



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

#### Cinquante-quatrième session

#### Nairobi, Kenya

11-15 mars 2024 (Séance plénière et adoption du rapport)

### NOUVEAUX TRAVAUX / PLAN DE TRAVAIL PROSPECTIF (PROPOSITIONS EN RÉPONSE À LA LETTRE CIRCULAIRE CL 2023/30-FH)

Préparé par les États-Unis d'Amérique

#### Généralités

1. À sa 53<sup>e</sup> session, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) a validé le plan de travail prospectif et a demandé au Secrétariat du Codex d'envoyer une lettre circulaire sollicitant des propositions de nouveaux travaux en amont de la 54<sup>e</sup> session du CCFH. La 53<sup>e</sup> session du CCFH est également convenue de rétablir le Groupe de travail sur les priorités des travaux du CCFH, présidé par les États-Unis d'Amérique, qui se réunira en marge de la 54<sup>e</sup> session du CCFH dans le but d'examiner toutes les propositions de nouveaux travaux et de mettre à jour le plan prospectif du Comité (REP22/FH, par. 153).

2. La lettre circulaire CL 2023/30-FH a été envoyée en mars 2023 à l'ensemble des membres et observateurs. Les membres ont été invités à présenter leurs propositions de nouveaux travaux pour examen par le groupe de travail susmentionné avant le 1<sup>er</sup> septembre 2023, conformément aux *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* et au document intitulé [Procédure du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire \(CCFH\) pour la conduite de ses travaux](#). La date limite a, par la suite, été repoussée au 1<sup>er</sup> novembre 2024.

#### Propositions visant à préparer de nouvelles normes et de nouveaux codes d'usages en matière d'hygiène ou à réviser les normes existantes

3. Aucune proposition de travaux n'a été formulée en réponse à la lettre circulaire CL 2023/30. Trois propositions de nouveaux travaux ont été reçues, conformément aux discussions concernant le plan de travail prospectif menées lors de la 53<sup>e</sup> session du CCFH. Parmi celles-ci figuraient:

- Une proposition de nouveaux travaux, soumise par le Canada et les Pays-Bas, portant sur la révision des *Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments* (CXG 79-2012) (voir CX/FH 24/54/11).
- Une deuxième proposition de nouveaux travaux, soumise par le Brésil, les États-Unis d'Amérique et le Honduras, portant sur la révision des *Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la chair de poulet* (CXG 78-2011) (voir CX/FH 24/54/12).
- Une troisième proposition de nouveaux travaux, soumise par le Canada, les États-Unis d'Amérique et la France, portant sur la révision des *Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise de Listeria monocytogenes dans les aliments prêts à consommer* (CXG 61-2007) (voir CX/FH 24/54/13).

4. La 45<sup>e</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius a demandé au CCFH d'entreprendre des travaux d'harmonisation entre tous les textes portant sur l'hygiène des aliments et le document CXC 1-1969, conformément à son approche de gestion du travail. Par conséquent, lors de la 53<sup>e</sup> session du CCFH, le Royaume-Uni est convenu de commencer les travaux d'harmonisation, en étudiant la meilleure approche, et d'informer la 54<sup>e</sup> session du CCFH à propos des avancées réalisées. Ces travaux (CX/FH 24/54/10) ont identifié les textes du Codex élaborés par le CCFH qui doivent être alignés sur les *Principes généraux d'hygiène*

*alimentaire* (CXC 1-1969) révisés. Cette question fera l'objet d'un examen approfondi lors de la 54<sup>e</sup> session du CCFH dans le cadre du point 9 de l'ordre du jour.

### Plan de travail prospectif du CCFH

5. Un plan de travail prospectif mis à jour, établi sur la base du plan de travail prospectif approuvé par la 53<sup>e</sup> session du CCFH (voir REP23/FH par. 153 et Annexe VII), et proposé à l'examen de la 54<sup>e</sup> session du CCFH figure à l'annexe 1. Les modifications incluent la suppression de la rangée concernant les *Directives pour les mesures de maîtrise de l'hygiène alimentaire sur les marchés alimentaires traditionnels* et les *Directives sur l'application des principes généraux en matière d'hygiène sur la maîtrise de Vibrio spp. dans les fruits de mer* (CXG 73-2010) de la partie 1 du tableau en annexe, puisque les travaux sur ces deux questions ont été approuvés par la 46<sup>e</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius et sont en cours. Une autre modification comprend l'ajout d'une colonne au tableau pour indiquer les textes devant être révisés afin de garantir leur harmonisation avec les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969). Dans la partie 2, la rangée relative aux critères de performance pour les méthodes microbiologiques qui était associée à l'examen des méthodes mentionnées dans les *Méthodes générales pour la détection des aliments irradiés* (CXS 231-2001) visant à déterminer leur adaptation aux fins prévues et leur possible conversion en critères fondés sur les performances (voir le document CRD3 de la 51<sup>e</sup> session du CCFH, dans lequel ce point avait été ajouté au plan de travail prospectif) a été supprimée depuis la clôture des discussions de la 53<sup>e</sup> session du CCFH sur cette question.

