

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 6 de l'ordre du jour

CRD3

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Quarante-neuvième session

Chicago, Illinois, États-Unis d'Amérique, du 13 au 17 novembre 2017

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL PHYSIQUE SUR LES PRIORITÉS DES TRAVAUX DU CCFH (PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX ET/OU RÉVISION DE NORMES EXISTANTES)

ÉLABORÉ PAR LES ÉTATS-UNIS EN LEUR QUALITÉ DE PRÉSIDENT DU GROUPE DE TRAVAIL

M^{me} Jenny Scott, déléguée des États-Unis au CCFH, a présidé le groupe de travail physique. La présidente a inauguré la réunion du groupe de travail en souhaitant la bienvenue aux délégués.

La présidente a pris note des points de l'ordre du jour prévu pour la réunion du GTP, ci-dessous.

- Soumettre à discussion le *Processus par lequel le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire entend entreprendre ses travaux* (CRD04) ;
- Soumettre à discussion les deux propositions de nouveaux travaux reçues en réponse à la *Demande de propositions visant de nouveaux travaux et/ou la révision de normes existantes* (CL 2017/68-FH) :
 - Le projet de document préparé par l'Australie et les États-Unis d'Amérique sur l'élaboration d'un Code d'usages pour la gestion de aliments allergènes à l'intention des entreprises du secteur alimentaire (voir CX/FH 17/49/7 ; Annexe 1).
 - Le projet de document préparé par l'Union européenne sur des Directives pour la gestion des crises/éclosions (micro)biologiques d'origine alimentaire (voir CX/FH 17/49/7 : Annexe 2).
- Fournir des données aux États-Unis relatives au champ d'application du document de travail sur d'éventuels nouveaux travaux sur les *E. coli* producteurs de Shigatoxines (STEC) ;
- Analyser s'il est nécessaire d'élaborer des directives fondées sur les conclusions de la FAO/OMS sur l'eau utilisée dans le cadre de la production et transformation des aliments ;
- Classer les projets au moyen du processus révisé de classification par ordre de priorité ;
- Formuler des recommandations à la plénière.

Révision du processus par lequel le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire entend entreprendre ses travaux

- Des modifications clés ont été apportées au processus de classement par ordre de priorité, et notamment la définition d'un critère unique relatif aux effets sur la santé publique issu de la fusion de deux questions, et la mise au point d'une approche par étapes permettant l'application des critères.
- Les délégations ont tenu un débat et sont convenues de la révision en y apportant de légères modifications.
 - En ce qui concerne le critère relatif au classement des effets des nouveaux travaux sur la santé publique, une question a été révisée pour mieux cibler l'impact des nouveaux travaux sur la santé publique plutôt que les risques pour la santé publique associés aux nouveaux travaux.
 - En ce qui concerne le Plan de travail prospectif, le terme « actualité des informations » a été remplacé par « informations à actualiser », une réponse « oui/non » à la question « actualité des informations » ayant été considérée contraire à la logique.
- Le document révisé est joint au présent rapport en tant qu'annexe.

Élaboration d'un Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire

- L'Australie a présenté le projet de document, en indiquant que les allergènes alimentaires constituent des dangers et que les entreprises alimentaires doivent envisager la question de leur gestion.
- Bien que la question des allergènes ne concerne pas tous les pays, les allergènes ont un impact sur le commerce avec les pays pour lesquels les allergènes représentent un problème.
- Ce Code d'usages portera sur les bonnes pratiques en matière d'hygiène (BPH) dans les processus de fabrication et de préparation des aliments dans le domaine de la restauration et complètera les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) révisés qui incluront des précisions sur l'importance de contrôler les allergènes alimentaires.
- De nombreux exploitants du secteur alimentaire peuvent ne pas connaître de mesures de contrôle des allergènes autres que l'étiquetage.
- L'Australie a noté que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) examine actuellement de nouveaux travaux relatifs à l'étiquetage des allergènes et a proposé d'élaborer un document de travail pour mieux s'aligner sur le CCFL.

