



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

#### Quarante-septième session

Boston, Massachusetts, États-Unis d'Amérique, 9 - 13 novembre 2015

### DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA RÉVISION DES *PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE* (CAC/RCP 1-1969) ET LEUR ANNEXE SUR LE SYSTÈME HACCP

Préparé par le Groupe de travail électronique dirigé par la France et la Thaïlande

#### Généralités

1. En novembre 2014, le CCFH46 est convenu d'établir un GT-e dirigé par la France et la Thaïlande, travaillant en anglais uniquement, et de lui confier le mandat suivant :
  - Réviser les Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire (PGHA) et d'identifier les besoins en termes d'actualisation (*par exemple*, clarifier l'utilisation d'eau potable vs. eau propre) ;
  - Réviser l'annexe sur le système HACCP et recommander des mises à jour, le cas échéant ;
  - Ce faisant, il conviendrait d'étudier la pertinence et la possibilité de fusionner les Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire et leur annexe sur le système HACCP en un seul document ;
  - En outre, examiner les textes actuels en matière d'hygiène alimentaire (*par exemple*, les documents sur la validation, les critères microbiologiques, la gestion des risques microbiologiques (GRM)), étudier le lien avec les documents susmentionnés et recommander des références appropriées aux textes adoptés pertinents ; et
  - Préparer une proposition à soumettre à l'examen du CCFH47.
2. Une invitation a été envoyée à l'ensemble des membres du Codex et un questionnaire a été remis à tous les participants du GT-e le 18 janvier 2015. La liste des participants est présentée à l'annexe I. Les observations des 30 états membres du Codex, d'une organisation intergouvernementale membre du Codex et de 8 organisations observatrices du Codex ont été regroupées.
3. Le questionnaire était composé de trois parties : (I) Structure du/des document(s), (II) Concepts des PGHA/ HACCP et (III) Autres aspects, y compris les aspects terminologiques, les principes HACCP, les problèmes spécifiques de compréhension et de mise en œuvre des textes actuels et la nécessité de fournir davantage de directives sur certains points tels que la détermination des points critiques pour la maîtrise, la fixation des seuils critiques, etc. Dans la présente synthèse, nous suivons l'ordre des trois parties du document afin de résumer ce qui est apparu comme constituant les principaux messages transmis par les participants.

## A- Synthèse

### Partie I – Structure du/des document(s)

4. Le GT-e a tout d'abord examiné la structure des Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire et le lien avec leur annexe sur le système HACCP. L'objectif était de déterminer l'approche la plus adéquate pour englober les concepts repris dans les deux documents. Le groupe a conclu que le document devrait rester en deux parties et qu'il faudrait continuer de faire la distinction entre les PGHA et le système HACCP. Les principes généraux en matière d'hygiène, qui couvrent les questions de sécurité sanitaire et de salubrité des aliments, devraient clairement constituer la base du système HACCP qui, lui, est axé sur la sécurité sanitaire des aliments. Les Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire devraient couvrir les cas de figure où les principes généraux en matière d'hygiène suffisent à eux seuls à gérer la sécurité sanitaire des aliments. Certains participants ont insisté sur le fait que les Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire devraient rester aussi simples que possible afin d'être utiles pour tous.

5. Une autre question a été posée concernant l'intitulé actuel du document qui, selon certains, ne reflète pas tous les aspects traités. S'agissant de la proposition d'intitulé « Gestion des systèmes de sécurité sanitaire des aliments », le nombre de « pour » et de « contre » était identique. Certains participants ont fait part de leurs réticences, présumant que le terme « gestion » faisait référence à la politique que mène une entreprise pour réaliser des objectifs et des processus, y compris la structure de l'organisation, son rôle et ses responsabilités, la planification et le fonctionnement. De ce fait, il ne semble pas convenir pour une norme Codex dont le but n'est pas de former les entreprises du secteur alimentaire à la gestion de leurs systèmes de qualité et de sécurité sanitaire. En revanche, ceux qui étaient favorables à la proposition d'intitulé ont soutenu que la structure du futur document devrait respecter celle de la norme ISO 22000 consacrée aux « systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires ». En outre, certains participants ont proposé d'autres intitulés et ont suggéré à plusieurs reprises la nécessité d'inclure à la fois les termes « hygiène » et « sécurité sanitaire ». Ils ont proposé par exemple : « Principes et directives pour la gestion de l'hygiène et de la sécurité sanitaire des aliments » ; « Directives pour la gestion de l'hygiène alimentaire et des systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments ».

### Partie II – concepts de PGHA/ système HACCP

6. Depuis l'élaboration des documents d'origine en matière de PGHA, les entreprises du secteur alimentaire et les autorités officielles du monde entier ont élaboré leurs propres systèmes visant à garantir l'hygiène alimentaire. La science a aussi fait des progrès et de nouveaux dangers sont apparus. Cela a donné lieu à différentes interprétations de certains concepts repris dans les PGHA et leur annexe sur le système HACCP. Cette section vise à déterminer quels concepts, le cas échéant, ont besoin d'être actualisés pour tenir compte des nouveaux dangers ou à trouver un terrain d'entente universel.

7. Le GT-e a étudié quels concepts pouvaient être considérés comme « horizontaux », c'est-à-dire pertinents à la fois pour les Principes généraux d'hygiène alimentaire et leur annexe sur le système HACCP. Quatre participants ont répondu que tous les aspects étaient horizontaux. Les autres participants ont approuvé la liste à condition que certains aspects soient exclus : procédures de rappel/traçage des produits, formation (chacun de ces aspects a été rejeté par trois participants) ; validation, surveillance, documentation (chacun de ces aspects a été rejeté par un participant). Par ailleurs, d'autres concepts ont fait l'objet d'une discussion. Même si la moitié des participants a jugé que les concepts suivants ne devraient pas être rattachés aux PGHA, l'autre moitié est convenue que ces concepts seraient pertinents (les plus fréquemment cités apparaissant en début de liste) : gestion des fournisseurs > boucle de retour d'information > audit, procédures et processus d'entreposage > sous-traitance > amélioration continue. Si l'on part du principe que lesdits concepts sont déjà visés dans les textes et utilisés par les entreprises du secteur alimentaire, il serait uniquement nécessaire de les amender. Enfin, quelques concepts supplémentaires ont été proposés par le GT-e, tels que : procédures de validation/vérification ; allergènes ; engagement de la direction ; utilisation des produits résiduels et retravaillés ; prévention de la fraude alimentaire ; « food defense » ; mesures de maîtrise ; situations d'urgence, de terrorisme ou de guerre ; communication ; traçabilité ; lien entre les PGHA/HACCP et l'analyse des risques et les paramètres de gestion des risques ; implication des organisations de consommateurs ; rôle des consommateurs dans le stockage ; manipulation et préparation ; culture de la sécurité sanitaire des aliments ; matrice combinant la probabilité de survenance et l'effet d'un danger. Une amélioration ou une mise à jour est requise pour le lavage des mains lorsque les recommandations ne cadrent plus avec les pratiques actuelles des entreprises du secteur alimentaire ; les problèmes posés par les produits consommés crus ; contrôle du temps/de la température et du refroidissement ; conception des installations ; approche de la chaîne alimentaire ; documents et registres ; transport ; exigences relatives aux matières premières. Six participants ont estimé que les aspects horizontaux devraient s'appliquer différemment dans le document relatif aux PGHA et celui relatif au système HACCP puisqu'une application plus stricte devrait être exigée dans le cas du système HACCP.

8. Concernant la définition de point critique pour la maîtrise (CCP), l'avis est quasiment unanime quant à la nécessité de ne pas changer la définition actuelle. Pourtant, plusieurs participants ont souligné qu'il fallait renforcer le niveau de maîtrise des programmes d'hygiène clé lorsque de véritables CCP ne pouvaient être conçus. Cela permettrait d'éviter la multiplication inutile de CCP lorsque la définition de CCP est mal comprise ou mal appliquée. Plusieurs appellations ont été proposées pour faire référence à ces mesures de maîtrise fondées sur les dangers non CCP tels que : pratiques d'hygiène renforcées, programmes opérationnels de conditions préalables, principes généraux critiques d'hygiène, CCP2, pratiques d'hygiène spécifiques aux dangers, points d'attention, points de maîtrise.