6. Conformément au document intitulé *Procédure du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) pour la conduite de ses travaux*, les normes de plus de cinq ans ou présentant une redondance ou une incohérence avec des codes existants devraient, elles aussi, être évaluées en vue de déterminer la nécessité éventuelle d'une révision. Celles-ci sont recensées dans la partie 2 du tableau à l'annexe 1. Après décision sur l'approche à suivre pour l'alignement des textes du Codex élaborés par le CCFH sur la dernière version des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), la 54<sup>e</sup> session du CCFH devra se pencher sur la manière d'aborder ces travaux (CX/FH 24/54/10). Le tableau de l'annexe 1 a été mis à jour de façon à indiquer les textes affectés par le document CXC 1-1969 révisé et doivent donc être examinés afin de garantir leur harmonisation.

### Recommandations

7. Si la 54<sup>e</sup> session du CCFH parvient à terminer les travaux restants sur les *Directives pour la maîtrise des Escherichia coli producteurs de shiga-toxines (STEC) dans le bœuf cru, les légumes-feuilles frais, le lait cru et les fromages au lait cru, ainsi que les graines germées* – annexe II sur les légumes-feuilles frais et annexe IV sur les graines germées, ainsi que sur les *Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments* – annexe II sur les produits de la pêche, annexe III sur les produits laitiers et la proposition de nouvelle annexe IV sur les technologies de récupération et de traitement de l'eau pour recyclage, il est possible que le Comité soumettent plusieurs ou toutes les propositions de nouveaux travaux à l'examen de la 54<sup>e</sup> session du CCFH.

8. En ce qui concerne les propositions de nouveaux travaux portant sur la révision de directives existantes, les membres devraient tenir compte des critères de classement à appliquer.

9. La 54<sup>e</sup> session du CCFH devra également examiner la façon d'aborder l'harmonisation des textes avec les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) révisés. Dans le cas des textes pour lesquels de nouveaux travaux sont déjà prévus, l'harmonisation peut être incluse dans le processus de révision. Pour les autres textes, il serait utile d'étudier la manière de les classer par ordre de priorité de façon que l'harmonisation puisse être effectuée en temps opportun et que les textes conservent leur utilité.

10. La 54<sup>e</sup> session du CCFH devrait examiner son plan de travail prospectif (annexe 1) conformément au document intitulé *Procédure du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) pour la conduite de ses travaux*<sup>1</sup> et être prête à classer les projets pour lesquels un «Oui» dans la colonne prévue à cet effet indique que des informations permettent une mise à jour. (Remarque: dans certains cas, les informations ne sont pas encore disponibles et dépendent des travaux d'autres entités.)

---

<sup>1</sup> [Procédure du comité du codex sur l'hygiène alimentaire \(CCFH\) pour la conduite de ses travaux](#)

## Annexe 1

## PLAN DE TRAVAIL PROSPECTIF DU CCFH

Partie 1									
Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (oui/non) <sup>2</sup>	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/ Moyen = 14/ Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) <sup>3</sup>	Document de projet/ document de travail (oui/non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise? (oui/non)	Harmonisation requise avec le document CXC 1-1969 révisé	Observations	Total
<i>Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la chair de poulet (CXG 78-2011)</i>		Oui ( <i>Salmonella</i> )/ Oui ( <i>Campylobacter</i> )			Oui	Oui. Le CCFH a demandé aux JEMRA de rassembler les informations scientifiques pertinentes sur <i>Salmonella</i> et <i>Campylobacter</i> dans la chair de poulet en préparation d'une mise à jour.	Oui	La FAO a observé, lors du groupe de travail sur les nouveaux travaux lors de la 53 <sup>e</sup> session du CCFH, que, pendant la réunion des JEMRA sur <i>Salmonella</i> dans le poulet, les experts avaient recommandé la mise à jour de deux documents CXC: le <i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments précuisinés et cuisinés en restauration collective</i> (CXC/RCP 39-1993) (qui figure actuellement dans le plan de travail prospectif) et le <i>Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés</i> (CXC/RCP 8-1976) (qui ne figure pas dans le plan de travail prospectif). Les deux étant cités	30

<sup>2</sup> Informations à actualiser (actualité des informations): Existe-t-il de nouvelles informations/données qui justifieraient la nécessité de réviser le ou les codes existants 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 ont-ils été relevés dans les codes existants et doivent-ils être résolus? S'il existe un code en vigueur et si ledit code est considéré comme suffisant, aucun nouveau travail ne devrait être entrepris.

