



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE

Quarante-septième session

Boston, Massachusetts, États-Unis d'Amérique, 9 - 13 novembre 2015

**PRIORITÉS DES TRAVAUX DU CCFH
(PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX ET/OU RÉVISION DE NORMES EXISTANTES)**

Préparé par les États-Unis d'Amérique

Généralités

1. Le Groupe de travail physique (GTP) chargé de l'établissement des priorités des travaux du CCFH, présidé par les États-Unis d'Amérique, s'est réuni immédiatement avant la quarante-sixième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH46). Le CCFH46 a examiné le rapport du GTP, et est convenu de rétablir le GTP chargé de l'établissement des priorités des travaux du CCFH, sous la présidence des États-Unis d'Amérique (voir [REP 15/FH](#), paragraphes 74 - 84).

2. La lettre circulaire [CL 2015/17-FH](#) a été envoyée en juin 2015 à tous les membres et aux organisations internationales intéressées. Les membres ont été invités à présenter leurs propositions de nouveaux travaux pour examen par le GTP mentionné ci-dessus avant le 1^{er} septembre 2015, conformément aux *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* (voir le Manuel de procédure du Codex) et conformément au « Processus suivi par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) pour la conduite de ses travaux » (disponible ici : <http://www.codexalimentarius.org/infodoc>).

Compte tenu de ce qui précède :

3. En réponse à la lettre circulaire mentionnée ci-dessus, des propositions ont été soumises ainsi que deux documents de travail, tel que décrit ci-dessous.

Propositions visant à préparer de nouvelles normes et de nouveaux codes d'usages en matière d'hygiène

4. Aucune proposition visant à préparer de nouvelles normes et de nouveaux codes d'usages en matière d'hygiène n'a été présentée.

Observations et propositions concernant la révision des normes et des codes d'usages en matière d'hygiène existants

OBSERVATIONS ET PROPOSITIONS PRÉSENTÉES PAR LA FRANCE ET LA THAÏLANDE¹

5. La France et la Thaïlande, pour le compte du Groupe de travail électronique (GT-e), ont préparé un document de travail portant sur le besoin de réviser les *Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969 PGHA) et leur annexe : *Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives concernant son application* (annexe HACCP) (cf. [CX/FH 15/47/9](#)).

6. Le GT-e a retenu trois thèmes, qui sont traités plus en profondeur dans le document de travail ([CX/FH 15/47/9](#)) : (I) Structure du(des) document(s), (II) concepts de PGHA/HACCP et (III) autres aspects, y compris les questions terminologiques, les principes de HACCP, difficultés spécifiques découlant de la compréhension et de l'application des textes actuels, et besoin d'orientations en certains aspects tels que la définition des points critiques de maîtrise, la fixation de seuils critiques, etc.

7. Le document de travail contient un certain nombre de recommandations :

¹ Le document de projet figure à l'annexe 1.