9. Sur cette base, le GT-e a étudié la nécessité d'amender le processus HACCP actuel en se concentrant tout particulièrement sur la pertinence des sept principes. Plus de 60 % étaient contre l'ajout de nouveaux principes dans la mesure où ceux d'origine sont universellement établis. Néanmoins, il existe une exception due à la confusion entre validation et vérification. Plusieurs participants ont demandé à ce que les deux concepts soient clairement séparés et que soit ajoutée une référence à la CAC/GL 69-2008 sur la *Validation des mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire*. D'après eux, la validation devrait être clairement précisée lorsqu'elle joue un rôle clé comme, par exemple, aux principes 3 et 6 si bien qu'un nouveau principe n'est pas forcément requis.

10. Enfin, le GT-e s'est concentré sur le principe 1. Un consensus semble s'être dégagé sur la division en trois parties du principe 1. Les participants sont convenus que la sous-tâche 1, qui dresse une liste des dangers potentiels ou « supposés », doit être effectuée au début du principe 1. Une large majorité des participants est convenue que la sous-tâche 2, qui dresse une liste plus restreinte de dangers importants et pertinents pour les mesures de maîtrise, devrait avoir lieu une fois que les principes généraux en matière d'hygiène sont en place. Toutefois, dans certaines observations, il a été suggéré de faire preuve de souplesse quant au moment de l'exécution des sous-tâches du principe 1. En effet, la division en sous-tâches séquentielles n'est pas toujours possible d'un point de vue pratique.

### Part III – Autres aspects

#### • Terminologie et définition

11. Dans le cadre des efforts déployés en vue de réviser les PGHA et leur annexe sur le système HACCP, il a été demandé aux participants d'indiquer les concepts qui induisent en erreur en raison de l'absence de définition ou parce que le libellé actuel est ambigu. De fait, actuellement certains termes sont employés dans les PGHA mais ne sont pas clairement définis. Lorsqu'ils sont sujets à différentes interprétations de la part des entreprises du secteur alimentaire, cela peut donner lieu à des désaccords et risquer de provoquer des litiges commerciaux ou des risques sanitaires.

12. S'agissant des expressions « programmes de conditions préalables » et des principes généraux d'hygiène, il a été souligné que les principes généraux en matière d'hygiène étaient des conditions préalables mais qu'ils ne représentaient qu'un type de programmes de conditions préalables parmi d'autres. D'après la majorité des participants, les principes généraux en matière d'hygiène et les programmes de conditions préalables sont tous deux des concepts pertinents. Toutefois, il est nécessaire d'en donner une définition.

13. Le GT-e a également examiné quelques ambiguïtés terminologiques particulières.

14. La notion d'« eau potable », par opposition à celle d'« eau propre », a fait partie du débat qui a conduit le CCFH à donner pour instruction au GT-e de la nécessité de réviser les PGHA et leur annexe sur le système HACCP. Selon la majorité des participants, l'utilisation de l'eau devrait être étendue. La plupart a demandé des définitions et des directives sur l'eau potable et l'eau propre. Un participant s'est inquiété que l'eau qui n'est ni potable ni propre, telle que l'eau recyclée (par exemple extraite du lait) puisse être utilisée dans certains secteurs industriels. Plusieurs participants estiment que le terme « potable » est mal compris. Une référence a été faite aux *Directives de l'OMS sur la qualité de l'eau potable*.

15. Une autre expression semble faire l'objet de diverses interprétations, à savoir « état de l'aliment », posant ainsi un risque potentiel pour la santé. Des exemples d'« états de l'aliment » dangereux ont été fournis (par exemple, forme, calibre et texture entraînant l'étouffement). En revanche, il a été précisé que l'« état de l'aliment » ne représentait pas un danger en soi mais quelque chose conduisant à la présence d'un ou plusieurs danger(s) ou à une augmentation du/des danger(s) microbiologique(s) qui est/sont ou devrai(en)t être traité(s) à différents endroits du document, par exemple dans la section « contrôle des opérations ». Une majorité des participants (60 contre 40) préférerait biffer « état de » de la définition puisque cela risquait d'induire en erreur et que des précisions pourraient être apportées où il se doit. Dans le cas où cette possibilité serait retenue, le CCGP devrait être consulté pour éventuellement modifier la définition de « danger » dans le Manuel de Procédure à des fins d'harmonisation avec la terminologie des PGHA. Autre possibilité envisagée : conserver l'expression « état de l'aliment » tout en l'explicitant.

16. Enfin, les termes « critique » et « essentiel » étant parfois employés comme synonymes<sup>1</sup>, une vaste majorité des participants a affirmé que les deux termes avaient une signification différente et qu'ils devraient être conservés. De nombreuses contributions suggéraient que le mot « critique » devrait être utilisé uniquement en référence aux « points critiques pour la maîtrise ».

- **Articulation entre les PGHA et d'autres documents relatifs à l'hygiène alimentaire**

17. Plus des deux tiers des participants ont suggéré d'élaborer des directives sur les critères microbiologiques. La CAC/GL 21 – 1997 sur l'*application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* a été citée comme éventuelle référence. Dans l'ensemble, les participants ont considéré que les PGHA étaient censés être un document général ; de ce fait, il devrait rester aussi simple que possible afin d'être utile à tous. Néanmoins, les participants ont plaidé pour une actualisation de tous les documents du Codex ou de la FAO/OMS actuels appelés à être mentionnés dans les PGHA. Par exemple, la question de la différence entre l'eau « potable » et l'eau « propre » a conduit les participants à citer les *directives de l'OMS sur la qualité de l'eau potable*. Même si elle n'est pas citée en tant que document de référence, la norme ISO 22000 a été mentionnée à maintes reprises, soulignant le fait que l'harmonisation des définitions et des processus entre les PGHA/l'annexe sur le système HACCP et l'ISO 22000 pourrait faciliter la mise en œuvre par les entreprises du secteur alimentaire et les autorités officielles. Pour ce qui est des petites entreprises, des références à des guides professionnels spécifiques ont également été faites pour être éventuellement intégrées aux PGHA en consultation avec la FAO (qui a déjà élaboré un document : <http://www.fao.org/3/a-a0799e.pdf>). D'autres approches générales, telles que la « Food Safety Better Business » de l'agence du Royaume-Uni pour les normes alimentaires, semblent être des références pertinentes.

- **Améliorations possibles**

18. Certaines sections du questionnaire ont traité les différentes manières d'améliorer ou d'actualiser la version actuelle des PGHA et de leur annexe sur le système HACCP.

19. Pratiquement tous les participants étaient entièrement d'accord sur le fait qu'il conviendrait d'inclure dans le texte actuel des précisions quant à la distinction à faire entre validation, vérification et surveillance. Pourtant, très peu de commentaires allant dans le sens de l'élaboration d'un nouveau principe visant à mieux différencier la vérification par rapport à la validation ont été reçus. En revanche, les participants ont encouragé la fourniture des directives sur la fixation de seuils critiques en vue de clarifier le concept de « validation ». Ils ont jugé que le concept de seuil critique était souvent mal employé et que cela contribuait à un foisonnement inutile de CCP. De ce fait, ils ont estimé que les entreprises du secteur alimentaire pourraient bénéficier d'outils scientifiques et applicables pour fixer leurs propres seuils critiques. La principale option pour aller de l'avant semblait reposer sur des références à la bibliographie scientifique ou des exemples pouvant être repris dans une annexe. Seuls quelques participants, estimant que la question essentielle n'était pas tant la version actuelle du texte mais plutôt son application par les entreprises du secteur alimentaire et qui pensaient que la fixation des seuils critiques variait de manière considérable selon le produit, le processus et d'autres paramètres, étaient réticents à l'idée de poursuivre ce travail.

