



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE**

**Quarante-huitième session
Los Angeles, Californie, États-Unis d'Amérique, 7 – 11 novembre 2016**

**QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE PAR LA
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES DU CODEX**

A. QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (39^e SESSION)

QUESTIONS POUR INFORMATION

Normes et textes apparentés adoptés¹

1. La CAC39 a adopté les textes suivants:

- *Directives sur la maîtrise des Salmonella spp. non typhiques dans la viande de bœuf et la viande de porc (CAC/GL 87-2016);*
- *Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire aux mesures de contrôle des parasites d'origine alimentaire (CAC/GL 88-2016); et*
- Les annexes au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau (CAC/RCP 75-2015).*

Révocation des textes²

2. Le CAC39 a approuvé la révocation du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et les herbes aromatiques séchées (CAC/RCP 42-1995).*

Travaux du Codex sur la résistance aux antimicrobiens³

3. La CAC39 est convenue :

- De créer un Groupe intergouvernemental spécial sur la résistance aux antimicrobiens (TFAMR), qui serait accueilli par la République de Corée pour donner des indications fondées sur des données scientifiques pour la gestion de la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire (le mandat est présenté dans l'Annexe VIII du REP16/CAC).
- D'établir un groupe de travail du programme, présidé par le Royaume-Uni et coprésidé par l'Australie et les États-Unis d'Amérique, pour réviser (a) les documents de projet relatifs à une nouvelle activité ; et (b) le mandat relatif à la demande d'avis scientifiques à la FAO et l'OMS et en collaboration avec l'OIE.
- De demander à la FAO et à l'OMS d'élaborer un programme de renforcement des capacités pour répondre aux besoins recensés.

4. Le Comité est invité à noter les informations ci-dessus.

¹ REP16/CAC, Annexe III. L'intégralité des débats figure aux paragraphes 31 à 39.

² REP16/CAC, Annexe V

³ REP16/CAC, par. 164, Annexe VIII

POINTS D'ACTION

Nouveaux travaux⁴

5. La Commission a approuvé les nouveaux travaux suivants :

- Révision des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) et de l'annexe relative au système HACCP ;
- Révision du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53-2003) ; et
- Orientations pour la maîtrise de la formation d'histamine dans le *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* (CAC/RCP 52-2003) et plans d'échantillonnage pour l'histamine figurant dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche.

Orientations pour la maîtrise de la formation d'histamine dans le *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* (CAC/RCP 52-2003) et plans d'échantillonnage pour l'histamine figurant dans les normes pour les poissons et les produits de la pêche⁵

6. La Commission a approuvé ces nouveaux travaux⁶ et elle est convenue d'attribuer ces nouveaux travaux au CCFH, comme l'avait recommandé le Comité exécutif⁷. La Commission est par ailleurs convenue de recommander que le CCFH fasse démarrer ces travaux immédiatement, c'est-à-dire qu'ils soient inscrits à l'ordre du jour du CCFH48, et qu'il examine le calendrier pour l'achèvement des travaux en fonction de son plan de travail prospectif.

7. Le Comité est **invité** à examiner les nouveaux travaux sous les points 4, 5 et 6, respectivement.

B. QUESTIONS DÉCOULANT D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES DU CODEX

POINTS D'ACTION

Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (43^e Session)⁸

Révision de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985) : datage

8. Le CCFL43 est convenu de demander l'avis du CCFH sur le caractère approprié du critère n° 1 sur la sécurité sanitaire des aliments en vue de l'exemption de datage. Le critère est présenté dans l'Annexe I de ce document.

9. Le Comité **est invité** à examiner la requête du CCFL.

Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (20^e Session)⁹

Approbation des dispositions en matière d'hygiène dans les normes du Codex

10. Conformément à son mandat et à la pratique établie, le CCFH est invité à approuver les **dispositions en matière d'hygiène** de normes et codes d'usages lorsqu'ils ont atteint l'étape 5/8 ou 8 de la procédure d'élaboration du Codex.

11. Le Comité est invité à examiner la pertinence de l'approbation des **dispositions en matière d'hygiène**, et à prendre une décision à ce sujet, concernant le projet de texte du CCASIA:

- Code d'usages régional en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique.

12. Le CCFH **est invité** à indiquer si les textes :

- Peuvent être approuvés ;
- Peuvent être approuvés avec des amendements ; ou
- Ne peuvent pas être approuvés, en donnant les raisons.

13. L'avant-projet de Code d'usages régional en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique se trouve dans le [REP17/ASIA, Annexe V](#).

⁴ REP16/CAC, Annexe VI

⁵ REP16/CAC, par. 98-99, Annexe VI

⁶ Proposé par le CCFFP34 – REP16/FFP, par. 72 et CX/CAC 16/39/7, Annexe II. Le CCFFP a été ajourné sine die – se référer aux détails dans REP16/CAC, par. 182-183.

⁷ REP16/EXEC, par. 13-15

⁸ REP16/FL, par. 42, Annexe II

⁹ REP17/ASIA, par. 98, Annexe V

**Avant-projet de révision de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires
préemballées (CODEX STAN 1-1985) : datage**

Section 4.7

(vii) Sans préjudice des dispositions des paragraphes 4.7.1 i) et 4.7.1 ii), le datage n'est pas exigé si un ou plusieurs des critères suivants s'appliquent :

1. **Lorsque la sécurité sanitaire n'est pas compromise et que la qualité ne se détériore pas**
 - 1.1 **en raison de l'aliment qui, de par sa nature de conservateur, empêche la croissance microbienne (alcool, sel, acidité, activité hydrique faible, par exemple) ; et/ou**
 - 1.2 **dans des conditions d'entreposage spécifiées.**