8. Que le Comité envisage de nouveaux travaux (et établisse un groupe de travail) portant sur la révision des *Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire* et leur annexe : *Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives pour leur application (CAC/RCP 1-1969)*, consistant en une introduction et deux parties (*Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire* et une annexe portant sur le HACCP), et sept principes de HACCP ;
9. Qu'il garde à l'esprit le fait que le texte révisé devrait être utile à toutes les parties prenantes. De ce fait, il se doit d'être aussi simple que possible et octroyer une plus grande souplesse aux PME, ou aux entreprises mettant au point des processus alimentaires novateurs, afin d'en assurer une plus grande application tout en garantissant la sécurité sanitaire des consommateurs ;
10. Qu'il serait utile d'analyser si le document vise à traiter les questions liées à la gestion, formant ainsi les entreprises du secteur alimentaire à la gestion de leur système qualité et de sécurité sanitaire et si, ce faisant, l'intitulé devrait être modifié. Le cas échéant, il pourrait s'avérer nécessaire de définir comment les entreprises du secteur alimentaire devraient traiter des questions telles que la gestion des fournisseurs, le rôle de l'audit, la fabrication en sous-traitance, les procédures et processus d'entreposage, la gestion des changements, l'amélioration continue et les Bonnes Pratiques Agricoles (BPA) ;
11. Qu'il serait utile d'analyser si les PGHA incluent la production primaire et traitent des questions liées à la sécurité sanitaire (i) des aliments qui parviennent directement aux consommateurs sous la forme « prêts à consommer » (par exemple, les baies, les produits qui ne seront pas cuisinés/pelés/écossés avant consommation), et (ii) de la livraison finale au consommateur (par exemple, les détaillants) ;
12. Qu'il serait utile d'analyser si les thèmes qui sont communs aux deux parties du document (tels que la description des produits et des processus, la validation, le suivi continu, la vérification) seront présentés d'abord dans l'introduction pour être ensuite développés dans chacune des parties (PGHA et HACCP), tout en insistant sur le fait que leur application pourrait être plus rigoureuse en contexte HACCP qu'en contexte PGHA ;
13. Qu'il serait utile de soumettre à révision la section des définitions dans l'introduction. Des définitions claires des termes suivants pourraient notamment être ajoutées : « bonne pratique d'hygiène », « programmes préalables », « eau potable », et « eau propre ». En outre, pour ce qui est du système HACCP, il convient de préciser l'emploi d'« essentiel » et de « critique » dans un cadre HACCP puisque nombreux sont ceux qui ne considèrent pas ces termes comme des synonymes. Or ils semblent l'être à la lecture de la définition de CCP.
14. Qu'il serait utile d'analyser la possibilité d'élaborer une approche séquentielle systématique à mettre en œuvre pour l'identification et l'analyse des dangers pour pouvoir (i) dresser une liste préliminaire de dangers potentiels indépendamment de l'examen de l'application des principes généraux en matière d'hygiène et (ii) dresser une liste plus restreinte de dangers importants à traiter dans le plan HACCP qui tienne compte des mesures appliquées en matière de principes généraux d'hygiène.
15. Qu'il serait utile d'étudier la nécessité de créer une catégorie de mesures de maîtrise essentielles pour maîtriser les dangers dont la gestion en tant que CCP présente des difficultés ;
16. Qu'il serait utile de réfléchir à la possibilité de biffer l'expression « état de » dans la définition du mot « danger » ou s'il est nécessaire de fournir des explications dans la définition, de proposer un autre terme tout en traitant, si nécessaire, les dangers d'étouffement et les aliments associés aux maladies mais dans lesquels la substance dangereuse ne peut être identifiée ;
17. Que soient incluses des références aux « *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CAC/GL 21-1997)* » pour apporter davantage de précisions sur les critères microbiologiques ; « *Directives relatives à la validation des mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire (CAC/GL 69-2008)* » pour apporter davantage de précisions sur la validation ; « *Directives sur la qualité des eaux de boisson de l'OMS* » concernant l'utilisation de l'eau, et au « *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* » (CAC/RCP 52-2003 concernant l'utilisation d'eau propre ou d'eau potable) ;
18. Qu'une distinction claire entre validation et vérification soit établie, par exemple en apportant un amendement à l'étape 8 (Principe 3) et à l'étape 11 (Principe 6), afin de mieux expliquer la validation aux étapes mentionnées ;
19. Que soient apportées plus d'orientations concernant : (i) La maîtrise des contaminants chimiques, y compris les allergènes et les mycotoxines ; (ii) comment utiliser l'arbre de décision actuel ; et, le cas

échéant, ajouter des arbres de décision liés aux dangers physiques ou chimiques ; et (iii) la fixation de seuils critiques fondés sur des données scientifiques pour les CCP et une utilisation appropriée de ceux-ci.

OBSERVATIONS ET PROPOSITIONS PRÉSENTÉES PAR LE BRÉSIL ET LA FRANCE²

20. La France et le Brésil, pour le compte du GT-e, ont préparé un document de travail et un document de projet concernant un projet révisé du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* et ses annexes (CAC/RCP 53-2003) (voir [CX/FH 15/47/8](#)).

21. Un Code révisé avait été présenté au CCFH46. Cette révision avait pour but de corriger les répétitions, les redondances, et d'identifier d'éventuelles dispositions manquantes.