20. D'après le GT-e, la version actuelle des PGHA et de leur annexe sur le système HACCP est plus particulièrement axée sur les dangers microbiologiques. Néanmoins, on ne sait pas exactement s'il faut davantage de directives pour mettre davantage l'accent sur les contaminants physiques et chimiques. Il semble que les dangers chimiques préoccupent davantage de nombreux participants, selon qui les contaminants physiques étaient actuellement traités de manière adéquate. Environ la moitié des participants souhaitait davantage de directives sur les produits chimiques représentant un risque avéré pour la santé publique. Nombre d'entre eux ont soulevé le problème des allergènes qui peuvent être considérés comme des agents chimiques. Dans le cas où ces directives seraient élaborées, la solution préférée semble être celle d'une annexe (l'annexe actuelle sur le système HACCP ou une autre) plutôt que l'inclusion dans les PGHA en tant que tels. Dans leurs observations, les participants favorables à l'élaboration de directives supplémentaires ont demandé une liste d'exemples permettant de différencier les dangers biologiques, physiques et chimiques. Plusieurs participants ont attiré l'attention sur de nouveaux dangers tels que les allergènes et les mycotoxines. L'un d'entre eux a proposé qu'une différenciation soit faite intégrant la possibilité de maîtriser les dangers par les principes généraux d'hygiène ou par le biais du plan HACCP. Certains de ces participants ont suggéré qu'un document FAO/OMS soit élaboré pour étoffer ces directives. En revanche, ceux qui estimaient que les directives actuelles étaient adéquates ont souligné que les PGHA se voulaient un document général et que, de ce fait, il ne visait pas à dresser la liste des dangers potentiels.

---

<sup>1</sup> Points critiques pour la maîtrise (CCP) : stade auquel une surveillance peut être exercée et est essentielle pour prévenir ou éliminer un danger menaçant la salubrité de l'aliment ou le ramener à un niveau acceptable.

21. Dans l'ensemble, la version actuelle du texte est considérée comme applicable tout le long de la chaîne alimentaire. Partant de ce principe, le GT-e était contre l'idée de fournir des directives supplémentaires sur un segment spécifique de la chaîne alimentaire même s'il a reconnu que le texte d'origine était axé sur la fabrication. En outre, certains participants ont fait remarquer que certains problèmes peuvent survenir car des opérateurs, ayant rejoint il y a peu la chaîne alimentaire, tels que les transporteurs, les emballeurs, etc., ignoraient leur obligation de mettre en œuvre les PGHA et parfois le système HACCP. Afin de remédier ce problème, ils ont suggéré qu'un document FAO/OMS soit élaboré ou référencé dans les PGHA. Environ un tiers des participants a jugé opportun d'élaborer des directives supplémentaires dans le cadre des PGHA et leur annexe sur le système HACCP. Ils ont tous souligné le fait que certains segments, notamment la livraison finale au consommateur, n'étaient pas correctement traités dans la version actuelle du document. Toutefois, sur la question de la production primaire, un large éventail d'opinions s'est exprimé : la moitié des participants considérait que le système HACCP ne couvrait pas cette étape, notamment en cas de production d'aliments prêts à consommer. L'autre moitié, pour sa part, estimait que le système HACCP couvrait toute la chaîne alimentaire. Ils ont suggéré que l'adoption d'une approche plus souple des CCP permettrait de mieux tenir compte de la production primaire.

22. Le GT-e a en outre examiné la pertinence du texte actuel pour une mise en œuvre par tout type d'entreprise. Pratiquement tous les participants ont admis que l'application du système HACCP pouvait être quelque peu problématique pour certaines entreprises du secteur alimentaire. Même si les PME sont particulièrement visées, plusieurs participants ont fait remarquer que toutes les entreprises, quelle que soit leur taille, peuvent traiter les problèmes, par exemple lorsqu'elles sont impliquées dans la production de nouveaux aliments. Les petites entreprises incluent les détaillants, les traiteurs, les bouchers et d'autres travailleurs artisanaux. Dans la plupart des cas, ces opérateurs ne maîtrisent ni la terminologie ni les concepts (par exemple, la différence entre vérification et validation) employés dans les PGHA et le système HACCP. Par ailleurs, ils ne disposent pas des ressources humaines et financières requises pour élaborer une approche HACCP et font parfois appel à un consultant extérieur. De ce fait, l'une des principales défaillances consiste à identifier un nombre très élevé de CCP alors que d'autres aspects, tels que le contrôle continu, sont négligés. Certains participants ont insisté sur le fait que certaines entreprises ont beaucoup de mal à appliquer ne seraient-ce que les PGHA.

23. Environ deux participants sur trois étaient favorables à une révision qui porterait sur les PGHA ou l'annexe sur le système HACCP, ou bien les deux sections. Par exemple, davantage d'exemples ou de références à des guides professionnels spécifiques pourraient être intégrés aux PGHA en consultation avec la FAO (qui a déjà élaboré un document : <http://www.fao.org/3/a-a0799e.pdf>). D'autres approches générales, telles que la « Food Safety Better Business » de l'agence du Royaume-Uni pour les normes alimentaires semblent avoir une incidence positive sur les petites entreprises. Les participants ont aussi plaidé pour une plus grande souplesse afin d'améliorer la compréhension et l'application des textes du Codex par les petites entreprises : par exemple, au dire des participants, une annexe regroupant les paramètres recommandés et ceux obligatoires pourrait s'avérer utile. Un participant a suggéré que les très petites entreprises pourraient se voir exemptées de l'obligation d'appliquer le système HACCP. En revanche, les autres participants ont soutenu que le principal écueil n'était pas tant la version actuelle des textes sur les PGHA et de leur annexe sur le système HACCP mais plutôt la mise en œuvre sur le terrain. Par conséquent, ils ont estimé qu'il n'y avait aucun besoin de précisions.

24. Enfin, le GT-e a étudié d'éventuels outils susceptibles de rendre les PGHA et leur annexe sur le système HACCP plus faciles à utiliser. Ainsi, une majorité des participants considérait qu'un arbre de décision était un outil pratique dans le cadre des PGHA et leur annexe sur le système HACCP, tout en reconnaissant que l'arbre actuel était utile et bien connu des entreprises du secteur alimentaire et des autorités officielles. Cependant, ils ne voyaient pas la nécessité d'élaborer un nouvel/de nouveaux arbre(s) ou d'autres outils afin de faire face à tout type de danger. Quelques participants recommandaient dans leurs observations d'élaborer des arbres différents pour les dangers biologiques et physiques. L'un d'entre eux suggérait d'élaborer des arbres différents pour les comparer à l'arbre d'origine. Il s'attendait à ce que les différences soient suffisamment petites pour être traitées dans des notes de bas de page. Une initiative appréciée pour aller de l'avant consistait à étudier et référencer d'autres arbres apparemment utilisés sur le terrain. Par exemple, l'arbre élaboré par le Pr. Jacxsens de l'Université de Gand, l'arbre de décision datant de 1992 portant sur les matières premières élaboré par ILSI Europe, les arbres présentés par Dr Bonne dans le cadre de BTSF-Afrique, ou plusieurs arbres de décision issus de programmes opérationnels de conditions préalables (Campden BRI, Mortimore et Wallace).

25. Les autres participants, estimant que le travail supplémentaire sur l'/les arbre(s) de décision pourrait être trop normatif, se sont scindés en deux clans : la moitié environ était réticente à l'idée de modifier l'arbre actuel même si certaines observations suggéraient que davantage de précisions soient fournies pour faciliter l'application de l'arbre actuel. L'autre moitié proposait que d'autres outils soient élaborés. La plupart d'entre eux a proposé d'élaborer une matrice de risques ou de faire référence aux directives visées dans l'ISO 22000, par exemple.

