entrer dans la zone, par exemple, changer de chaussures ou les recouvrir, se laver et se sécher les mains.
- Les travailleurs et les équipements dédiés, y compris les ustensiles et les outils de nettoyage, devraient être exclusivement affectés à cette zone.
- Les ingrédients qui entrent dans le mélange du produit fini sans être soumis à un traitement ultérieur de réduction d'agents pathogènes doivent respecter les exigences énoncées à la section 5.3.
- Le sens de circulation de l'air devrait commencer par les zones appliquant les conditions sanitaires les plus strictes et finir par celles appliquant des mesures d'hygiène de base, le cas échéant.

5.3 Exigences relatives aux matières premières

52. Consulter les *Principes généraux d'hygiène alimentaire*.

53. L'agrément du fournisseur et un programme de vérification devraient être en place pour les ingrédients sensibles. Les ingrédients sensibles sont ceux ayant eu des résultats positifs aux tests aux agents pathogènes tels que les *Salmonella*, qui ont été impliqués dans des éclosions d'infections ou qui sont utilisés dans la fabrication de produits destinés aux consommateurs les plus vulnérables aux infections par des agents pathogènes d'origine alimentaire. L'agrément du fournisseur et un programme de vérification devraient être en place pour permettre d'évaluer la pertinence des mesures de maîtrise visant à réduire la présence d'agents pathogènes comme les *Salmonella*. Avant d'être approuvé, le programme du fournisseur relatif à la sécurité sanitaire des aliments doit être évalué et vérifié au regard des recommandations énoncées dans le présent document. Les matières premières et les ingrédients doivent être analysés périodiquement à la réception pour vérifier le contrôle du fournisseur. Les mesures de contrôle les plus strictes doivent s'appliquer aux ingrédients sensibles qui seront mélangés au produit fini sans autre traitement de réduction d'agents pathogènes.

54. En outre, au sein même de l'établissement de transformation d'aliments à faible teneur en eau, les ingrédients sensibles devraient être conservés dans des conditions d'hygiène adéquates afin d'éviter leur recontamination. Lorsque faire se peut, les ingrédients sensibles devraient être entreposés dans un lieu à part. Lorsque cela est requis, certains ingrédients sensibles devraient être entreposés dans des conditions de température et d'humidité contrôlées. Avant d'introduire des ingrédients sensibles dans une zone soumise à des mesures d'hygiène strictes, il conviendrait de mettre en place des procédures permettant de réduire au minimum le risque de contamination croisée à cause des matériaux d'emballage ou des contenants utilisés pour le transport des ingrédients, de la manutention ou de toute autre source de contamination.

5.4 Conditionnement

55. Consulter les *Principes généraux d'hygiène alimentaire*.

5.5 Eau

56. Consulter les *Principes généraux d'hygiène alimentaire*.

5.5.4 Dans les équipements à température contrôlée

57. Il conviendrait de réaliser de l'entretien préventif pour identifier et réparer les microfractures sur l'équipement à régulation de température à double enveloppe, comme les cuves de rétention ou de mélange à double paroi et remplies d'eau pour contrôler la température lors de la transformation du chocolat, du beurre d'arachide, etc. Néanmoins, de l'eau potable devrait être utilisée dans l'équipement à régulation de température à double enveloppe afin d'éviter la contamination du produit contenu ou transformé dans l'équipement, en cas de présence de microfractures susceptibles de laisser pénétrer des résidus d'eau contaminée.

5.6 Gestion et supervision

58. Consulter les *Principes généraux d'hygiène alimentaire*.

59. Les gestionnaires et les superviseurs doivent avoir une bonne connaissance du principal agent pathogène à craindre (par exemple *Salmonella*) dans les aliments à faible teneur en eau et doivent avoir compris les procédures à suivre pour assurer la maîtrise dudit agent pathogène. Les gestionnaires et les superviseurs doivent également avoir une bonne compréhension des procédures à suivre lorsque les résultats de l'échantillonnage de l'environnement ou du produit fini sont non conformes.

