

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Items 5, 6 and 7

CRD19

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX COMMITTEE ON FOOD HYGIENE

Fifty-First Session

Cleveland, Ohio, United States of America

Comments by Senegal

5 Projet de Code d'usages pour la gestion des allergènes alimentaires pour les entreprises du secteur alimentaire

Les allergènes dans les aliments constituent une préoccupation de santé publique majeure pour tous les pays. Le projet de code d'usage pour la gestion des allergènes alimentaires contient des informations importantes qui pourraient aider les fabricants de produits alimentaires tout au long de la chaîne de production. En effet, les fabricants doivent identifier les aliments susceptibles de contenir des allergènes, prendre des mesures de maîtrise et fournir aux consommateurs toutes les informations leur permettant de choisir les aliments en toute connaissance de cause en s'appuyant sur l'étiquetage de précaution.

Ce code d'usage permettra aussi aux fabricants du secteur alimentaire de disposer des lignes de conduite afin que les allergènes contenus dans les aliments fabriqués soient dans des proportions ne posant aucun problème de santé aux populations.

6 Avant-projet de révision des Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969) et leur annexe HACCP

Le Sénégal se félicite de la souplesse introduite dans la révision du document CXC 1-1969 sur le fait que les BPH peuvent suffire à certaines Entreprises de Secteur Alimentaire pour produire des aliments sains sans nécessairement appliquer le système HACCP. Cette souplesse va encourager les petites entreprises à s'assurer que les BPH sont prises sur la base d'une bonne connaissance des risques liés à la production des produits alimentaires sans pour autant subir la lourdeur et les contraintes de la mise en place d'un système HACCP complet. Cependant le Sénégal souhaite que le document soit compréhensible pour tous par une définition claires et sans équivoque des termes.

7 Avant-projet de Directives pour la gestion des éclosions biologiques d'origine alimentaire

Au Sénégal, les maladies d'origine alimentaire sévissent de façon récurrente et cet état de fait est accentué par de nombreux facteurs parmi lesquels la prolifération des aliments vendus sur la voie publique, les changements notés dans les modes de préparation et de transformation, la mondialisation des échanges, le développement des technologies et de la restauration hors foyer de plus en plus importante.

C'est dans ce contexte que le Sénégal a élaboré de manière inclusive un document de gestion des urgences d'origine alimentaire intitulé Plan National de Réponse aux Urgences de Sécurité Sanitaire des Aliments (PNRUSSA) dont le processus d'élaboration a suivi toutes les étapes décrites par l' Avant-projet de Directives pour la gestion des éclosions biologiques d'origine alimentaire.

Le Sénégal soutient donc l'élaboration de ce document et invite les autres pays soucieux de relever les défis économiques et sanitaires liés aux épidémies d'origine alimentaire à participer de manière active aux travaux et de finaliser cet avant-projet de directives pour la gestion des éclosions d'origine alimentaire initié par le Codex.