Élaboration d'un document d'orientation pour la gestion de crises/épidémies (micro)biologiques d'origine alimentaire

- L'Union européenne a présenté un document de projet en précisant que le champ d'application des nouveaux travaux visait à fournir des directives aux autorités compétentes pour la gestion de crises/épidémies d'origine alimentaire.
- Ces directives entendent contribuer à limiter l'ampleur de ces événements en améliorant la préparation et la gestion.
- Elles tiendront compte des informations provenant des documents de la FAO/OMS.
- À la suite d'une discussion des délégations,
 - certaines délégations ont estimé que le document de projet contenait suffisamment d'informations pour commencer les nouveaux travaux ;
 - d'autres délégations ont estimé qu'un document de travail était nécessaire
- i. pour permettre une meilleure compréhension des lacunes dans les directives / documents existants ;
- ii. pour permettre une évaluation plus approfondie de la part des organismes des pays qu'elles représentent impliqués dans la gestion des épidémies ;
- iii. pour étendre le champ d'application afin d'inclure le rôle des exploitants du secteur alimentaire dans une crise d'origine alimentaire.

Champ d'application du document de travail se rapportant aux nouveaux travaux sur les STEC

- Les États-Unis ont brièvement discuté de la réunion conjointe d'experts FAO/OMS sur les STEC et de l'attribution à 4 principaux produits alimentaires : la viande de bœuf, les fruits et légumes, certains produits laitiers fabriqués avec du lait non pasteurisé et la viande de petits ruminants),
- La plupart des délégations sont convenues que le champ d'application du document de travail devrait porter sur l'ensemble des produits alimentaires. Cela permettra une évaluation exhaustive lors des discussions ultérieures concernant ce projet à la prochaine réunion du GTp.

Évaluation des projets

Les délégations ont évalué les deux nouveaux projets dans le plan de travail prospectif et les notes figurent en annexe.

Le GTP sur les priorités des travaux recommande que le CCFH :

- Accepte la révision du *processus par lequel le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire entend entreprendre ses travaux*
- Autorise l'élaboration d'un document de travail pour examen par la cinquantième session du CCFH sur la gestion des allergènes plutôt que d'entreprendre de nouveaux travaux, afin de procéder en coordination avec le document de travail sur l'étiquetage des allergènes alimentaires en cours d'élaboration par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires
- Détermine s'il convient d'envoyer à la Commission une demande de nouveaux travaux sur la gestion des crises/éclosions microbiologiques d'origine alimentaire ou d'élaborer un document de travail visant à clarifier le champ d'application et à identifier les lacunes présentes dans les documents existants, notamment de la FAO/OMS
- Convienne que le document de travail sur les STEC devrait couvrir toutes les catégories d'aliments dont le rapport de la FAO/OMS indique qu'ils sont associés avec les STEC.

PROCESSUS PAR LEQUEL LE COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE (CCFH) ENTEND ENTREPRENDRE SES TRAVAUX

Proposition de la présidence du GTP sur les priorités des travaux du CCFH

Objet

1. Les directives ci-après sont établies afin d'aider le CCFH à :
 - identifier, classer par ordre de priorité et mener à bien ses travaux avec efficacité ; et
 - maintenir une communication avec la FAO/OMS et leurs organes scientifiques, le cas échéant.

Champ d'application

2. Les présentes directives s'appliquent à tous les travaux entrepris par le CCFH, et comprennent : directives et procédures pour les propositions de nouveaux travaux (y compris la révision de codes d'usages en vigueur en matière d'hygiène) ; critères et procédures pour l'examen des priorités des travaux nouveaux ou en cours ; procédures pour la mise en œuvre de nouveaux travaux ; processus par lequel le CCFH obtient des avis scientifiques de la FAO/OMS.

Propositions de nouveaux travaux

3. Les propositions de nouveaux travaux à entreprendre par le CCFH devraient suivre le processus défini ci-dessous. Outre les dispositions s'appliquant aux propositions de nouveaux travaux dans le Manuel de procédure, les propositions de nouveaux travaux devraient comprendre un Profil de risque¹, le cas échéant. Les propositions de nouveaux travaux devraient indiquer la nature particulière ou les résultats escomptés des nouveaux travaux proposés (par exemple, code d'usages en matière d'hygiène nouveau ou révision, directives en matière de gestion des risques).

4. Généralement, les propositions de nouveaux travaux concernent une question d'hygiène alimentaire posant un problème significatif de santé publique. Il faudrait donc décrire, d'une manière aussi détaillée que possible, le champ d'application et l'impact du problème, ainsi que ses répercussions sur le commerce international.