22. Le projet révisé du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* et ses annexes contenait certaines modifications, par exemple l'inclusion de nouvelles définitions et références à d'autres documents du Codex, l'organisation du texte selon une séquence plus logique en éliminant les redondances, en combinant les paragraphes portant sur le même sujet, et en déplaçant certains paragraphes des annexes au document principal.

23. Le GT-e mis en place par le CCFH46 avait pour mission de réviser le Code consolidé, et d'identifier d'autres modifications supplémentaires qui seraient soumises à l'examen de la session suivante. Il était clair que, si des modifications importantes devaient être apportées au Code (par exemple, l'inclusion de nouvelles sections ou dispositions), le GT-e aurait préparé un document de projet de nouveaux travaux.

24. Le GT-e a bien identifié un certain nombre d'ajouts, considérés comme « amendements techniques ». D'autres modifications étaient potentiellement plus significatives, par exemple l'élargissement du champ d'application pour inclure des dispositions sur l'étape de consommation (par exemple la vente au détail et la restauration), de nouvelles définitions, la révision de certaines définitions, et la qualification d'une partie du texte.

25. Le sujet qui a fait le plus débat est celui de la qualité de l'eau selon l'utilisation qui en est faite, et la signification de l'expression « eau de qualité convenable ». Le CCFH aura la tâche de décider comment aborder ce thème, dans ce document ou ailleurs.

26. La plupart des membres du GT-e jugeait nécessaire d'obtenir l'approbation pour de nouveaux travaux, non seulement en raison de l'élargissement du champ d'application, mais aussi du fait du déplacement de contenu des annexes vers le Code principal et des « amendements techniques » qui, dans l'ensemble, pourraient suffire à justifier une proposition de nouveaux travaux.

27. Le GT-e a recommandé que le CCFH examine la possibilité d'entreprendre de nouveaux travaux visant à poursuivre la révision du Code (ainsi, le projet de Code révisé à l'annexe II du [CX/FH 15/47/8](#) pourrait être diffusé et servir de point de départ à la révision), et comment traiter la question soulevée par le GT-e concernant les paramètres pour l'eau propre selon son utilisation.

Recommandations :

28. En ce qui concerne les propositions visant à réviser les normes et les codes d'usages en matière d'hygiène existants, les membres voudront éventuellement les examiner afin de déterminer s'il convient que le CCFH entreprenne des travaux et les hiérarchise.

² Le document du projet figure à l'annexe 2.

DOCUMENT DE PROJET

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

1. Raison d'être et champ d'application de la Norme

Les *Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969)* et leur Annexe : les systèmes d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives concernant son application fournissent aux entreprises du secteur alimentaire du monde entier la base pour produire des aliments sûrs et propres à la consommation. Depuis son instauration au début des années 1970, le système HACCP est devenu un système universel pour contrôler la sécurité sanitaire des aliments, sur lequel reposent la plupart des systèmes de contrôle des aliments et les normes internationales en matière de sécurité sanitaire des aliments (par exemple, la norme ISO 22000). Le système HACCP, ou une approche similaire visant à identifier les dangers et à établir des mesures de maîtrise pour les prévenir, a également été utilisé comme orientation pour la sécurité sanitaire de l'alimentation pour animaux et de l'eau de boisson.

2. Pertinence et caractère opportun

Les Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire (PGHA) constituent la base de tous les codes d'usages en matière d'hygiène élaborés par le CCFH. Cette norme est amplement utilisée et référencée à l'échelle internationale. Plusieurs initiatives visant à actualiser, notamment, le concept de HACCP sont en cours. Toutefois, puisque les normes du *Codex Alimentarius* sont à la base de l'acceptation internationale, il est important que le Comité s'assure que les Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire et leur annexe sur le système HACCP fournissent les meilleures directives disponibles fondées sur des données scientifiques actuelles.

Lors de sa quarante-sixième session, le CCFH est convenu d'étudier plus avant la question d'une révision éventuelle des PGHA et de leur annexe sur le système HACCP. Un GT-e, co-dirigé par la Thaïlande et la France, a élaboré un questionnaire afin d'identifier des sujets spécifiques susceptibles d'être améliorés via le processus de normalisation du *Codex Alimentarius*.

