

# commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 1 de l'ordre du jour

CX/FH 04/1  
Décembre 2003

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Trente-sixième session

Washington (États-Unis d'Amérique), 29 mars – 3 avril 2004

Washington Convention Center, Room 207, 801 Mount Vernon Place, NW., Washington, DC 20001 (États-Unis d'Amérique), du lundi 29 mars à 10 heures au samedi 3 avril 2004

### ORDRE DU JOUR PROVISOIRE

Point de l'ordre du jour	Objet	Document
	Ouverture de la session	
1.	Adoption de l'ordre du jour	CX/FH 04/1
2.	Questions soumises au Comité sur l'hygiène des denrées alimentaires par la Commission du Codex Alimentarius et/ou d'autres comités du Codex	CX/FH 04/2
3.	Approbation de dispositions relatives à l'hygiène figurant dans les Normes et Codes d'usages du Codex:	CL 2003/39 – FH
	a) Avant-projet de code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche: sections 2.2 et 2.6 des Définitions, section 6 – Aquaculture et section 10 – Transformation des produits à base de poisson enrobés surgelés	ALINORM 04/27/18, Annexe V
	b) Projet de norme pour le hareng de l'Atlantique et le sprat salés	ALINORM 04/27/18, Annexe II
	- Observations en réponse à la lettre circulaire CL 2003/39 – FH	CX/FH 04/3
4.	Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers à l'étape 7	CL 2003/27 – FH; ALINORM 03/13A, Annexe III
	- Observations à l'étape 6	CX/FH 04/4

5. Documents de travail relatifs à la gestion des activités du Comité :
  - (a) Avant-projet de procédure permettant au Comité sur l'hygiène des denrées alimentaires d'entreprendre des travaux spécifiques en matière d'évaluation et de gestion des risques microbiologiques CX/FH 04/5
    - *Observations* CX/FH 04/5-Add.1
  - (b) Document de travail sur l'élaboration de procédures et de critères pour le classement des activités du Comité du Codex sur l'hygiène des denrées alimentaires par ordre de priorité CX/FH 04/5-Add.2
  - (c) Document de travail sur l'élaboration d'options en matière d'interaction entre les Comités du Codex CX/FH 04/5-Add.3
6. Avant-projet de principes et de lignes directrices relatifs à la gestion des risques microbiologiques à l'étape 4 CX/FH 04/6
  - *Observations à l'étape 3* CX/FH 04/6 Add. 1
7. Avant-projet de directives relatives à l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la [gestion] de *Listeria monocytogenes* dans les denrées alimentaires à l'étape 4 CX/FH 04/7
  - *Observations à l'étape 3* CX/FH 04/7-Add. 1
8. Avant-projet de révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour les produits à base d'oeuf (CAC/RCP 15-1976) à l'étape 4 CX/FH 04/8
  - *Observations à l'étape 3* CX/FH 04/8-Add. 1
9. Avant-projet de directives relatives à la validation des mesures de contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires à l'étape 4 CX/FH 04/9
  - *Observations à l'étape 3* CX/FH 04/9-Add.1
10. Rapports des consultations *ad hoc* d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques présentés par les aliments et sur des questions apparentées CX/FH 04/10
  - (a) Document de travail sur les stratégies de gestion des risques liés à la présence de *Campylobacter* spp. dans la volaille CX/FH 04/10-Add. 1
  - (b) Profil des risques liés à *E. coli* entérohémorragique, avec identification des produits à risque – notamment les choux de Bruxelles, la viande de boeuf hachée et la viande de porc CX/FH 04/10-Add.2
  - (c) Document de travail sur les stratégies de gestion des risques liés à la présence de *Salmonella* spp. dans la volaille CX/FH 04/10-Add.3
11. Document de travail sur l'avant-projet de révision du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge CX/FH 04/11
  - (a) Profil des risques relatifs à *E. sakazakii* CX/FH 04/12
12. Avant-projet de directives pour le recyclage hygiénique des eaux de traitement dans les usines alimentaires CX/FH 01/9
  - *Observations à l'étape 3* CX/FH 01/9-Add.1
13. Document de travail sur l'avant-projet de directives relatives à l'évaluation des matières indésirables présentes dans les denrées alimentaires CX/FH 01/14