5. Les propositions de nouveaux travaux peuvent éventuellement :
 - traiter une question dont les effets compromettent l'évolution du CCFH et d'autres comités, si elle relève du mandat du CCFH ;
 - faciliter les activités d'analyse des risques ; ou
 - établir ou réviser des principes généraux ou des directives. La nécessité de soumettre à révision certains textes du CCFH peut être un reflet des connaissances actuelles et/ou répondre à un souci de cohérence avec les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) ou autres codes d'usages.

Critères pour l'évaluation et le classement des nouveaux travaux par ordre de priorité

6. Outre les dispositions s'appliquant aux propositions de nouveaux travaux contenues dans le *Manuel de procédure* du Codex, les critères ci-dessous et leurs facteurs de pondération respectifs seront employés lors de l'évaluation des priorités en matière de nouveaux travaux, pour faciliter la définition des nouveaux travaux à entreprendre en priorité par le CCFH. Les normes ayant plus de cinq ans d'application, ou contenant des doublons ou des incohérences vis-à-vis des codes existants devraient être évaluées conformément aux critères ci-après afin de déterminer si une révision s'impose.

¹ Un profil de risque est la « description du problème de salubrité des aliments et de son contexte » (Commission du Codex Alimentarius, *Manuel de procédure*). Les éléments d'un profil de risque sont décrits dans les *Principes et directives pour la gestion des risques microbiologiques* (CAC/GL 63-2007).

Critère	Classement
<p>Actualité des informations –</p> <ul style="list-style-type: none"> • Existe-t-il de nouvelles informations/données qui justifieraient la nécessité de réviser le(s) code(s) existant(s) ou d'en créer un ? • Existe-t-il de nouvelles technologies qui justifieraient la nécessité de réviser les codes existants ou d'en créer un ? • Des doublons ou des incohérences vis-à-vis des codes existants à réviser ont-ils été relevés ? 	Oui/non
<p>Effet positif des nouveaux travaux sur la santé publique -</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les résultats de ces nouveaux travaux seraient-ils susceptibles d'avoir des effets positifs sur la santé publique ? • Dans quelle mesure le risque pour la santé publique, par exemple risque d'origine alimentaire, est-il significatif ? 	<p>Élevé 20</p> <p>Moyen 14</p> <p>Faible 8</p>
<p>Répercussions du risque pour la santé publique sur le commerce</p>	<p>Répercussion sur le commerce mondial, consommation élevée 10</p> <p>Répercussion sur le commerce régional, consommation élevée 5</p> <p>Répercussion sur le commerce mondial, consommation limitée 4</p> <p>Répercussion sur le commerce régional, consommation limitée 2</p> <p>Aucune répercussion sur le commerce 0</p>

*Le risque² se définit comme une fonction de la probabilité d'un effet adverse pour la santé et de sa gravité, du fait de la présence d'un (de) danger(s) dans un aliment. Le danger est un agent biologique, chimique ou physique présent dans un aliment, ou état de cet aliment pouvant avoir un effet nocif sur la santé.

Ces critères seront appliqués par étapes :

Étape 1 :

Évaluer l'actualité des informations.

- Dispose-t-on de nouvelles informations justifiant la nécessité de réviser le(s) code(s) existant(s) ou d'en établir un nouveau ?
- Dispose-t-on de nouvelles technologies justifiant la nécessité de réviser le(s) code(s) existant(s) ou d'en établir un nouveau ?
- Sommes-nous en présence de doublons et d'incohérences qu'il faudrait corriger ?

Si la réponse à l'une de ces questions est positive, procéder à l'étape 2. Si la réponse à ces questions est négative, de nouveaux travaux dans ce domaine ne se justifient pas et il n'est pas nécessaire d'appliquer les autres critères pour le classement par ordre de priorité. Les normes en vigueur depuis plus de cinq ans et pour lesquelles nous ne disposons pas de nouvelles informations devraient figurer dans le plan de travail prospectif (clairement séparés dans le même tableau,) pour examen plus avant.

Étape 2 :

Évaluer les retombées sur la santé publique :

Le nouveau code proposé ou la révision proposée engendreront-ils la création d'un document ayant des retombées positives sur la santé publique ? Quelle est l'importance du risque pour la santé publique, par exemple d'origine alimentaire ? Le risque pour la santé publique devrait reposer sur des faits probants

² Manuel de procédure du Codex

convaincants et documentés, ou encore sur des preuves scientifiques montrant d'éventuels effets adverses pour la santé, y compris la morbidité et/ou mortalité, du fait de la présence d'un agent biologique, chimique ou physique dans un aliment, ou état de cet aliment. Au moment de la détermination des risques pour la santé publique, les *Principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius*³ devraient être pris en considération.

