



**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

**RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL PHYSIQUE CHARGÉ DE L'ÉTABLISSEMENT DES PRIORITÉS
DES TRAVAUX DU CCFH
(PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX ET/OU RÉVISION DE NORMES EXISTANTES)
(Préparé par les États-Unis d'Amérique)**

Mme Jenny Scott, déléguée des États-Unis au CCFH et présidente du groupe de travail physique, a ouvert la réunion en souhaitant la bienvenue aux délégués. La présidente a déclaré que le plan de travail prospectif a été approuvé par la quarante-sixième session du CCFH (Annexe VI, Rep 15/FH). Ce groupe de travail classe ses nouveaux travaux par ordre de priorité en suivant la Procédure adoptée par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire pour la conduite de ses travaux (voir l'annexe IX de Rep 14/FH). La présidente a pris note du fait que cette procédure contemple des critères et des facteurs de pondération qui doivent être appliqués au moment d'examiner des propositions de nouveaux travaux.

La présidente a pris note de la *Demande de propositions de nouveaux travaux et/ou révision de normes existantes* (CL 2015/17-FH) et de la présentation de deux documents de projet, à savoir :

- Document de travail et document de projet préparés par la France et la Thaïlande visant la révision des *Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) (PGHA) et leur Annexe HACCP (voir CX/FH 15/47/9).
- Document de travail et document de projet préparés par le Brésil et la France visant la révision du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53-2003) (voir CX/FH 15/47/8).

Révision des Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et de leur annexe HACCP

La France a remercié sa co-présidente, la Thaïlande, ainsi que les autres participants au GTe pour leurs apports à la révision des *Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) et de leur annexe HACCP, et a exposé les résultats et un résumé des recommandations émanant du GTe. Ces recommandations comprennent les points suivants :

- Créer un nouveau GT chargé de la révision des PGHA et de leur annexe, contenant une introduction, deux parties distinctes, et sept principes HACCP ;
- Faire en sorte que le texte soit simple, qu'il accorde une certaine flexibilité aux petites et moyennes entreprises et aux processus novateurs, tout en garantissant la sécurité des consommateurs ;
- Examiner toute une série de questions, telles que l'inclusion éventuelle d'aspects relatifs à la gestion, la production primaire, et la définition des bonnes pratiques d'hygiène, programmes préalables, eau potable, eau propre, et autres ;
- Examiner le besoin d'une classe de mesures essentielles de maîtrise (« programmes d'hygiène clé ») dont la gestion, en tant que PCC, représente un défi ;
- Différencier validation et vérification ; et
- Examiner la possibilité d'élaborer des orientations portant sur la maîtrise des produits chimiques contaminants.

La plupart des délégations sont convenues que les PGHA et leur annexe HACCP sont des documents d'extrême importance, et qu'il est nécessaire d'en effectuer la révision. Bien que certaines délégations auraient souhaité inclure certains aspects de gestion dans cette révision, une délégation a suggéré que, s'agissant des PGHA et de leur annexe HACCP, l'accent devrait être mis sur l'hygiène et la sécurité sanitaire plutôt que sur des aspects de gestion. Certaines délégations ont exprimé que, tel qu'il est rédigé, ce document est excessivement normatif, et qu'il devrait être plus général. Plusieurs délégations ont déclaré préférer que le texte des révisions soit aussi simple que possible, afin de permettre une certaine flexibilité pour que les entreprises alimentaires puissent s'y conformer quelle que soit leur taille ou leur nature. Une délégation a déclaré se demander si l'élaboration des orientations portant sur les produits chimiques contaminants relève bien du mandat du CCFH. Le Secrétariat du Codex et la présidente ont remarqué que les systèmes HACCP sont applicables à la maîtrise des risques chimiques. Une délégation a exprimé le besoin de recevoir des explications plus claires en ce qui concerne l'eau potable et l'eau propre.

Bien qu'il ait été proposé de diviser le cadre de travail en trois phases planifiées, l'intention, comme précisée par une délégation, est d'adopter un document final dans son ensemble, même si le travail est effectué section par section. Il a également été noté que le CCFH devrait déterminer les aspects relevant des orientations du Codex et les aspects relevant davantage des orientations de la FAO/OMS sur la mise en œuvre.

La présidente a déclaré que la révision des PGHA et de leur annexe HACCP était une entreprise colossale. On pourrait envisager une approche consistant à créer des sous-groupes travaillant sur différents aspects de cette révision. La présidente a suggéré que ces sous-groupes pourraient servir d'opportunité de formation ou de mentorat pour les membres participants.

La présidente a invité la France à réviser le document de projet avec la contribution de l'UE, du Secrétariat du Codex, de la FAO/OMS et des autres membres intéressés, puis à présenter la révision en séance plénière.

Recommandation

Le groupe de travail est convenu de recommander au CCFH de réviser les *Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) et leur annexe HACCP et à considérer les nouveaux travaux proposés comme prioritaires sur la révision du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53-2003).

Révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003)

Le Brésil a remercié la France, pays co-président, ainsi que les participants au GT-e pour la révision du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53-2003), et a présenté les raisons justifiant que cette révision soit proposée sous la forme de nouveaux travaux.