<sup>3</sup> Impact sur le commerce mondial, consommation élevée: 10; impact sur le commerce régional, consommation élevée: 5; impact sur le commerce mondial, consommation faible: 4; impact sur le commerce régional, consommation faible: 2; aucun impact sur le commerce: 0

								dans CXG 78-2011 – Voir <a href="#">MRA n° 45</a> , page 62	
<i>Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire</i> (CXC 80-2020)	2019	Oui (consultations d'experts FAO/OMS) /Non (contributions du CCFL)			Oui		Oui	Le CCFL s'est réuni en mai 2023 et a abordé les contributions de la consultation d'experts de la FAO/OMS sur les allergènes, y compris les allergènes prioritaires, les seuils et l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes. Les travaux sont en cours au sein du CCFL et le CCFH devrait anticiper la nécessité de réviser ce document dans un avenir proche. Événement parallèle de la FAO sur les allergènes prévu pendant la 54 <sup>e</sup> session du CCFH.	30
<i>Directives sur l'application des Principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments</i> (CXG 79-2012)	2012	Oui			Oui	Oui. Le document de travail identifie 5 éléments pour lesquels la contribution des JEMRA est nécessaire.	Oui	La structure fondée sur d'anciennes sections des Principes généraux d'hygiène alimentaire devra être revue pour être alignée sur les Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés	30

Code d'usages en matière d'hygiène sur le stockage des céréales	N/A	Oui			Oui <sup>4</sup>		N/A		13
<i>Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise de Listeria monocytogenes dans les aliments prêts à consommer (CXG 61-2007)</i>	2009	Oui			Oui	Oui	Oui	Rapport des JEMRA sur <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments prêts à la consommation: attribution, caractérisation et suivi; la FAO et l'OMS doivent procéder à une évaluation complète des risques de la ferme à la table pour <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments. Le texte devrait être aligné sur les sections révisées des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> et sur le nouveau libellé des titres.	30
Harmonisation des textes du Codex élaborés par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire avec les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> (CXC 1-1969)	N/A								

---

<sup>4</sup>Document de discussion sur l'élaboration du Code d'usages en matière d'hygiène sur le stockage des céréales (préparé par l'Inde) FH/44 CRD 9, inclus dans le Plan de travail prospectif défini lors de la 44<sup>e</sup> quatrième session du CCFH, qui s'est tenue du 12 au 16 novembre 2012.

Partie 2									
Les textes ci-après sont classés du plus récent au plus ancien. Il n'existe pas de nouvelles informations permettant une mise à jour, mais des révisions peuvent se révéler nécessaires pour renforcer la cohérence avec CXC 1 et d'autres documents.									
Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (oui/non) <sup>5</sup>	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/ Moyen = 14/ Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) <sup>6</sup>	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise? (oui/non)	Harmonisation requise avec le document CXC 1-1969 révisé	Observations	Total
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau (CXC 75-2015)</i>	2018	Non					Oui	Certaines sections devraient être réalignées sur les sections révisées de <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> .	
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CXC 53-2003)</i>	2017	Non					Oui	Définitions des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> : les types d'eau devraient renvoyer au texte mis à jour des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> /aux informations des experts	
<i>Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des parasites d'origine alimentaire (CXG 88-2016)</i>	2016	Non					Oui	Section 3.1: la référence devrait être mise à jour afin de s'aligner sur les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés et devenir la section 2.1.	
<i>Directives sur la maîtrise des Salmonella spp. non typhiques dans la viande de bœuf et la viande de porc (CXG 87-2016)</i>	2016	Non					Oui	Modification d'ordre rédactionnel : 8h) L'exposant 17 devrait être déplacé à la fin de la seconde phrase et faire	

<sup>5</sup> Informations à actualiser (actualité des informations): Existe-t-il de nouvelles informations/données qui justifieraient la nécessité de réviser le ou les codes existants 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 ont-ils été relevés dans les codes existants et doivent-ils être résolus? S'il existe un code en vigueur et que ledit code est considéré comme suffisant, aucun nouveau travail ne devrait être entrepris.