5.7 Documentation et archives

60. Consulter les *Principes généraux d'hygiène alimentaire*.

5.8 Procédures de rappel

61. Consulter les *Principes généraux d'hygiène alimentaire*.

SECTION VI – ÉTABLISSEMENT : ENTRETIEN ET ASSAINISSEMENT

6.1 Entretien et nettoyage

62. Consulter les *Principes généraux d'hygiène alimentaire*.

6.1.1 Considérations générales

63. La transformation d'aliments à faible teneur en eau entraîne forcément une accumulation de poussière sur les convoyeurs, les murs, les équipements et autres surfaces. L'accumulation de produits (sur les murs, les plafonds, les courroies de convoyeur, les couvercles et les parois du réservoir de charge ou des cuves de mélange des lots, ainsi que dans le puits des élévateurs à godets) doit être éliminée au plus tôt, au risque de constituer une source de contamination. Cela est particulièrement important pour les produits hygroscopiques et dans les milieux ambiants à forte humidité qui facilitent l'absorption d'humidité et la condensation localisée.

64. Lorsque des travaux de construction sont entrepris au sein de l'établissement de transformation des aliments à faible teneur en eau dans le cadre d'activités d'entretien, des mesures de maîtrise doivent être prises pour empêcher la libération d'agents pathogènes tels que *Salmonella* à partir de foyers d'hébergement cachés. Les éléments suivants doivent être pris en compte lors des travaux de construction :

- La zone de construction doit être isolée de la zone de transformation des produits.
- La présence de poussière doit être évitée, réduite et contrôlée grâce à des mesures d'évacuation.

- Les déplacements à l'entrée et à la sortie de la zone de construction doivent être contrôlés.
- Une pression atmosphérique négative doit être maintenue dans la zone de construction.
- Les procédures de nettoyage en zone de transformation doivent être renforcées afin de réduire au minimum la propagation de poussière ou de contaminants provenant de la zone de construction.
- Une attention particulière devrait être accordée pour que, en cas de nettoyage de la zone de construction à l'eau, cette dernière ne stimule pas la prolifération d'agents pathogènes comme les *Salmonella* dans l'environnement de production.

65. Des procédures similaires peuvent être nécessaires lors d'autres travaux d'entretien comme le démontage ou le repositionnement d'équipements.

6.1.2 Procédures et méthodes de nettoyage

66. Il existe trois types de méthodes de nettoyage dans les établissements de transformation d'aliments à faible teneur en eau : le nettoyage à sec, le nettoyage humide contrôlé, et le nettoyage à l'eau. Le type de pratiques de nettoyage à adopter selon les zones sanitaires doit être précisé. Le nettoyage à sec doit être utilisé de manière régulière dans les zones soumises aux mesures sanitaires les plus strictes (par exemple après le traitement de réduction d'agents pathogènes ou dans le cas des produits non soumis à un traitement de réduction d'agents pathogènes). Dans la zone soumise aux mesures sanitaires les plus strictes, il peut être nécessaire de recourir au nettoyage humide contrôlé (par exemple en cas d'incident avéré de contamination environnementale ou du produit). Dans ces situations, des procédures documentées doivent être en place. Le nettoyage à l'eau est réservé aux zones de l'établissement non critiques et ne pratiquant aucune forme de transformation (par exemple les zones d'entretien, les zones d'entreposage des déchets et les installations sanitaires).

6.1.2.1 Nettoyage à sec et assainissement

67. Le but du nettoyage à sec est d'éliminer les résidus de produit sans utiliser d'eau, en employant des outils ou des moyens auxiliaires n'impliquant pas l'application d'eau ou de solutions aqueuses. Le cas échéant, l'emploi d'abrasifs secs peut constituer un moyen efficace d'éliminer les résidus de produit persistants sur le matériel ou les surfaces sans utiliser d'eau. On utilise parfois de l'huile chaude de qualité alimentaire pour laver l'intérieur de l'équipement utilisé pour manipuler des produits à faible teneur en eau qui se prêtent au pompage, comme le beurre d'arachide et le chocolat. Cependant, les études montrent que l'huile chaude n'est pas totalement efficace pour éliminer les *Salmonella* d'un équipement de transformation contaminé.