3. Principaux thèmes à couvrir

Dans la mesure où il est reconnu que les PGHA et leur annexe sur le système HACCP constituent actuellement une base commune concernant le contrôle de la sécurité sanitaire des aliments à l'échelle internationale, le document tout entier mérite une mise à jour régulière. Le débat, mené par le GT-e, sur la nécessité de réviser les PGHA et leur annexe sur le système HACCP a fait apparaître que ladite révision devrait aborder un certain nombre de questions concernant l'articulation des deux parties dudit document ou sur le contenu de chaque partie. Les éventuelles améliorations devraient viser à rendre la norme plus simple à comprendre et à mettre en œuvre par tous les acteurs de la chaîne alimentaire ou à préciser certains aspects qui semblent ambigus. Les questions à envisager pour la révision des PGHA et leur annexe sur le système HACCP incluent :

- préciser le champ d'application des PGHA et de leur annexe sur le système HACCP, notamment pour déterminer si le document doit englober les questions liées à la gestion de la qualité ;
- comment mieux traiter les concepts communs aux deux parties du document, étant donné qu'il se peut qu'ils ne soient pas appliqués aussi strictement dans un contexte PGHA ou un cadre HACCP ;
- compléter la section des définitions avec les termes suivants : « bonne pratique d'hygiène », « programmes préalables », « eau potable », et « eau propre ». En outre, s'agissant du système HACCP, il convient de préciser l'utilisation des termes « essentiel » et « critique ».
- établir une approche systématique séquentielle pour dresser une liste de risques importants afin de boucler l'étape d'identification des dangers du système HACCP ;
- étudier la nécessité de créer une catégorie de mesures de maîtrise essentielles pour contrôler les dangers pour lesquels une gestion en tant que CCP présente des difficultés ;
- voir si la suppression de l'expression « état de l'aliment » permettrait d'améliorer la compréhension commune de la définition du mot « danger » ;
- inclure des références pertinentes à d'autres directives de la FAO/OMS, le cas échéant ;
- faire la distinction entre validation et vérification au Principe 6 ;

- élaborer davantage de directives sur les contaminants chimiques, y compris les allergènes et les mycotoxines, sur l'éventuelle amélioration de l'arbre de décision et sur la fixation de seuils critiques fondés sur les données scientifiques pour les CCP et une utilisation appropriée de ceux-ci.

4. Évaluation par rapport aux critères d'établissement des priorités des travaux

4.1 Les textes doivent être révisés afin de répondre au critère général suivant : la protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement.

La proposition de travail consiste à réviser la norme la plus fondamentale en matière d'hygiène alimentaire afin de la rendre plus cohérente et plus facile à utiliser, et pour mieux traiter les nouveaux dangers émergents. Par ailleurs, ladite révision pourrait aider les petites entreprises et/ou les entreprises moins développées du secteur alimentaire à la fois dans les pays industrialisés et ceux en développement à appliquer la norme. La révision permettrait aussi de mieux couvrir tout le secteur de la production d'aliments.

4.2 Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler

Les législations en matière de sécurité sanitaire des aliments se réfèrent pour la plupart aux principes HACCP du Codex, à l'instar de nombreuses normes internationales qui donnent aux entreprises du secteur alimentaire un accès à des marchés plus lucratifs. Toutefois, étant donné que l'application des principes HACCP peut varier selon les pays, cela peut entraver le commerce international. Un document allant dans le sens d'une approche plus cohérente peut réduire le nombre d'obstacles au commerce international. Par ailleurs, une terminologie harmonisée permettrait d'améliorer la compréhension commune tout au long de la chaîne alimentaire et au sein des entreprises agroalimentaires, toutes catégories confondues.