26. Enfin, un participant a cité les autocontrôles (c'est-à-dire les propres contrôles) en tant que nouveau concept à inclure dans les PGHA.

27. En outre, un participant a signalé que dans la version française de la norme, « chemical » (NDT : « chimique ») avait été traduit par « biochimique » dans la définition de « danger » et que ce terme devrait être remplacé par « chimique ».

## **B- Recommandations**

1. Le Comité devrait envisager d'entreprendre de nouveaux travaux sur la révision des Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire et leur annexe : Système d'analyse des risques - Points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives concernant son application (CAC/RCP 1-1969), avec une introduction et deux parties différentes (PGHA et une annexe sur le système HACCP) et sept principes HACCP (projet de document joint en annexe) et, en cas d'adoption, d'établir un groupe de travail à cette fin ;
2. Recommander au groupe de travail de garder à l'esprit le fait que le texte révisé devrait être utile à toutes les parties prenantes. De ce fait, il se doit d'être aussi simple que possible et d'octroyer une plus grande souplesse aux PME, ou aux entreprises mettant au point des processus alimentaires novateurs, afin d'en assurer une plus grande application tout en garantissant la sécurité sanitaire des consommateurs ;
3. Étudier :
  - a. Si le document vise à traiter les questions liées à la gestion, formant ainsi les entreprises du secteur alimentaire à la gestion de leur système qualité et de sécurité sanitaire et si, ce faisant, l'intitulé devrait être modifié. Le cas échéant, il pourrait s'avérer nécessaire de définir comment les entreprises du secteur alimentaire devraient traiter des questions telles que la gestion des fournisseurs, le rôle de l'audit, la fabrication en sous-traitance, les procédures et processus d'entreposage, la gestion des changements, l'amélioration continue et les Bonnes Pratiques Agricoles (BPA) ;
  - b. Si les PGHA incluent la production primaire et traitent des questions liées à la sécurité sanitaire (i) des aliments qui parviennent directement aux consommateurs sous la forme « prêts à consommer » (par exemple, les baies, les produits qui ne seront pas cuisinés/pelés/écossés avant consommation), et (ii) de la livraison finale au consommateur (par exemple, les détaillants) ;
  - c. Dans la mesure où plusieurs sujets sont communs aux deux parties du document (y compris, sans s'y limiter, la description des processus et des produits, la validation, la surveillance, la vérification), décider si lesdits sujets doivent tout d'abord être présentés dans l'introduction puis développés dans la partie consacrée aux PGHA et celle dédiée au système HACCP tout en insistant sur le fait que leur application devrait être plus stricte dans un contexte HACCP que dans un contexte PGHA ;
  - d. S'il convient de réviser la section consacrée aux définitions dans l'introduction. Tout particulièrement, il conviendrait d'ajouter des définitions claires pour les termes suivants : « bonnes pratiques d'hygiène », « programmes de conditions préalables », « eau potable » et « eau propre ». En outre, pour ce qui est du système HACCP, il convient de préciser l'emploi d'« essentiel » et de « critique » dans un cadre HACCP puisque nombreux sont ceux qui ne considèrent pas ces termes comme des synonymes. Or ils semblent l'être à la lecture de la définition de CCP.
  - e. S'il convient d'élaborer une approche systématique séquentielle à mettre en œuvre pour l'identification et l'analyse des dangers pour pouvoir (i) dresser une liste préliminaire de dangers potentiels indépendamment de l'examen de l'application des principes généraux en matière d'hygiène et (ii) dresser une liste plus restreinte de dangers importants à traiter dans le plan HACCP qui tienne compte des mesures appliquées en matière de principes généraux d'hygiène.
  - f. S'agissant des mesures de maîtrise des dangers, et tenant compte du fait que la définition de CCP restera inchangée, étudier la nécessité de créer une catégorie de mesures de maîtrise essentielles pour maîtriser les dangers dont la gestion en tant que CCP présente des difficultés.

- g. S'il convient de biffer l'expression « état de » dans la définition du mot « danger » ou s'il est nécessaire de fournir des explications dans la définition, de proposer un autre terme tout en traitant, si nécessaire, les dangers d'étouffement et les aliments associés aux maladies mais dans lesquels la substance dangereuse ne peut être identifiée.
- h. Inclure des références aux :
- « *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997) » pour apporter davantage de précisions sur les critères microbiologiques ;
  - « *Directives relatives à la validation des mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire* (CAC/GL 69 -2008) » pour apporter davantage de précisions sur la validation ;
  - « *Directives de l'OMS sur la qualité de l'eau potable* » sur l'utilisation de l'eau, et le « *Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche* » (CAC/RCP 52-2003) sur l'utilisation de l'eau propre et celle de l'eau potable ;
- i. Traiter la question de la différence entre validation et vérification, en modifiant par exemple le contenu de l'Étape 8 (Principe 3) et de l'Étape 11 (Principe 6) afin d'éclaircir la question de la validation à ces étapes ;
- j. Donner davantage de directives sur :
- La maîtrise des contaminants chimiques, y compris les allergènes et les mycotoxines ;
  - Comment utiliser l'arbre de décision actuel ; et, le cas échéant, ajouter des arbres de décision liés aux dangers physiques ou chimiques ;
  - La fixation de seuils critiques fondés sur des données scientifiques pour les CCP et une utilisation appropriée de ceux-ci.

## DOCUMENT DE PROJET

### Révision des *Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969)* et leur annexe sur le système HACCP

#### 1. Raison d'être et champ d'application de la Norme

Les *Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969)* et leur annexe *Système d'analyse des risques - Points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et Directives concernant son application* fournissent aux entreprises du secteur alimentaire du monde entier la base pour produire des aliments sûrs et propres à la consommation. Depuis son instauration au début des années 1970, le système HACCP est devenu un système universel pour contrôler la sécurité sanitaire, sur lequel repose la plupart des systèmes réglementaires de contrôle des aliments et les normes internationales en matière de sécurité sanitaire des aliments (par exemple la norme ISO 22000). Le système HACCP, ou une approche similaire visant à identifier les dangers et à établir les mesures de maîtrise pour les prévenir, a également été utilisé comme orientation pour la sécurité sanitaire de l'alimentation pour animaux et de l'eau potable.

#### 2. Pertinence et caractère opportun

Les Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire (PGHA) constituent la base de tous les codes d'usages en matière d'hygiène élaborés par le CCFH. Cette norme est largement utilisée et référencée à l'échelle internationale. Plusieurs initiatives visant à actualiser, notamment, le concept de HACCP sont en cours. Toutefois, puisque les normes du *Codex Alimentarius* sont à la base de l'acceptation internationale, il est important que le Comité s'assure que les Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire et leur annexe sur le système HACCP fournissent les meilleures directives disponibles fondées sur les données scientifiques actuelles.

Lors de sa quarante-sixième session, le CCFH est convenu d'étudier plus avant la question d'une révision éventuelle des PGHA et de leur annexe sur le système HACCP. Un GT-e, co-dirigé par la Thaïlande et la France, a élaboré un questionnaire afin d'identifier des sujets spécifiques susceptibles d'être améliorés via le processus de normalisation du *Codex Alimentarius*.