68. Les mesures qui suivent doivent être prises en considération lors de la mise en place de procédures de nettoyage à sec :

- Les procédures de nettoyage à sec doivent être confiées à du personnel qualifié dédié.
- Les outils de nettoyage à sec doivent être lavables, durables, dépourvus de pièces détachables, conçus à cet effet et réservés à la zone de travail.
- Une zone désignée doit être prévue pour ranger les outils de nettoyage lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- Il est possible d'utiliser de l'air comprimé pour effectuer le nettoyage à sec dans des cas particuliers (par exemple pour déloger la poussière des endroits inaccessibles) ; toutefois, l'air produit par le compresseur doit être asséché et filtré avant son utilisation pour éviter la présence de micro-organismes et d'eau.
- Des outils distincts doivent être prévus pour le nettoyage à sec des sols. Les outils et les aspirateurs utilisés pour le nettoyage des surfaces au contact des aliments ne peuvent être utilisés pour nettoyer des surfaces autres que celles qui sont en contact avec les aliments. L'emploi d'un aspirateur portatif adapté ou d'outils similaires est recommandé pour l'élimination des résidus.
- Si possible, il faut attribuer un aspirateur à chaque zone, afin de permettre d'analyser les poussières recueillies dans le cadre d'un programme de surveillance de l'environnement.
- Les outils de nettoyage à sec (par exemple les balais et chiffons) ainsi que les aspirateurs doivent être bien entretenus afin de ne pas propager les contaminants. Les aspirateurs doivent être nettoyés et désinfectés dans une zone désignée afin de ne pas constituer une source de contamination.
- Lorsque les outils de nettoyage à sec sont équipés de filtres, ces derniers doivent être entretenus régulièrement et remplacés si nécessaire.

- Les désinfectants à base d'alcool permettent de désinfecter le matériel en utilisant très peu d'eau, mais l'usage d'eau est à éviter autant que possible.
- L'efficacité des programmes de nettoyage et de désinfection doit être minutieusement surveillée et vérifiée visuellement et, le cas échéant, dans le cadre des mesures de surveillance environnementale.

6.1.2.2 Nettoyage humide contrôlé

69. Les mesures qui suivent doivent être prises en considération lors de la mise en place de procédures de nettoyage humide contrôlé :
- Autant que possible, les résidus de produit doivent être éliminés par nettoyage à sec.
 - Il convient d'utiliser le strict minimum d'eau nécessaire.
 - Des procédures doivent être en place pour recueillir l'eau et l'empêcher de se répandre sur le sol ou dans d'autres zones nettoyées à sec.
 - Il est recommandé de ne pas utiliser d'aérosols à base d'eau et d'appliquer de l'eau à haute pression.
 - Lorsque faire se peut, les pièces détachables doivent être enlevées et soumises à un nettoyage humide dans un local réservé à cet effet.
 - L'équipement et les zones de nettoyage doivent être désinfectés après un nettoyage humide contrôlé.
 - Toutes les zones et les composantes utilisées (par exemple les pièces d'équipement, les planchers) doivent être séchées après un nettoyage humide contrôlé.
 - Le nettoyage humide contrôlé doit être surveillé et vérifié visuellement pour s'assurer que la zone est sèche, ainsi que dans le cadre des mesures de surveillance environnementale.
 - Au besoin, il faut interrompre la production pendant le nettoyage humide contrôlé et reprendre la production uniquement lorsque les lieux sont redevenus secs.

6.1.2.3 Nettoyage à l'eau

70. Les éléments suivants doivent être considérés lors du nettoyage à l'eau :
- L'utilisation d'eau doit être réduite au strict minimum et si possible limitée à certaines zones précises.
 - Il faut éviter d'utiliser un volume excessif d'eau et les jets à haute pression.
 - Des précautions devraient être prises pour empêcher l'eau de se répandre dans les zones destinées à rester au sec.
 - Il faut veiller au séchage complet de toutes les zones après un nettoyage à l'eau.