Attribuer des points, comme suit :

20 – le nouveau code proposé ou la révision proposée d'un code existant auront probablement des retombées importantes sur la santé publique (par exemple, le danger présente un risque élevé de provoquer des maladies/éclosions, ou il est raisonnable d'envisager que les dispositions à incorporer réduiront les risques liés à un danger)

14 – le nouveau code proposé ou la révision proposée d'un code existant auront probablement des retombées moyennes sur la santé publique (par exemple, le danger présente un risque moyen, c'est-à-dire une probabilité moindre ou une gravité moins marquée que d'autres dangers), ou les dispositions proposées peuvent réduire un risque lié à un danger sans toutefois l'éliminer)

8 – le nouveau code proposé ou la révision proposée d'un code existant n'auront aucune retombée ou une retombée limitée sur la santé publique (par exemple, le danger présente un risque limité, c'est-à-dire une probabilité et une gravité faibles), ou les dispositions n'ont qu'un impact limité sur les risques liés à un danger)

Étape 3 :

Évaluer l'impact des travaux sur le commerce :

L'aliment est-il échangé à l'échelle mondiale ou uniquement dans certaines régions ? L'aliment est-il consommé fréquemment ou sa consommation est-elle généralement limitée ?

Outre le classement du projet conformément à ces critères, le plan de travail prospectif devrait inclure des informations relatives à la question de savoir s'il s'agit d'un projet de document⁴ ou d'un document de travail, (un projet de document doit être présenté à la Commission du Codex Alimentarius (CCA) pour approbation de nouveaux travaux), et si l'assistance de la FAO/OMS est requise (voir Obtention d'avis scientifiques). Si l'assistance de la FAO/OMS est requise, la progression de ces nouveaux travaux pourrait se voir compromise en raison des ressources limitées de la FAO/OMS.

Processus à suivre pour l'examen des propositions de nouveaux travaux

7. Dans le but de faciliter la gestion des travaux du Comité, le CCFH peut établir un Groupe de travail *ad hoc* pour l'établissement des priorités des travaux du CCFH (« Groupe de travail *ad hoc* ») au cours des sessions, conformément aux lignes directrices sur les groupes de travail physiques.

8. Le Comité sur l'hygiène alimentaire suivra, généralement, le processus décrit plus avant pour entreprendre de nouveaux travaux.

- i. Une demande de propositions de nouveaux travaux et/ou de révision d'une norme existante sera émise, le cas échéant sous forme de lettre circulaire du Codex.
- ii. Les propositions de nouveaux travaux parvenues en réponse à la lettre circulaire du Codex seront transmises à l'hôte du Groupe de travail *ad hoc*, ainsi qu'au gouvernement hôte du CCFH et aux secrétariats du Codex. Les propositions devraient inclure une description des nouveaux travaux ainsi qu'une justification. La proposition pourrait éventuellement contenir un projet de document afin d'accélérer sa présentation à la CCA pour approbation. En l'absence d'un projet de document, l'approbation des nouveaux travaux pourrait être retardée.
- iii. L'hôte du groupe de travail *ad hoc* dresse une liste des propositions de nouveaux travaux qui sera distribuée par le Secrétariat du Codex aux membres et observateurs du Codex pour examen et observations dans les délais spécifiés.

³ *Manuel de procédure* de la Commission du Codex Alimentarius.

⁴ Les éléments d'un document de projet sont décrits dans le *Manuel de procédure* de la Commission du Codex Alimentarius.