#### 3. Principaux thèmes à couvrir

Dans la mesure où il est reconnu que les Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire et leur annexe sur le système HACCP constituent actuellement une base commune concernant le contrôle de la sécurité sanitaire des aliments à l'échelle internationale, le document tout entier mérite une mise à jour régulière. Le débat, mené par le GT-e, sur la nécessité de réviser les PGHA et leur annexe sur le système HACCP a fait apparaître que ladite révision devrait aborder un certain nombre de questions concernant l'articulation des deux parties dudit document ou sur le contenu de chaque partie. Les éventuelles améliorations devraient viser à rendre la norme plus simple à comprendre et à mettre en œuvre par tous les acteurs de la chaîne alimentaire ou à préciser certains aspects qui semblent ambigus. Les questions à envisager pour la révision des PGHA et leur annexe sur le système HACCP incluent :

- Préciser le champ d'application des PGHA et de leur annexe sur le système HACCP, notamment pour déterminer si le document doit englober les questions liées à la gestion de la qualité ;
- Comment mieux traiter les concepts communs aux deux parties du document, étant donné qu'il se peut qu'ils ne soient pas appliqués aussi strictement dans un contexte PGHA ou un cadre HACCP ;
- Compléter la section des définitions avec les termes suivants : « bonnes pratiques d'hygiène », « programmes de conditions préalables », « eau potable » et « eau propre ». En outre, s'agissant du système HACCP, il convient de préciser l'utilisation des termes « essentiel » et « critique ».
- Établir une approche systématique séquentielle pour dresser une liste de risques importants afin de boucler l'étape d'identification des dangers du système HACCP ;
- Étudier la nécessité de créer une catégorie de mesures de maîtrise essentielles pour contrôler les dangers pour lesquels une gestion en tant que CCP présente des difficultés ;
- Voir si la suppression de l'expression « état de l'aliment » permettrait d'améliorer la compréhension commune de la définition du mot « danger » ;
- Inclure des références pertinentes à d'autres directives de la FAO/OMS, le cas échéant ;



- Faire la distinction entre validation et vérification au Principe 6 ;
- Élaborer davantage de directives sur les contaminants chimiques, y compris les allergènes et les mycotoxines, sur l'éventuelle amélioration de l'arbre de décision et sur la fixation de seuils critiques fondés sur les données scientifiques pour les CCP et une utilisation appropriée de ceux-ci.

#### **4. Évaluation par rapport aux critères d'établissement des priorités des travaux**

*4.1 Les textes doivent être révisés afin de répondre au critère général suivant : la protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement.*

La proposition de travail consiste à réviser la norme la plus fondamentale en matière d'hygiène alimentaire afin de la rendre plus cohérente et plus facile à utiliser, et pour mieux traiter les nouveaux dangers émergents. Par ailleurs, ladite révision pourrait aider les petites entreprises et/ou les entreprises moins développées du secteur alimentaire à la fois dans les pays industrialisés et ceux en développement à appliquer la norme. La révision permettrait aussi de mieux couvrir tout le secteur de la production d'aliments.

*4.2 Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler*

Les législations en matière de sécurité sanitaire des aliments se réfèrent pour la plupart aux principes HACCP du Codex, à l'instar de nombreuses normes internationales qui donnent aux entreprises du secteur alimentaire un accès à des marchés plus lucratifs. Toutefois, étant donné que l'application des principes HACCP peut varier selon les pays, cela peut entraver le commerce international. Un document allant dans le sens d'une approche plus cohérente peut réduire le nombre d'obstacles au commerce international. Par ailleurs, une terminologie harmonisée permettrait d'améliorer la compréhension commune tout au long de la chaîne alimentaire et au sein des entreprises agroalimentaires, toutes catégories confondues.

*4.3 Portée du travail et établissement des priorités face aux différentes sections du travail*

La proposition de travail consisterait à réviser les différentes sections de la norme CAC/RCP 1-1969, par exemple son introduction générale, la partie PGHA et l'annexe sur le système HACCP. En effet, il semble que toute la structure du document doive être ré-agencée, notamment du fait qu'il existe des concepts apparemment communs aux deux sections. Les participants au GT-e ont également proposé de nombreuses améliorations pour chacune des parties de la norme vu le besoin de réviser les PGHA et leur annexe sur le système HACCP.

La marche à suivre proposée est la suivante :

- a) Révision de l'introduction générale pour préciser les concepts et les termes utiles à la fois dans le cadre des PGHA et du HACCP et éviter les doublons. Révision de l'annexe sur le système HACCP puisque cette section est la plus importante pour les entreprises du secteur alimentaire et nécessite des modifications urgentes pour couvrir les nouveaux problèmes ;
- b) Révision des PGHA en tenant compte des améliorations du HACCP ; et
- c) Vérification finale de la justesse et de la cohérence de la norme révisée dans son intégralité.

*4.4 Travail déjà réalisé par d'autres organisations internationales dans ce domaine*

L'Organisation internationale de la normalisation (ISO) a commencé récemment à réviser sa norme HACCP, la norme ISO 22000. La norme ISO 22004 est désormais la norme disponible la plus actualisée dans ce domaine.

*4.5 Potentiel du sujet soumis à normalisation*

– Cette révision porte sur la norme la plus essentielle du Codex en matière d'hygiène alimentaire.

*4.6 Réflexion sur l'envergure mondiale du problème ou de la question*

– La présente norme s'applique dans le monde entier à quasiment tous les processus alimentaires commerciaux. Si, grâce à sa révision, la norme devient plus efficace et facile à utiliser, cela se traduira par une meilleure sécurité sanitaire des aliments, un contrôle alimentaire renforcé et une augmentation du commerce des aliments. Cela constituera une base commune solide pour toute norme sectorielle en matière d'hygiène alimentaire et pour tout code d'usages en matière d'hygiène.

## 5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Les travaux proposés se rapportent directement aux objectifs stratégiques suivants du Codex tirés du Plan stratégique 2014-2019.

Objectif stratégique 1 : Établir des normes alimentaires internationales répondant aux problèmes actuels et nouveaux dans le domaine de l'alimentation

La révision de ces textes est en ligne avec les trois buts dudit objectif stratégique. Lors des quarante-cinquième et quarante-sixième sessions du CCFH, la révision du texte des PGHA et de leur annexe sur le système HACCP a été déclarée priorité absolue dans le plan de travail à venir du Comité. De ce fait, un GT-e a été créé pour étudier plus avant cette possibilité, avec la pleine participation des membres du Codex et des organismes observateurs. Nombre de ces parties prenantes ont participé activement à l'identification des sujets de préoccupation susceptibles d'être abordés dans le cadre d'une révision. La norme révisée fournira des informations précieuses à tous les pays et à toutes les catégories d'entreprises du secteur alimentaire afin d'atteindre un niveau plus élevé de sécurité sanitaire des aliments.

Objectif stratégique 2 : Veiller à l'application des principes de l'analyse des risques dans l'élaboration des normes du Codex

L'analyse des risques s'applique à la sécurité sanitaire tout au long de la chaîne alimentaire. À ce titre, elle représente une discipline reconnue mondialement et fait partie intégrante de tout système de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments bien conçu. Grâce à la participation active des experts techniques et scientifiques de nombreux membres et observateurs du Codex, nous comptons obtenir une norme révisée couvrant les développements les plus récents dans le domaine de la gestion des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments. Les membres participant au GT-e ont déjà identifié des lacunes dans le traitement des dangers provoqués notamment par les allergènes ou les mycotoxines.

Objectif stratégique 3 : Faciliter la participation effective de tous les membres du Codex

La révision de ces textes universels devrait susciter un grand intérêt et une large participation des membres du Codex. Tout au long du processus de révision, il conviendrait de garder à l'esprit le fait que l'un des principaux défis qui se pose est celui d'élaborer un document qui puisse être appliqué le plus largement possible. Une attention toute particulière doit être accordée aux petites entreprises et aux pays en développement.

Objectif stratégique 4 : Mettre en œuvre des systèmes et des pratiques de gestion de travail efficaces et efficaces

Il est nécessaire que le Codex travaille plus rapidement et de manière plus efficace pour fournir aux membres et aux organisations internationales les normes, les directives et les recommandations dont ils ont besoin. Lors de la révision, tous les documents de travail et autres discussions électroniques seront transmis en temps voulu et de manière transparente, à l'aide de technologies internet gratuites pour tous.

Cet objectif stratégique est l'un des objectifs essentiels de la révision de la présente norme dans la mesure où il fournira une base solide pour tous les travaux du Codex en lien avec l'hygiène alimentaire.