6.2 Programmes de nettoyage

71. Consulter les *Principes généraux d'hygiène alimentaire*.

72. Dans certains établissements, où peuvent se trouver des fissures ou autres foyers d'hébergement difficiles à éliminer même avec un entretien régulier, la méthode de nettoyage à sec est tout particulièrement utile. En maintenant les lieux au sec (par exemple avec la méthode de nettoyage à sec), même lorsque des résidus d'aliments ou de la poussière pénètrent dans la zone, il est possible de minimiser les risques. Une fois que l'eau pénètre dans un foyer d'hébergement, la prolifération microbienne risque de se produire et d'accroître la possibilité de contamination du milieu ambiant et du produit.

6.3 Méthodes de lutte contre les ravageurs

73. Consulter les *Principes généraux d'hygiène alimentaire*.

6.4 Traitement des déchets

74. Consulter les *Principes généraux d'hygiène alimentaire*.

6.5 Surveillance de l'efficacité

75. Consulter les *Principes généraux d'hygiène alimentaire*.

76. Les établissements devraient mettre en place un programme de surveillance environnementale pour les produits présentant un risque avéré d'agents pathogènes comme les *Salmonella* (par exemple les fruits à coque et produits dérivés, les produits protéinés secs). Le prélèvement d'échantillons et la conduite de tests dans le milieu ambiant, écouvillonnage et échantillons de poussière et de résidus de produit inclus, sont des

aspects essentiels de la vérification de l'efficacité des mesures de maîtrise des agents pathogènes au sein de l'établissement. Le principal micro-organisme à surveiller dans l'environnement devrait être la *Salmonella*. Toutefois, il peut être opportun d'inclure les entérobactéries (EB) comme indicateurs du processus de maintien de l'hygiène. Les niveaux élevés d'EB constituent un bon indice des conditions pouvant favoriser la présence et le risque de prolifération des *Salmonella*. Cependant, les tests de dépistage des EB à eux seuls ne suffisent pas, car même des concentrations faibles d'EB ne garantissent pas l'absence de *Salmonella*.

77. Lorsque des agents pathogènes tels que les *Salmonella* et des micro-organismes indicateurs du processus de maintien de l'hygiène tels que les EB sont dépistés dans le milieu ambiant de l'établissement et que leurs concentrations dépassent les « critères de décision » établis par les exploitants du secteur alimentaire, des mesures appropriées doivent être prises pour identifier la source de contamination et éliminer ou maîtriser les micro-organismes dans l'environnement.

SECTION VII – ÉTABLISSEMENT : HYGIÈNE CORPORELLE

78. Consulter les *Principes généraux d'hygiène alimentaire*.

SECTION VIII - TRANSPORT

79. Consulter les *Principes généraux d'hygiène alimentaire*.

SECTION IX - INFORMATION SUR LES PRODUITS ET MISE EN GARDE DES CONSOMMATEURS

80. Consulter les *Principes généraux d'hygiène alimentaire*.

SECTION X - FORMATION

10.1 Degré de sensibilisation et responsabilités

81. Consulter les *Principes généraux d'hygiène alimentaire*.

10.2 Programmes de formation

82. Consulter les *Principes généraux d'hygiène alimentaire*.

83. Le programme de formation doit renseigner les employés sur les bonnes pratiques d'hygiène à suivre pour réduire au minimum le risque de présence ou de propagation d'agents pathogènes tels que les *Salmonella* dans l'établissement de transformation d'aliments à faible teneur en eau. Le respect des mesures de contrôle des déplacements doit également être mentionné dans la formation. Comme la *Salmonella* peut être difficile à maîtriser dans un milieu de transformation des aliments, du fait de sa capacité à survivre longtemps à l'état sec et dans les produits à faible teneur en eau, les employés doivent être conscients de l'importance de suivre les pratiques d'hygiène et d'éviter l'usage d'eau. Ladite formation devrait également être dispensée aux travailleurs appelés à rentrer occasionnellement en zone de transformation (par exemple les préposés à l'entretien et les sous-traitants).