4.3 Portée du travail et établissement des priorités face aux différentes sections du travail

La proposition de travail consisterait à réviser les différentes sections de la norme CAC/RCP 1-1969, par exemple son introduction générale, la partie PGHA et l'annexe sur le système HACCP. En effet, il semble que toute la structure du document doive être ré-agencée, notamment du fait qu'il existe des concepts apparemment communs aux deux sections. Les participants au GT-e ont également proposé de nombreuses améliorations pour chacune des parties de la norme vu le besoin de réviser les PGHA et leur annexe sur le système HACCP.

La marche à suivre proposée est la suivante :

- a) Révision de l'introduction générale pour préciser les concepts et les termes utiles à la fois dans le cadre des PGHA et du HACCP et éviter les doublons. Révision de l'annexe sur le système HACCP puisque cette section est la plus importante pour les entreprises du secteur alimentaire et nécessite des modifications urgentes pour couvrir les nouveaux problèmes ;
- b) Révision des PGHA en tenant compte des améliorations du HACCP ; et
- c) Vérification finale de la justesse et de la cohérence de la norme révisée dans son intégralité.

4.4 Travail déjà réalisé par d'autres organisations internationales dans ce domaine

L'Organisation internationale de la normalisation (ISO) a commencé récemment à réviser sa norme HACCP, la norme ISO 22000. La norme ISO 22004 est désormais la norme disponible la plus actualisée dans ce domaine.

4.5 Potentiel du sujet soumis à normalisation

- Cette révision porte sur la norme la plus essentielle du Codex en matière d'hygiène alimentaire.

4.6 Réflexion sur l'envergure mondiale du problème ou de la question

- La présente norme s'applique dans le monde entier à quasiment tous les processus alimentaires commerciaux. Si, grâce à sa révision, la norme devient plus efficace et facile à utiliser, cela se traduira par une meilleure sécurité sanitaire des aliments, un contrôle alimentaire renforcé et une augmentation du commerce des aliments. Cela constituera une base commune solide pour toute norme sectorielle en matière d'hygiène alimentaire et pour tout code d'usages en matière d'hygiène.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Les travaux proposés se rapportent directement aux objectifs stratégiques suivants du Codex tirés du Plan stratégique 2014-2019 :

Objectif stratégique 1 : Établir des normes alimentaires internationales répondant aux problèmes actuels et nouveaux dans le domaine de l'alimentation

La révision de ces textes est en ligne avec les trois buts dudit objectif stratégique. Lors des quarante-cinquième et quarante-sixième sessions du CCFH, la révision du texte des PGHA et de leur annexe sur le système HACCP a été déclarée priorité absolue dans le plan de travail à venir du Comité. De ce fait, un GT-e a été créé pour étudier plus avant cette possibilité, avec la pleine participation des membres du Codex et des organismes observateurs. Nombre de ces parties prenantes ont participé activement à l'identification des sujets de préoccupation susceptibles d'être abordés dans le cadre d'une révision. La norme révisée fournira des informations précieuses à tous les pays et à toutes les catégories d'entreprises du secteur alimentaire afin d'atteindre un niveau plus élevé de sécurité sanitaire des aliments.

Objectif stratégique 2 : Veiller à l'application des principes de l'analyse des risques dans l'élaboration des normes du Codex

L'analyse des risques s'applique à la sécurité sanitaire tout au long de la chaîne alimentaire. À ce titre, elle représente une discipline reconnue mondialement et fait partie intégrante de tout système de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments bien conçu. Grâce à la participation active des experts techniques et scientifiques de nombreux membres et observateurs du Codex, nous comptons obtenir une norme révisée couvrant les développements les plus récents dans le domaine de la gestion des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments. Les membres participant au GT-e ont déjà identifié des lacunes dans le traitement des dangers provoqués notamment par les allergènes ou les mycotoxines.

Objectif stratégique 3 : Faciliter la participation effective de tous les membres du Codex

La révision de ces textes universels devrait susciter un grand intérêt et une large participation des membres du Codex. Tout au long du processus de révision, il conviendrait de garder à l'esprit le fait que l'un des principaux défis qui se pose est celui d'élaborer un document qui puisse être appliqué le plus largement possible. Une attention toute particulière doit être accordée aux petites entreprises et aux pays en développement.