- iv. Le groupe de travail *ad hoc* se réunit sur indication du Comité, généralement la veille de la session plénière du CCFH, afin de formuler des recommandations pour examen par le Comité durant la session du CCFH. Le groupe de travail *ad hoc* procède à l'examen des propositions de nouveaux travaux et des observations. Il vérifie si les propositions de nouveaux travaux sont complètes, si elles se conforment aux critères pour l'établissement des priorités, et indique si les propositions peuvent être reçues, rejetées ou si des informations complémentaires sont nécessaires.
- v. En cas d'acceptation, une recommandation sera formulée concernant le degré de priorité de la proposition de nouveaux travaux vis-à-vis des priorités préétablies. Le degré de priorité des propositions de nouveaux travaux sera établi conformément aux directives indiquées ci-dessus. Les propositions de nouveaux travaux dont le degré de priorité est faible peuvent être reportées si les ressources sont limitées. Les propositions de nouveaux travaux à faible degré de priorité non recommandées peuvent être réexaminées lors de la session successive du CCFH. Si le groupe de travail *ad hoc* recommande le « rejet » ou le « renvoi pour révision » de la proposition de nouveaux travaux, ses décisions devront être justifiées.
- vi. Pendant la session du CCFH, le président du groupe de travail *ad hoc* présentera les recommandations du groupe de travail *ad hoc* au Comité. Le CCFH prend la décision d'accepter, rejeter ou renvoyer les propositions de nouveaux travaux et/ou de révision d'une norme existante. Si la proposition est acceptée, un projet de document⁵, comprenant éventuellement les amendements convenus par le Comité, sera établi par le CCFH (ou, si la proposition de nouveaux travaux est accompagnée d'un projet de document, le CCFH pourrait demander sa révision) et présenté à CCA accompagné d'une demande d'approbation des nouveaux travaux proposés.
- vii. Le plan de travail du CCFH (voir ci-dessous) est mis à jour lors de chacune des réunions du groupe de travail *ad hoc*, afin d'assurer la continuité et de conserver un historique des observations du CCFH vis-à-vis des nouveaux travaux.

Plan de travail du CCFH

9. Le CCFH élabore un plan de travail prospectif, comprenant les propositions de nouveaux travaux et les codes existants devant être soumis à révision. Le plan de travail énumère les travaux par ordre de priorité, sur la base des décisions prises par le CCFH et des critères pour l'évaluation et le classement des travaux par ordre de priorité (voir ci-dessus). Le plan de travail est examiné par le groupe de travail *ad hoc* à chaque session du CCFH, au moment de classer les nouveaux travaux par ordre de priorité. Le CCFH se penchera progressivement sur la liste des points classés comme prioritaires dans le plan de travail. Le degré de priorité de chacun des points de la liste peut être réévalué. Lorsque de nouvelles données ou informations concernant l'un des points sur la liste sont disponibles, ces dernières peuvent être examinées et le degré de priorité peut alors varier. Il est prévu que le plan de travail passe d'une session à l'autre, après mise à jour et révision le cas échéant, conformément aux critères du CCFH pour entreprendre de nouveaux travaux. Si certains thèmes sont admis en tant que nouveaux travaux, un projet de document devra être établi ainsi que des indications concernant les modalités d'avancement des travaux (délégation chargée des travaux, processus des groupes de travail).

Obtention d'avis scientifiques

10. En certains cas, les travaux du Comité requièrent une évaluation des risques internationale ou autre avis scientifique. Ces avis sont généralement fournis par la FAO/OMS (notamment au moyen des consultations d'experts *ad hoc* du JEMRA), bien qu'en certains cas il pourrait se rendre nécessaire d'avoir recours à d'autres instances internationales spécialisées. Au moment d'entreprendre de nouveaux travaux, le Comité devrait suivre une approche structurée décrite dans les *Principes et directives pour la gestion des risques microbiologiques* (CAC/GL 63-2007) et les *Principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius*.

11. Lorsqu'une évaluation des risques internationale par la FAO/OMS (par exemple par l'intermédiaire du JEMRA) s'avère nécessaire, le CCFH devra analyser et demander un avis sur les points suivants :

- i. Il existe suffisamment de connaissances et données scientifiques pour mener à bien l'évaluation, ou ces dernières peuvent être obtenues en temps voulu. (Généralement, une évaluation initiale des connaissances et données disponibles est fournie dans le cadre du Profil de risque).
 - ii. Il est raisonnable de prévoir que les résultats de l'évaluation des risques (s'il est nécessaire d'en effectuer une) seront utiles à la prise de décisions en matière de gestion des risques relatives à la maîtrise des dangers microbiologiques sans que l'adoption des directives sur la gestion des risques microbiologiques concernées soit indûment repoussée.
-