10.3 Instructions et surveillance

84. Consulter les *Principes généraux d'hygiène alimentaire*.

10.4 Cours de remise à niveau

85. Consulter les *Principes généraux d'hygiène alimentaire*.

Annexe VI

PLAN DE TRAVAIL PROSPECTIF DU CCFH

Classement	Titre des travaux	Dernière révision	Actualité des informations (Oui/Non) ¹	Impact positif des nouveaux travaux sur la santé publique (Oui/Non)	Projet de document/document de discussion (Oui/Non)	Risque de santé publique (20/14/8)	Impact commercial (10/5/4/2/0)	Observations	Faut-il obtenir l'aide de la FAO/de l'OMS ? (Oui/Non)	Total
	<i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> (CAC/RCP 1-1969) Annexe : Directives concernant l'application du système HACCP	2003	Oui	Oui	Oui	20	10		Éventuellement	30
	<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande</i> (CAC/RCP 58-2005)	2005	Oui	Oui	Non	20	10			30
	Maîtrise de l' <i>E. coli</i> vérotoxigène dans la viande de bœuf	S/O	Oui	Oui	Non	20	10			30
	<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais</i> (CAC/RCP 53-2003)	2013	Non			20	10			30
	<i>Code d'usage en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers</i> (CAC/RCP 57-2004)	2009	Non			14	10			24
	Élaboration d'une annexe sur les tomates pour le <i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais</i> (CAC/RCP 53-2003)	S/O	Oui	Oui	Non	14	5			19
	<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les œufs et les produits à base d'œuf</i> (CAC/RCP 15-1976)	2007	Non			14	5			19
	<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments</i>	1993	Non			14	5			19

¹ Actualité des informations : Existe-t-il de nouvelles informations ou données qui justifieraient le besoin de réviser le(s) code(s) actuel(s) ou d'en créer un nouveau ? Existe-t-il de nouvelles technologies qui justifieraient le besoin de réviser les codes actuels ou d'en créer un nouveau ? Si un code est en place et l'on établit qu'il est suffisant, aucuns nouveaux travaux ne devraient être lancés.

Classement	Titre des travaux	Dernière révision	Actualité des informations (Oui/Non) ¹	Impact positif des nouveaux travaux sur la santé publique (Oui/Non)	Projet de document/document de discussion (Oui/Non)	Risque de santé publique (20/14/8)	Impact commercial (10/5/4/2/0)	Observations	Faut-il obtenir l'aide de la FAO/de l'OMS ? (Oui/Non)	Total
	<i>précuisinés et cuisinés en restauration collective (CAC/RCP 39-1993)</i>									
	<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des produits alimentaires en vrac et des produits alimentaires semi-emballés (CAC/RCP 47-2001)</i>	2001	Non			8	10			18
	<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves, non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979)</i>	1993								
	<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement (CAC/RCP 40-1993)</i>	1993	Non			8	10			18
	<i>Lignes directrices pour l'inspection visuelle des lots de conserve quant aux défauts inacceptables (CAC/GL 17-1993)</i>	1993								
	<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve (CAC/RCP 2-1969)</i>	1969								
	<i>Code d'usages en matière d'hygiène sur l'entreposage des céréales</i>	S/O	Oui	Non	Oui	8	5			13
	<i>Élaboration d'une annexe sur les carottes pour le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003)</i>	S/O	Non			8	5			13
	<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les eaux potables</i>	2001	Non			8	5			13

Classement	Titre des travaux	Dernière révision	Actualité des informations (Oui/Non) ¹	Impact positif des nouveaux travaux sur la santé publique (Oui/Non)	Projet de document/document de discussion (Oui/Non)	Risque de santé publique (20/14/8)	Impact commercial (10/5/4/2/0)	Observations	Faut-il obtenir l'aide de la FAO/de l'OMS ? (Oui/Non)	Total
	<i>en bouteille/conditionnées</i> (autres que les eaux minérales naturelles) (CAC/RCP 48-2001)									
	<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments réfrigérés conditionnés à durée de conservation prolongée</i> (CAC/RCP 46-1999)	1999	Non			8	5			13
	<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour le traitement des cuisses de grenouilles</i> (CAC/RCP 30-1983)	1983	Non			8	5			13