Objectif stratégique 4 : Mettre en œuvre des systèmes et des pratiques de gestion de travail efficaces et efficaces

Il est nécessaire que le Codex travaille plus rapidement et de manière plus efficace pour fournir aux membres et aux organisations internationales les normes, les directives et les recommandations dont ils ont besoin. Lors de la révision, tous les documents de travail et autres discussions électroniques seront transmis en temps voulu et de manière transparente, à l'aide de technologies internet gratuites pour tous.

Cet objectif stratégique est l'un des objectifs essentiels de la révision de la présente norme dans la mesure où il fournira une base solide pour tous les travaux du Codex en lien avec l'hygiène alimentaire.

6. Information sur le rapport entre la proposition et d'autres documents existants du Codex

Le texte révisé se basera sur les *Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) et leur annexe : Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et Directives concernant son application. En raison du caractère central des textes sur l'hygiène alimentaire, un alignement technique est éventuellement prévu par la suite dans les normes Codex y afférentes.

Les documents suivants ont d'ores et déjà été identifiés comme référence à rajouter dans le document révisé : « *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997) », « *Directives relatives à la validation des mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire* (CAC/GL 69-2008) », « *Directives sur la qualité des eaux de boisson de l'OMS* » et « *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* » (CAC/RCP 52-2003) ;

7. Identification de tout besoin et disponibilité des avis scientifiques d'experts

Nous pensons que la FAO/OMS pourrait faciliter cette opération en révisant les lignes directrices sur le système HACCP ou des directives spécifiques (par exemple, sur la qualité de l'eau) et en déterminant s'il existe des informations utiles pour traiter les préoccupations soulevées dans le document de discussion associé. Les informations seront ensuite utilisées pour mieux définir le champ d'action des documents en cours de révision et pour déterminer dans quelle mesure de nouvelles directives sont requises. Par ailleurs, plusieurs organismes observateurs du Codex semblent disposés à apporter leur expertise pour améliorer le fond du document ou en faciliter l'utilisation par le secteur privé.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures, afin que ces contributions puissent être programmées

Des contributions techniques sont attendues de la part de la Commission internationale pour la définition des caractéristiques microbiologiques des aliments (ICMSF), de l'Organisation internationale de la normalisation (ISO) et d'autres organisations internationales de normalisation. De telles contributions revêtent un intérêt fondamental puisque lesdites organisations font partie de celles qui appliqueraient les informations contenues dans un texte révisé sur les principes généraux de systèmes de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments.

9. Calendrier proposé pour la réalisation des travaux, notamment la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour l'adoption par la Commission

Calendrier proposé : le travail mené par le GT-e depuis la quarante-sixième session du CCFH a permis d'identifier les principaux points à améliorer et de formuler d'autres options pour aller de l'avant. Un calendrier sur cinq ans est proposé pour mener à terme la révision des *Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) et leur annexe portant sur les HACCP. Une proposition de document révisé serait prête à être soumise au débat à l'Étape 3 par le CCFH en 2016. La proposition de date pour adoption à l'Étape 5 serait en 2018, et l'adoption à l'Étape 8 en 2019.

DOCUMENT DE PROJET

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX PORTANT SUR LA RÉVISION DU « CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (CAC/RCP 53-2003) »

1. Raison d'être et champ d'application de la Norme

La raison d'être de cette proposition de nouveaux travaux est de procéder à la révision du « *CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (CAC/RCP 53-2003)* » pour en éliminer les redondances/répétitions, en réviser le champ d'application et d'apporter des changements d'ordre rédactionnel, d'ajouter des définitions et des dispositions spécifiques concernant l'hygiène de l'environnement et les programmes de nettoyage.

2. Pertinence et caractère opportun

Le *Code d'usage en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* a été adopté par la CAC en 2003. Depuis, de nombreux codes d'usages en matière d'hygiène ont été adoptés pour des fruits et légumes spécifiques, et ajoutés comme annexe au Code. Toutefois, la formulation variait légèrement, le texte était parfois répétitif, et certaines provisions ne rentraient pas dans le champ d'application du code principal. Des éclosions incessantes de maladies d'origine alimentaire attribuées aux produits frais ont permis d'identifier de nouvelles sources de contamination et la mise en place de mesures de maîtrise supplémentaires visant à minimiser les risques de maladie.