- iii. Des évaluations des risques menées sur le plan régional, national et multinational, et susceptibles de faciliter une évaluation des risques internationale sont disponibles.
12. Si le Comité prend la décision de demander la réalisation d'une évaluation des risques microbiologiques, ou un autre avis scientifique, le Comité transmet le document de l'évaluation des risques (lorsqu'il est disponible) à la FAO/OMS en indiquant clairement l'objectif et le champ d'application des travaux à entreprendre, d'éventuelles limitations de temps susceptibles d'avoir un impact sur les travaux, et, dans le cas d'une évaluation des risques, les questions spécifiques de gestion des risques adressées aux évaluateurs. Le cas échéant, le Comité fournira à la FAO/OMS des informations relatives à la politique d'évaluation des risques s'appliquant à la tâche spécifique devant être entreprise. La FAO/OMS analyse la demande conformément à ses critères et fait part de sa décision au Comité, en indiquant si ces travaux seront entrepris et en précisant leur champ d'application. Si la réponse de la FAO/OMS est favorable, le Comité encourage ses membres à soumettre leurs données scientifiques pertinentes. Si la réponse est négative et la FAO/OMS n'entend pas mener l'évaluation des risques demandée, le Comité en est informé, ainsi que des raisons étayant le refus (manque de données, de ressources financières).
13. Le Comité reconnaît qu'un processus itératif entre gestionnaires et évaluateurs des risques est essentiel tout au long de la démarche décrite ci-dessus, ainsi que pour entreprendre de manière adéquate toute évaluation des risques microbiologiques et élaboration de directives sur la gestion des risques microbiologiques ou autre(s) document(s) du CCFH.
14. La FAO/OMS fournira les résultats de(s) l'évaluation(s) microbiologique(s) ou autre avis scientifique d'experts au Comité selon la structure et les modalités définies conjointement par la FAO/OMS et le Comité. Au besoin, la FAO/OMS mettra ses compétences scientifiques au service de la FAO/OMS, afin de fournir des indications sur l'interprétation adéquate de l'évaluation des risques.
15. Les évaluations des risques microbiologiques menées par la FAO/OMS (JEMRA) seront effectuées dans le cadre proposé dans les *Principes et directives régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques* (CAC/RCP 30-1999).

PLAN DE TRAVAIL PROSPECTIF DU CCFH – Structure proposée

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non)⁶	Impact sur la santé publique (20/14/8)	Impact sur le commerce (10/5/4/ 2/0)	Document de projet/document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO/OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
Maîtrise des <i>E. coli</i> produisant des shigatoxines	N/A	Oui	20	10	Non	Oui	Document de travail prévu pour la CCFH50	30
Code d'usages en matière d'hygiène sur le stockage des céréales	N/A	Oui	8	5	Oui			13
Code d'usages pour la gestion des aliments allergènes à l'intention des entreprises du secteur alimentaire	N/A	Oui	20	10	Oui	Non	Recommander document de travail pour la (50e CCFH	
Directives pour la gestion des crises/éclosions (micro)biologiques d'origine alimentaire	N/A	Oui	20	10	Oui	Non	Document de travail ou nouveaux travaux ?	
Principes de sécurité sanitaire de l'eau utilisée dans la transformation des aliments	N/A				Non			
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande (CAC/RCP/58-2005)</i>	2005	Non						
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CAC/RCP 57-2004)</i>	2009	Non						
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les œufs et les produits à base d'œufs (CAC/RCP 15-1976)</i>	2007	Non						

⁶ Informations à actualiser (Actualité des informations) : Existe-t-il de nouvelles informations/données qui justifieraient la nécessité de réviser le(s) code(s) existant(s) ou d'en créer un nouveau ? Existe-t-il de nouvelles technologies qui justifieraient la nécessité de réviser les codes existants ou d'en créer un ? Existe-t-il des doublons ou des incohérences dans les codes existants devant être corrigés ? S'il existe un code en vigueur et que ledit code est considéré comme suffisant, aucuns nouveaux travaux ne devraient être lancés.

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ⁶	Impact sur la santé publique (20/14/8)	Impact sur le commerce (10/5/4/ 2/0)	Document de projet/document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO/OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments précuisinés et cuisinés en restauration collective (CAC/RCP/39-1993)</i>	1993	Non						
<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						
<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> <i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement (CAC/RCP/40-1993)</i> <i>Lignes directrices pour l'inspection visuelle des lots de conserve quant aux défauts inacceptables (CAC/GL 17-1993)</i> <i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve (CAC/RCP/2-1969)</i>	1993 1993 1993 1969	Non						
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les eaux potables en bouteille/conditionnées (autres que les eaux minérales naturelles) (CAC/RCP 48-2001)</i>	2001	Non						
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments réfrigérés conditionnés à durée de conservation prolongée (CAC/RCP/46-1999)</i>	1999	Non						