## 6. Information sur le rapport entre la proposition et d'autres documents existants du Codex

Le texte révisé se basera sur les Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et leur annexe : Système d'analyse des risques - Points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et Directives concernant son application. En raison du caractère central des textes sur l'hygiène alimentaire, un alignement technique est éventuellement prévu par la suite dans les normes Codex y afférentes.

Les documents suivants ont d'ores et déjà été identifiés comme référence à rajouter dans le document révisé : « Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CAC/GL 21-1997) », « Directives relatives à la validation des mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire (CAC/GL 69 -2008) », « Directives de l'OMS sur la qualité de l'eau potable » et le « Code d'usages pour le poissons et les produits de la pêche » (CAC/RCP 52-2003) ;

## **7. Identification de tout besoin et disponibilité des avis scientifiques d'experts**

Nous pensons que la FAO/OMS pourrait faciliter cette opération en révisant les lignes directrices sur le système HACCP ou des directives spécifiques (par exemple, sur la qualité de l'eau) et en déterminant s'il existe des informations utiles pour traiter les préoccupations soulevées dans le document de discussion associé. Les informations seront ensuite utilisées pour mieux définir le champ d'action des documents en cours de révision et pour déterminer dans quelle mesure de nouvelles directives sont requises. Par ailleurs, plusieurs organismes observateurs du Codex semblent disposés à apporter leur expertise pour améliorer le fond du document ou en faciliter l'utilisation par le secteur privé.

## **8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures, afin que ces contributions puissent être programmées**

Des contributions techniques sont attendues de la part de la Commission internationale pour la définition des caractéristiques microbiologiques des aliments (ICMSF), de l'Organisation internationale de la normalisation (ISO) et d'autres organisations internationales de normalisation. De telles contributions revêtent un intérêt fondamental puisque lesdites organisations font partie de celles qui appliqueraient les informations contenues dans un texte révisé sur les principes généraux de systèmes de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments.

## **9. Calendrier proposé pour la réalisation des travaux, notamment la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour l'adoption par la Commission**

Calendrier proposé : Le travail mené par le GT-e depuis la quarante-sixième session du CCFH a permis d'identifier les principaux points à améliorer et de formuler d'autres options pour aller de l'avant. Un calendrier sur cinq ans est proposé pour mener à terme la révision des Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et leur annexe sur le système HACCP. Une proposition de document révisé serait prête à être soumise au débat à l'Étape 3 par le CCFH en 2016. La proposition de date pour adoption à l'Étape 5 serait en 2018, et l'adoption à l'Étape 8 en 2019.

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

**Co-Chairpersons  
Co-présidents  
Co-presidentes**

**Olivier Cerf**  
[olivier.cerf@gmail.com](mailto:olivier.cerf@gmail.com)

**Pisan Pongsapitch**  
Deputy Secretary General  
National Bureau of Agricultural Community and Food  
Standards (ACFS)  
Ministry of Agriculture and Cooperatives, Thailand  
[pisan@acfs.go.th](mailto:pisan@acfs.go.th)

**Secretariat  
Secrétariat  
Secretaria**

**Louise Dangy**  
National School of Veterinary Services  
[louise.dangy@ensv.vetagro-sup.fr](mailto:louise.dangy@ensv.vetagro-sup.fr)

**ARGENTINA/ARGENTINE**

Codex focal Point of Argentina  
[codex@minagri.gob.ar](mailto:codex@minagri.gob.ar)

**Maria Ester Carullo**  
Coordinación de Vigilancia y Alertas de Residuos  
y Contaminantes  
[mcarullo@senasa.gov.ar](mailto:mcarullo@senasa.gov.ar)

**Josefina Cabrera**  
Laboratorio de Microbiología, Departamento de  
Control y Desarrollo, Instituto Nacional de  
Alimentos

**ARMENIA/ARMÉNIE**

**Vahe Danielyan**  
Head of Food production Control Department  
State service for food safety, Ministry of  
Agriculture  
[vahe.danielyan@mail.ru](mailto:vahe.danielyan@mail.ru)

**AUSTRALIA/AUSTRALIE**

Amanda Hill  
Section Manager, Food standards Australia New  
Zealand  
[amanda.hill@foodstandards.gov.au](mailto:amanda.hill@foodstandards.gov.au)  
[codex.contact@agriculture.gov.au](mailto:codex.contact@agriculture.gov.au)

**BELGIUM/BELGIQUE/BÉLGICA**

**Katrien Beullens**  
Engineer Expert  
[katrien.beullens@favv.be](mailto:katrien.beullens@favv.be)

**Liesbeth Jacxsens**

Expert  
[Liesbeth.Jacxsens@UGent.be](mailto:Liesbeth.Jacxsens@UGent.be)

**Isabel de Boosere**

Expert  
[isabel.deboosere@health.belgium.be](mailto:isabel.deboosere@health.belgium.be)

**BENIN/BÉNIN**

**Dagbegnon Tossougbo**  
Head of laboratory of microbiology  
[alexisdag@yahoo.fr](mailto:alexisdag@yahoo.fr)  
[maepdana@ymail.com](mailto:maepdana@ymail.com)

**BOTSWANA**

**Malebogo Pinkie Ralefala**  
Senior Research Scientist, National Food  
Technology Research Centre  
[malebogo@naftec.org](mailto:malebogo@naftec.org)

**BRAZIL/BRÉSIL/BRASIL**

**Ligia Schreiner**  
Specialist on Regulation and Health Surveillance  
[ligia.schreiner@anvisa.gov.br](mailto:ligia.schreiner@anvisa.gov.br)

**Carolina VIEIRA**  
Specialist on Regulation and Health Surveillance  
[carolina.vieira@anvisa.gov.br](mailto:carolina.vieira@anvisa.gov.br)

**Priscilla Rangel**  
Official Veterinary  
[priscilla.rangel@agricultura.gov.br](mailto:priscilla.rangel@agricultura.gov.br)

**CANADA/CANADÁ****Hélène Couture**

Chief, Evaluation division, Bureau of Microbial hazards

[helene.couture@hc-sc.gc.ca](mailto:helene.couture@hc-sc.gc.ca)

**Jeff Farber**

[jeff.farber@hc-sc.gc.ca](mailto:jeff.farber@hc-sc.gc.ca)

**CAMEROON/CAMEROUN/CAMERÚN****Jean Martin Etoundi**

Ingénieur général des techniques industrielles (Spécialiste de la nutrition et des technologies alimentaires)

[etoundijme@yahoo.fr](mailto:etoundijme@yahoo.fr)

**CHILE/CHILI****Álvaro Flores Andrade**

National coordinator for CCFH, Ministry of Health

[aflores@minsal.cl](mailto:aflores@minsal.cl)

**CHINA/CHINE****Guo Yunchang**

Secretariat of National Food Safety Standard Committee, Division I, Department of Food Safety Standard

China National Center for Food Safety Risk Assessment

[gych@cfssa.net.cn](mailto:gych@cfssa.net.cn)

**Liu Huancheng**

Secretariat of National Food Safety Standard Committee, Division I, Department of Food Safety Standard

China National Center for Food Safety Risk Assessment

[liuhuanchen@cfssa.net.cn](mailto:liuhuanchen@cfssa.net.cn)

**EGYPT/ÉGYPTE/EGIPTO****Zienab Mosad Abdel Razik**

Food Standards Specialist (EOS)

[mokhtarmohamed50@ymail.com](mailto:mokhtarmohamed50@ymail.com)

**EUROPEAN UNION/UNION EUROPÉENNE/  
UNIÓN EUROPEA****Risto Holma**

European Commission, DG SANCO

[risto.holma@ec.europa.eu](mailto:risto.holma@ec.europa.eu)

**Kris de Smet**

European Commission, DG SANCO

[kris.de-smet@ec.europa.eu](mailto:kris.de-smet@ec.europa.eu)

[codex@ec.europa.eu](mailto:codex@ec.europa.eu)