14. Autres questions et travaux futurs
15. Date et lieu de la prochaine session
16. Adoption du rapport

**N.B.:** Des exemplaires imprimés des documents, à l'exception de celui concernant le point 1 de l'ordre du jour, seront distribués par le Secrétariat du Codex des États-Unis. Pour tout renseignement supplémentaire, prière de contacter M. Aly Syed, télécopie 1 202 720-3157, courriel: [Syed.Ali@fsis.usda.gov](mailto:Syed.Ali@fsis.usda.gov)

Les documents de travail seront placés sur le site Web du Codex à mesure qu'ils seront établis. Ils peuvent être téléchargés, puis imprimés, à partir de ce site à l'adresse suivante: <http://www.codexalimentarius.org>

Les délégués sont priés d'apporter à la réunion tous les documents qui leur auront été distribués, le nombre d'exemplaires supplémentaires disponibles sur le lieu de la réunion étant limité.

## NOTES RELATIVES À L'ORDRE DU JOUR PROVISOIRE

**Ouverture de la session:** La session sera ouverte par le gouvernement hôte.

**Point 1 de l'ordre du jour. Adoption de l'ordre du jour** (doc. CX/FH 04/1). Conformément à l'article V.1 du Règlement intérieur, le premier point de l'ordre du jour provisoire est l'adoption de l'ordre du jour.

**Point 2 de l'ordre du jour. Questions soumises au Comité sur l'hygiène des denrées alimentaires par la Commission du Codex Alimentarius et/ou d'autres comités du Codex** (doc. CX/FH 04/2). Le document a été établi à partir des informations compilées par le Secrétariat du Codex. Le Comité est invité à examiner les questions qui lui sont soumises par la Commission du Codex Alimentarius et/ou par d'autres comités du Codex.

**Point 3 de l'ordre du jour. Approbation des dispositions relatives à l'hygiène figurant dans les Normes et Codes d'usages du Codex: a) avant-projet de Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche: sections 2.2 et 2.6 des Définitions, section 6 – Aquaculture et section 10 – Transformation des produits à base de poisson enrobés surgelés et b) projet de norme pour le hareng de l'Atlantique et le sprat salés** (doc. CL 2003/39-FH et annexes II et V du doc. ALINORM 04/27/18). Le Comité est invité à examiner et à approuver/amender les dispositions relatives à l'hygiène des textes susmentionnés élaborées par le CCFFP à sa vingt-sixième session. Les observations formulées à ce sujet figurent dans le document CX/FH 04/3.

**Point 4 de l'ordre du jour. Projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers** (doc. CL 2003/27-FH et ALINORM 03/13A, annexe III). Le document dans sa version actuelle est le fruit des débats qui ont eu lieu pendant la trente-cinquième session du Comité. Les observations des gouvernements sont résumées dans le document CX/FH 04/4.

**Point 5 de l'ordre du jour. Documents de travail relatifs à la gestion des activités du Comité.** Le Comité est invité à :

- examiner le processus interactif entre les consultations ad hoc d'experts et le Comité sur l'hygiène des denrées alimentaires, étant entendu que la procédure adoptée pourrait être publiée dans le Manuel de procédure du Codex Alimentarius. Les observations reçues en réponse au CX/FH 04/5 susmentionné figureront dans le document CX/FH 04/5-Add. 1 ;
- examiner des autres documents qu'élaboré la Nouvelle Zélande et l'Australie en vue d'améliorer les travaux du Comité.

**Point 6 de l'ordre du jour. Avant-projet de principes et de lignes directrices relatifs à la gestion des risques microbiologiques** (doc. CX/FH 04/6). La version actuelle du document est le fruit des améliorations apportées à la lumière des débats de la trente-cinquième session du CCFH et de la réunion du groupe de travail dirigé par la France. Le document CX/FH 04/6-Add. 1 rassemble les observations reçues en réponse au document CX/FH 04/6.