3. Principaux thèmes à couvrir

Plusieurs modifications seront étudiées. Il s'agira parfois d'amendements techniques ou de l'ajout de nouvelles définitions. L'objectif et le champ d'application doivent être élargis afin d'inclure des dispositions tout au long de la chaîne alimentaire de « la production primaire au consommateur », et de faciliter l'inclusion de dispositions spécifiques issues des annexes.

4. Évaluation par rapport aux critères d'établissement des priorités des travaux

Les travaux proposés relèvent du critère général régissant l'établissement des priorités des travaux. En effet, l'utilisation du présent Code renforcera la protection des consommateurs en assurant la sécurité sanitaire des aliments. L'objectif de ces travaux est aussi de garantir des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires en tenant compte des besoins identifiés des pays en développement.

Les travaux proposés concernent, en premier lieu, la maîtrise des dangers microbiens dans les fruits et légumes frais. Les fruits et légumes frais font partie de l'alimentation de base dans le monde entier, et font donc l'objet de très nombreux échanges commerciaux. La révision de ce Code, par la mise à jour des informations contenues dans le document et de sa structure, vise à faciliter la compréhension des directives en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais.

Autres critères applicables aux questions générales pour l'établissement des priorités des travaux du Manuel de procédure :

- (a) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler - voir le paragraphe ci-dessus.
- (b) Portée du travail et établissement des priorités face aux différentes sections du travail - voir ci-dessus la section « raison d'être et champ d'application ».
- (c) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par l'(les) organisme(s) international(aux) intergouvernemental(aux) pertinent(s) - aucun travail similaire entrepris par une autre organisation internationale.
- (d) Potentiel du sujet soumis à normalisation - il se prête à la normalisation - le Code a déjà été adopté, les révisions se limiteront à le rationaliser. La normalisation ne devrait donc poser aucun problème.
- (e) Réflexion sur l'envergure mondiale du problème ou de la question - voir le paragraphe précédent.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex³

³ ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/StrategicFrame/Strategic_plan_2014_2019_EN.pdf

Les travaux proposés relèvent de 3 objectifs stratégiques du Codex :

Objectif stratégique 1 : *Établir des normes alimentaires internationales répondant aux problèmes actuels et nouveaux dans le domaine de l'alimentation.*

Objectif stratégique 2 : *Veiller à l'application des principes de l'analyse des risques dans l'élaboration des normes du Codex* : ces travaux faciliteront la mise en place de solutions et de stratégies en matière de gestion des risques pour prévenir les éclosions liées à la consommation de fruits et légumes frais.

Objectif stratégique 4 : *Mettre en œuvre des systèmes et des pratiques de gestion de travail efficaces et efficaces* : la révision et l'application de pratiques recommandées de la production primaire à la consommation peuvent faciliter la maîtrise de la contamination microbiologique dans les fruits et légumes frais.

6. Information sur le rapport entre la proposition et d'autres documents existants du Codex

Le Code révisé se basera sur les *Principes Généraux en matière d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), les *Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments* (CAC/GL 79-2012), le *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CAC/RCP 44-1995), le *Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés* (CAC/RCP 8-1976) et le « *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* » (CAC/RCP 53-2003)".

7. Identification de tout besoin et disponibilité des avis scientifiques d'experts

Aucun avis scientifique supplémentaire n'est requis à ce stade.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures

Aucune contribution technique supplémentaire de la part d'organisations extérieures n'est requise.

9. Calendrier proposé pour la réalisation des travaux, notamment la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour l'adoption par la Commission

2015 (novembre) - Examen du document de travail et de la proposition de nouveaux travaux lors du CCFH47.

2016 (juillet) - Approbation des travaux par la CAC39.

2016 (novembre) - Diffusion de l'avant-projet de révision pour observations à l'Étape 3 lors du CCFH48.

2017 (juillet) - Adoption à l'Étape 5/8 par la CAC40.