Plusieurs délégations sont convenues que cette révision devrait être considérée comme de nouveaux travaux. Une délégation a suggéré que la question portant sur les paramètres de l'eau propre soit étudiée ultérieurement, éventuellement sous forme d'annexe, pour éviter de retarder ce code. Une autre délégation a suggéré que cette révision devrait être traitée comme une nouvelle édition. Le Secrétariat du Codex a précisé que la révision sera publiée comme nouvelle édition du code. Une délégation a demandé quels aspects du code feraient l'objet d'une révision dans le cadre des nouveaux travaux. La présidente a précisé que le code n'est pas qu'un simple réagencement du code antérieur et que des informations comme les nouvelles définitions et les nouvelles dispositions constitueraient de nouveaux travaux. Une délégation a exprimé la crainte que l'intégration au code principal des dispositions conçues pour les fruits « présentant un risque élevé », comme les melons et les petits fruits, transforme *de facto* le contexte du code. La délégation a suggéré de supprimer la formulation « supprimer les redondances/doublons » pour la remplacer par « restructurer le code » dans la section Objectif et champ d'application des nouveaux travaux du document de projet.

Recommandation

Le groupe de travail est convenu de recommander au CCFH de réviser le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53-2003).

E. coli vérotoxigène

La présidente a souligné que la FAO/OMS aimerait disposer de plus de temps pour mettre au point son avis scientifique et que pour ce faire, le GT pourrait envisager de demander des informations préalablement à la conception d'un document de projet. Bien qu'il n'existe pas encore de document de projet, des travaux sur l'*E. coli* vérotoxigène suscitent un intérêt certain. Le groupe de travail a étudié la question de savoir si le CCFH devait solliciter un avis scientifique auprès de la FAO/OMS quant à l'*E. coli* vérotoxigène, qui figure parmi les principaux sujets du plan de travail prospectif.

Plusieurs délégations sont convenues de l'importance de l'*E. coli* vérotoxigène en matière de santé publique, étant donné les cas documentés de maladies d'origine alimentaire, et du besoin de solliciter l'avis scientifique de la FAO/OMS de façon proactive. Quelques délégations ont estimé que l'examen complet de l'abondante documentation sur ce thème imposera un long délai. D'autres délégations ont insisté sur la nécessité d'obtenir des données et un avis scientifique sur ce sujet.

Recommandation

Le groupe de travail est convenu de recommander en séance plénière que le CCFH envisage de demander à la FAO/OMS de préparer une analyse documentaire sur l'*E. coli* vérotoxigène, ce qui permettra au CCFH de décider s'il convient de se lancer dans l'élaboration d'un document de projet.

Avis scientifique de la FAO/OMS

S'agissant de l'obtention d'un avis scientifique auprès de la FAO/OMS, il a été noté que le CCFH doit communiquer un champ d'action clairement défini pour tout travail demandé. Par ailleurs, il a été souligné que lorsque le CCFH soumet plusieurs demandes d'avis scientifique, ces demandes doivent être classées par ordre de priorité.

Il a été mentionné que le groupe révisant le document de projet sur la révision des *Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) et de leur annexe HACCP aurait besoin de clarifier la demande formulée dans le document de projet en vue de l'obtention de l'avis scientifique de la FAO/OMS.

APPENDIX

CCFH FORWARD WORKPLAN

Ranking	Title of Work	Last Revision	Currency of Information (Yes/No) ¹	Positive impact of new work on public health (Yes/No)	Project document/discussion paper (Yes/No)	Public Health Risk (20/14/8)	Trade Impact (10/5/4/2/0)	Comments	FAO/WHO assistance needed? (Yes/No)	Total
	General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2003) Annex: Guidelines for the Application of HACCP Systems	2003	Yes	Yes	Yes	20	10		Yes	30
	Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables (CAC/RCP 53-2003)	2013	No			20	10		No	30
	Code of Hygienic Practice for Meat (CAC/RCP 58-2005)	2005	Yes	Yes	No	20	10			30
	Control of Verotoxigenic <i>E. coli</i> in Beef	N/A	Yes	Yes	No	20	10			30
	Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products (CAC/RCP 57-2004)	2009	No			14	10			24
	Development of an annex on tomatoes for the Code of Hygienic Practice for	N/A	Yes	Yes	No	14	5			19

¹ Currency of information: Is there new information/data that would justify the need to review the existing code(s) or establish a new one? Are there new technologies that would justify the need to review existing codes or establish a new one? If there is an existing code in place and a determination is made that the code is sufficient, no new work should proceed.

Ranking	Title of Work	Last Revision	Currency of Information (Yes/No) ¹	Positive impact of new work on public health (Yes/No)	Project document/discussion paper (Yes/No)	Public Health Risk (20/14/8)	Trade Impact (10/5/4/2/0)	Comments	FAO/WHO assistance needed? (Yes/No)	Total
	Visual Inspection of Lots of Canned Foods for Unacceptable Defects (CAC/GL 17-1993) Code of Hygienic Practice for Canned Fruit and Vegetable Products (CAC/RCP 2-1969)	1969								
	Code of Hygienic Practice for the Storage of Cereals	N/A	Yes	No	Yes	8	5			13
	Development of an annex on carrots for the Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables (CAC/RCP 53-2003)	N/A	No			8	5			13
	Code of Hygienic Practice for Bottled/Packaged Drinking Waters (other than natural mineral waters)(CAC/RCP 48-2001)	2001	No			8	5			13
	Code of Hygienic Practice for Refrigerated Packaged Foods	1999	No			8	5			13

Ranking	Title of Work	Last Revision	Currency of Information (Yes/No) ¹	Positive impact of new work on public health (Yes/No)	Project document/discussion paper (Yes/No)	Public Health Risk (20/14/8)	Trade Impact (10/5/4/2/0)	Comments	FAO/WHO assistance needed? (Yes/No)	Total
	with Extended Shelf-life (CAC/RCP 46-1999)									
	Code of Hygienic Practice for the Processing of Frog Legs (CAC/RCP 30-1983)	1983	No			8	2			10