**Sylvie Coulon**

European Commission, DG SANCO

[sylvie.coulon@ec.europa.eu](mailto:sylvie.coulon@ec.europa.eu)

**FINLAND/FINLANDE/ FINLANDIA****Marjatta Rahkio**

Veterinary Counsellor, Ministry of Agriculture and Forestry

[marjatta.rahkio@mmm.fi](mailto:marjatta.rahkio@mmm.fi)

**FRANCE/FRANCIA****Stéphanie Flauto**

Head of the Food Safety Division

Ministry of Agriculture, Food Processing Industry and Forestry - Food Directorate

[stephanie.flauto@agriculture.gouv.fr](mailto:stephanie.flauto@agriculture.gouv.fr)

**Thomas Longley**

Expert in charge of "Hygiene Package" in the Food Chain Monitoring Office

Ministry of Agriculture, Food Processing Industry and Forestry - Food Directorate

[thomas.longley@agriculture.gouv.fr](mailto:thomas.longley@agriculture.gouv.fr)

**Corinne Danan**

Deputy Head of the Food Chain Monitoring Office  
Ministry of Agriculture, Food Processing Industry and Forestry - Food Directorate

[corinne.danan@agriculture.gouv.fr](mailto:corinne.danan@agriculture.gouv.fr)

**Laurent Montaut**

Head of the Food Chain Monitoring Office

Ministry of Agriculture, Food Processing Industry and Forestry - Food Directorate

[laurent.montaut@agriculture.gouv.fr](mailto:laurent.montaut@agriculture.gouv.fr)

**Caroline Nicolo**

Rédactrice chargée de l'hygiène et de la microbiologie des aliments

Ministry of Economy and Finances

[caroline.nicolo@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:caroline.nicolo@dgccrf.finances.gouv.fr)

**Anselme Agbessi**

Rédacteur chargé de l'hygiène et de la microbiologie des aliments

Ministry of Economy and Finances

[anselme.abgessi@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:anselme.abgessi@dgccrf.finances.gouv.fr)

**GHANA****John Odame-Darkwah**

[john.darkwah@fdaghana.gov.gh](mailto:john.darkwah@fdaghana.gov.gh)

[jodame22@gmail.com](mailto:jodame22@gmail.com)

**Regina Vowotor**

[yateppor@yahoo.com](mailto:yateppor@yahoo.com)

**Nana Pokuaa Asare-Twerefour**

Codex Contact Point Manager  
Ghana Standards Authority  
[codex@gsa.gov.gh](mailto:codex@gsa.gov.gh)  
[codexghana@gmail.com](mailto:codexghana@gmail.com)

**GREECE/GRÈCE/GRECIA****Eleni Stavrakaki**

Hellenic Ministry of Finance, General Secretariat  
for Public Revenue, DG of the General Chemical  
State Laboratory (G.C.S.L.)  
[e.stavrakaki@gcsl.gr](mailto:e.stavrakaki@gcsl.gr)  
[elstavrakaki@yahoo.gr](mailto:elstavrakaki@yahoo.gr)  
[codex@efet.gr](mailto:codex@efet.gr)

**INDIA/INDE****Sunil Bakshi**

Deputy General Manager (QA)  
[sbakshi@nddb.coop](mailto:sbakshi@nddb.coop)

**Seema Shukla**

Assistant Director  
[tech9@eicindia.gov.in](mailto:tech9@eicindia.gov.in)

**C.M. Srilatha**

Scientist  
[srilatha.cm@nic.in](mailto:srilatha.cm@nic.in)

**Vani Bhambri arora**

Deputy Director  
[vani.nabcb@qc.in](mailto:vani.nabcb@qc.in)

**Vinod Kotwal**

National Codex Contact Point  
[codex-india@nic.in](mailto:codex-india@nic.in)

**IRELAND/IRLANDE/IRLANDA****Wayne Anderson**

Director of Food Science and Standards  
Food Safety Authority of Ireland  
[wanderson@fsai.ie](mailto:wanderson@fsai.ie)  
[abrady@fsai.gov.ie](mailto:abrady@fsai.gov.ie)

**Kilian Unger**

Superintending Veterinary Inspector  
[kilian.unger@agriculture.gov.ie](mailto:kilian.unger@agriculture.gov.ie)

**ITALY/ITALIE/ITALIA****Dario de Medici**

Head of Microbiological Foodborne Hazard Unit  
Department of Veterinary Public Health and Food  
Safety, Istituto Superiore di Sanità, Viale  
[dario.demedici@iss.it](mailto:dario.demedici@iss.it)

**Monica Gianfranceschi**

First researcher  
Istituto Superiore di Sanità, Viale Regina Elena  
[monica.gianfranceschi@iss.it](mailto:monica.gianfranceschi@iss.it)

**JAPAN/JAPON/JAPÓN****Hiroshi Umeda**

Assistant director, Inspection and Safety Division,  
Department of Food Safety  
Ministry of Health, Labour and Welfare  
[codexj@mhlw.go.jp](mailto:codexj@mhlw.go.jp)

**Hajime Toyofuku**

Professor, Veterinary Public Health and  
Epidemiology  
Yamaguchi University  
[toyofuku@yamaguchi-u.ac.jp](mailto:toyofuku@yamaguchi-u.ac.jp)

**Tomoko Matsuta-Goshima**

Assistant Director, Food Safety and Consumer  
Policy Division  
Food Safety and Consumer Affairs Bureau,  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries,  
[tomoko\\_goshima@nm.maff.go.jp](mailto:tomoko_goshima@nm.maff.go.jp)  
[codex\\_maff@nm.maff.go.jp](mailto:codex_maff@nm.maff.go.jp)

**KYRGYZSTAN/KIRGHIZISTAN/KIRGUISTÁN****Dinara Aytmurzaeva**

Head of Quality Management Department, Codex  
Contact Point  
[aytmurzaeva@mail.ru](mailto:aytmurzaeva@mail.ru)

**KOREA (REPUBLIC OF)/CORÉE  
(RÉPUBLIQUE DE)/COREA (REPÚBLICA DE)****Eun Sil Lee**

Codex Researcher  
Food Standard Division, Ministry of Food and  
Drug Safety (MFDS)  
[eslee0915@korea.kr](mailto:eslee0915@korea.kr)  
[codexkorea@korea.kr](mailto:codexkorea@korea.kr)

**So Hee Kim**

Codex Researcher  
Food Standard Division, Ministry of Food and  
Drug Safety (MFDS)  
[lige84@korea.kr](mailto:lige84@korea.kr)

**MAURITIUS/MAURICE/MAURICIO****Badroonesha aumjaud**

Lecturer, Faculty of Agriculture, University of  
Mauritius  
[eaumjaud@uom.ac.mu](mailto:eaumjaud@uom.ac.mu)

**MOROCCO/MAROC/MARRUECOS****Azzi Abdelghni**

[abdelghniazzi@gmail.com](mailto:abdelghniazzi@gmail.com)

**NEW ZEALAND/NOUVELLE-ZÉLANDE/NUEVA ZELANDIA****Judi Lee**

Principal Adviser Risk management, Ministry for primary Industries

[JUDI.LEE@MPI.GOV.NZ](mailto:JUDI.LEE@MPI.GOV.NZ)

**NORWAY/NORVÈGE/NORUEGA****Kjersti Nilsen Barkbu**

Senior Adviser

Norwegian Food Safety Authority

[kjnba@mattilsynet.no](mailto:kjnba@mattilsynet.no)

**Vigdis S. Veum Moellersen**

Senior Adviser

Norwegian Food Safety Authority

[visvm@mattilsynet.no](mailto:visvm@mattilsynet.no)

**PERU/PÉROU/PERÚ****José Miguel García Rojas**

Coordinador Titular del CT sobre Higiene de Alimentos del Codex Perú, Ministry of Health

DIGESA – Ministerio de Salud

[jgarcia@digesa.minsa.gob.pe](mailto:jgarcia@digesa.minsa.gob.pe)