**Point 7 de l'ordre du jour. Avant-projet de directives relatives à l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la [gestion] de *Listeria monocytogenes* dans les aliments** (doc. CX/FH 04/7). Le Comité est invité à examiner l'avant-projet de lignes directrices susmentionné tel qu'élaboré par l'Allemagne en collaboration avec d'autres rédacteurs. Les observations des gouvernements sont résumées dans le document CX/FH 04/7-Add. 1.

À sa dernière session, le Comité avait noté qu'il n'existait pas de consensus concernant l'élaboration parallèle des directives et d'un document sur les critères microbiologiques spécifiques applicables à *Listeria* dans les aliments et avait décidé de reporter l'examen de ce point à une future session. Le Comité est donc invité à débattre de l'élaboration de ce document.

**Point 8 de l'ordre du jour. Avant-projet de révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour les produits à base d'oeuf (CAC/RCP 15-1976)** (doc. CX/FH 04/8). Le Comité est invité à examiner l'avant-projet de révision à l'étape 4 élaboré par l'Australie. Les observations à ce sujet sont présentées dans le document CX/FH 04/8-Add. 1.

**Point 9 de l'ordre du jour. Avant-projet de directives relatives à la validation des mesures de contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires** (doc. CX/FH 04/9). Le Comité est invité à examiner l'avant-projet de directives élaboré par les États-Unis avec la collaboration d'autres rédacteurs à l'étape 4. Les observations des gouvernements figurent dans le document CX/FH 04/9-Add. 1.

**Point 10 de l'ordre du jour. Rapports des consultations ad hoc d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques présentés par les aliments et sur des questions apparentées** (doc. CX/FH 04/10). Ce point de l'ordre du jour est composé de points subsidiaires ayant trait à divers aspects de l'évaluation des risques microbiologiques. Le Comité est invité à :

- examiner des documents de travail sur: les stratégies de gestion des risques liés à la présence de *Salmonella* spp. dans la volaille, les stratégies de gestion des risques liés à la présence de *Campylobacter* spp. dans la volaille, le profil des risques liés à *E. coli* entérohémorragique avec identification des produits à risque, notamment les choux de Bruxelles, la viande de boeuf hachée et la viande de porc ;
- examiner et adopter les priorités pour les évaluations futures des risques.

**Point 11 de l'ordre du jour. Document de travail sur l'avant-projet de révision du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène des aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge** (doc. CX/FH 04/11). Le document sera établi par le Canada en collaboration avec d'autres rédacteurs et l'examen le profil des risques liés à *E. sakazaki* (doc. CX/FH 04/12).

**Point 12 de l'ordre du jour. Avant-projet de directives pour le recyclage hygiénique des eaux de traitement dans les usines alimentaires** (doc. CX/FH 01/9). L'examen de ce point a été temporairement suspendu à la trente-troisième session du Comité jusqu'à sa trente-sixième session. Le Comité est donc invité à débattre de l'élaboration de ce document. Les observations à ce sujet figurent dans le document CX/FH 01/9-Add. 1.

**Point 13 de l'ordre du jour. Document de travail sur l'avant-projet de directives relatives à l'évaluation des matières indésirables présentes dans les denrées alimentaires** (doc. CX/FH 01/14). L'examen de ce point a été temporairement suspendu à la trente-troisième session du Comité jusqu'à sa trente-sixième session. Le Comité est donc invité à débattre de l'élaboration de ce document.

**Point 14 de l'ordre du jour. Autres questions et travaux futurs.** Conformément à l'article V.5 du Règlement intérieur, tout membre de la Commission peut proposer l'inscription à l'ordre du jour de questions spécifiques présentant un caractère d'urgence. Le Comité peut proposer le lancement de nouveaux travaux à condition qu'ils soient conformes aux objectifs à moyen terme et approuvés par la Commission ou son Comité exécutif.

**Point 15 de l'ordre du jour. Date et lieu de la prochaine session.** Le Comité sera informé des dates et du lieu probables de sa prochaine session.

**Point 16 de l'ordre du jour. Adoption du rapport.** Conformément à l'article VIII du Règlement intérieur, le Comité adoptera le rapport de sa trente-sixième session sur la base d'un projet de rapport établi par le Secrétariat.