**Libia Liza Quesquén**

Coordinador alternativo del CT sobre Higiene de Alimentos del Codex Perú, Ministry of Health

DIGESA – Ministerio de Salud

[lliza@digesa.minsa.gob.pe](mailto:lliza@digesa.minsa.gob.pe)

**Carlos Leyva Fernández**

Especialista Subdirección Inocuidad

Agroalimentaria

SENASA

[cleyva@senasa.gob.pe](mailto:cleyva@senasa.gob.pe)

**PHILIPPINES/FILIPINAS****Ma Celia Raquepo**

OIC - Division Chief III

[ma.celiamr@yahoo.com](mailto:ma.celiamr@yahoo.com)

**Almueda C. David**

Food-Drug Regulation Officer IV; Chairperson, Sub-Committee on Food Hygiene (SCFH)

[acdavid@fda.gov.ph](mailto:acdavid@fda.gov.ph)

**POLAND/POLOGNE/POLONIA****Joanna Maryniak-Szpilarska**

Codex Contact Point for Poland

Agricultural and Food Quality Inspection

[jmaryniak@ijhars.gov.pl](mailto:jmaryniak@ijhars.gov.pl)

**PORTUGAL****Pedro Margarido**

National Codex Contact Point

Portugal, Direção Geral de Alimentação e Veterinária

[pmargarido@dgav.pt](mailto:pmargarido@dgav.pt)

[codex@dgav.pt](mailto:codex@dgav.pt)

**RUSSIAN FEDERATION/FÉDÉRATION DE RUSSIE/FEDERACIÓN DE RUSIA****Svetlana Sheveleva**

Head of the Laboratory (Institute of Nutrition)

[sheveleva@ion.ru](mailto:sheveleva@ion.ru)

**SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA****Christina Gut Sjoeborg**

Scientific Advisor

Federal Department of Home Affairs FDHA, Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO, International Affairs

[christina.gut@blv.admin.ch](mailto:christina.gut@blv.admin.ch)

**THAILAND/THAÏLANDE/TAILANDIA****Virachnee Lohachoopol**

Standards Officer, National Bureau of agricultural commodity and food standards

Ministry of Agriculture and Cooperatives

[virachnee@acfs.go.th](mailto:virachnee@acfs.go.th)

**UNITED KINGDOM/ROYAUME UNI/REINO UNIDO****Carles Orri**

Food safety and Hygiene Policy Manager

Food Standards Agency

[carles.orri@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:carles.orri@foodstandards.gsi.gov.uk)

**UNITED STATES OF AMERICA/ÉTATS UNIS D'AMÉRIQUE/ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA****Jenny Scott**

Senior Advisor

Office of Food Safety, FDA CFSAN

[jenny.scott@fda.hhs.gov](mailto:jenny.scott@fda.hhs.gov)

**Kerry L. Dearfield**

Chief Scientist

USDA/FSIS/OPHS

[kerry.dearfield@fsis.usda.gov](mailto:kerry.dearfield@fsis.usda.gov)

**Andrew C. Yeung**

FDA/CFSAN

[andrew.yeung@fda.hhs.gov](mailto:andrew.yeung@fda.hhs.gov)

**URUGUAY****Adriana da Silva**

Food Control Laboratory, Montevideo City  
Government  
[adrianad@movinet.com.uy](mailto:adrianad@movinet.com.uy)

**Norman Bennett**

Head of the Coordination and Planification Unit on  
Food Safety. Ministry of Livestock, Agriculture and  
Fisheries  
[nbennett@mgap.gub.uy](mailto:nbennett@mgap.gub.uy)

**Q.F. Ines Martinez**

Senior researcher in Food Safety- Technological  
Laboratory of Uruguay  
[imartin@latu.org.uy](mailto:imartin@latu.org.uy)

**YEMEN/YÉMEN****Rakeeb Dahnan**

Ministry of Public Works  
[codex@ysmo.org](mailto:codex@ysmo.org)  
[codex.yemen@gmail.com](mailto:codex.yemen@gmail.com)

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL  
ORGANIZATIONS/ORGANISATIONS  
GOUVERNEMENTALES  
INTERNATIONALES/ ORGANIZACIONES  
GUBERNAMENTALES INTERNACIONALES**

**FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION  
OF THE UNITED NATIONS****Cornelia Boesch**

Food Safety and Quality Unit  
[cornelia.boesch@fao.org](mailto:cornelia.boesch@fao.org)

**WORLD HEALTH ORGANIZATION****Mina Kojima**

Technical Officer, Department of Food Safety and  
Zoonoses  
[kojimam@who.int](mailto:kojimam@who.int)

**INTERNATIONAL NON GOVERNMENTAL  
ORGANIZATIONS/ORGANISATIONS  
INTERNATIONALES NON  
GOUVERNEMENTALES/ORGANIZACIONES  
INTERNACIONALES NO GUBERNAMENTALES**

**FOODDRINKEUROPE****Patrick Fox**

Manager Food Policy, Science and R&D  
[p.fox@fooddrinkeurope.eu](mailto:p.fox@fooddrinkeurope.eu)

**INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS****Francis F. Busta**

Codex Subject Expert to the Codex Committee on  
Food Hygiene, representing the Institute of Food  
Technologists  
[fbusta@umn.edu](mailto:fbusta@umn.edu)

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

Advisor, Regulatory affairs  
[yifanjiang@iadsa.org](mailto:yifanjiang@iadsa.org)

**INTERNATIONAL ASSOCIATION OF  
CONSUMER FOOD ORGANIZATIONS**  
[SFI@cspinet.org](mailto:SFI@cspinet.org)

**INTERNATIONAL COMMISSION ON  
MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS FOR  
FOODS (ICMSF)**

Director Regulatory Affairs  
Unilever, Research & Development  
[leon.gorris@unilever.com](mailto:leon.gorris@unilever.com)

**Katherine M.J. Swanson**

President KMJ Swanson Food Safety Inc.  
[kmjswanson@hotmail.com](mailto:kmjswanson@hotmail.com)

**Lucia Anelich**

Director Anelich Consulting  
[la@anelichconsulting.co.za](mailto:la@anelichconsulting.co.za)

**INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES  
ASSOCIATIONS****Paivi Julkunen**

Chair, ICBA Committee for Codex  
[pjulkunen@coca-cola.com](mailto:pjulkunen@coca-cola.com)

**INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION /  
FÉDÉRATION INTERNATIONALE DE LAITERIE  
(FIL/IDF)**

**Claus Heggum**

Chief consultant, Danish Agriculture and Food  
Council  
Danish Agriculture and Food Council  
[chg@lf.dk](mailto:chg@lf.dk)

**Aurélie Dubois-Lozier**

IDF Standards Officer  
FIL-IDF  
[adubois@fil-idf.org](mailto:adubois@fil-idf.org)



**INTERNATIONAL FEDERATION FOR ANIMAL  
HEALTH (IFAH)****Olivier Espeisse**[espeisse\\_olivier@elanco.com](mailto:espeisse_olivier@elanco.com)[ifah@ifahsec.org](mailto:ifah@ifahsec.org)**INTERNATIONAL POULTRY COUNCIL (IPC)**

Food Safety and Quality Assurance Manager,  
Tegel Foods

[roy.biggs@tegel.co.nz](mailto:roy.biggs@tegel.co.nz)**Richard Griffiths**[rgriffiths@britishpoultry.org.uk](mailto:rgriffiths@britishpoultry.org.uk)**SSAFE****Joe Shebuski**

Senior Director, Global Food Safety at Cargill,  
Technical expert representing SSAFE

[Joe\\_Shebuski@cargill.com](mailto:Joe_Shebuski@cargill.com)**Yves Rey**

Corporate Quality General Manager at Groupe  
Danone, Board Member of SSAFE and Strategic  
Leader

[yves.rey@danone.com](mailto:yves.rey@danone.com)