<sup>6</sup> Impact sur le commerce mondial, consommation élevée: 10; Impact sur le commerce régional, consommation élevée: 5; Impact sur le commerce mondial, consommation faible: 4; Impact sur le commerce régional, consommation faible: 2; Aucun impact sur le commerce: 0

								directement référence à la section 7.3 des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés. Idem pour l'exposant 22.	
<i>Directives sur la maîtrise des Trichinella spp. dans la viande de suidés (CXG 86-2015)</i>	2015	Non					Oui		
<i>Directives sur le contrôle de Taenia saginata dans la viande de bovins domestiques (CXG 85-2014)</i>	2014	Non					Oui		
<i>Principes et directives régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques (CXG 30-1999)</i>	2014	Non					Non	La définition du terme «danger» devrait être mise à jour. L'identification des dangers devrait mentionner les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> comme point de départ.	
<i>Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CXG 21-1997)</i>	2013	Non					Non	Modifications d'ordre rédactionnel: la section 4.1 (par. 11) devrait être mise à jour de façon à faire référence aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> . Suggestion: «Le choix de l'approche devrait cadrer avec les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> (CXC 1-1969), les objectifs de gestion des risques et les décisions en lien avec la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments.» La section 4.12 devrait être mise à jour de façon à renvoyer vers la section 7.4 des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés.	
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour le captage, l'exploitation et la commercialisation des eaux minérales naturelles (CXC 33-1985)</i>	2011	Non					Oui	La référence aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> devrait être datée (CAC/RCP 1-1969). Une référence aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés devrait être ajoutée pour le système HACCP. Les sections faisant référence aux <i>Principes</i>	

								généraux d'hygiène alimentaire devraient être mises à jour à des fins d'harmonisation avec les sections des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés.	
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les préparations en poudre pour nourrissons et jeunes enfants</i> (CXC 66-2008)	2009	Non					Oui	Le format des sections devrait être mis à jour à des fins d'harmonisation avec les sections révisées des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> . La section HACCP devrait être examinée à des fins d'harmonisation avec les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés, les BPH et l'utilisation du système HACCP. Supprimer la référence à l'annexe dédiée au système HACCP.	
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers</i> (CXC 57-2004)	2009	Non					Oui	La mise en forme qui suit les sections des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> nécessitera un réalignement sur les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés.  La référence au système HACCP devrait être déplacée de l'annexe au chapitre 2.  L'utilisation du système HACCP devrait être réévaluée conformément à l'approche des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés. Il convient d'examiner la pertinence des BPH et du système HACCP pour couvrir les pratiques d'hygiène, plutôt que le système HACCP seul.  Les allergènes doivent être réévalués par rapport au fait que le lait est lui-même considéré comme un allergène,	

								plutôt que par rapport à des allergènes issus d'autres sources. L'eau devrait être réévaluée à des fins d'harmonisation avec les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés et les conseils relatifs à l'eau.	
<i>Principes et directives pour la gestion des risques microbiologiques (GRM) (CXG 63-2007)</i>	2008	Non					Non	Annexe II. L'introduction devrait mentionner les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> comme la base de l'intégration des paramètres de GRM au sein d'un système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments. D'autres libellés au sein de cette annexe devraient être revus à des fins d'harmonisation avec l'approche BPH/HACCP révisée dans les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés  Modification d'ordre rédactionnel:  Définitions: elles devraient faire référence aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> et couvrir les BPH et le système HACCP. Cela inclurait également les définitions pertinentes (danger, mesure de maîtrise, CCP, CL, etc.). La section 6.1.2 devrait mentionner les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> comme orientation initiale de documents et de directives spécifiques.	
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les œufs et les produits à base d'œuf (CXC 15-1976)</i>	2007	Non					Oui	Le contexte d'utilisation de l'analyse des dangers et le système HACCP devraient être révisés et mis à jour en conformité avec les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés. Le contenu et les sections	

								tirées des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> devraient être mis à jour tout au long du document pour plus d'harmonisation avec les sections révisées des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> . Les informations concernant les allergènes devraient être mentionnées de manière spécifique.	
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande</i> (CXC 58-2005) <sup>7</sup>	2005	Non					Oui	Devrait être mis à jour à des fins d'harmonisation des sections faisant référence aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> avec les sections révisées de ces derniers.	
<i>Norme générale pour les denrées alimentaires irradiées</i> (CXS 106-1983)	2003	Non						Supprimer la référence à la rév. 3 et le passage sur le système HACCP, car ce dernier est abordé dans les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> .	
<i>Code d'usages pour le traitement des aliments par irradiation</i> (CXC 19-1979)	2003	Non					Oui	Introduction: le dernier paragraphe devrait être mis à jour pour refléter l'application du système HACCP telle qu'elle est mentionnée dans les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés. Les sections devraient être mises à jour à des fins d'harmonisation avec les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés.	
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour l'eau potable en bouteille/conditionnée (autre que l'eau minérale naturelle)</i> (CXC 48-2001)	2001	Non					Oui	La référence aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> devrait être mise à jour par souci de cohérence avec les exigences (supprimer	

<sup>7</sup> Code élaboré par le Comité du Codex sur l'hygiène de la viande

								<p>Rév. 3).</p> <p>Les sections devraient être réalignées sur les sections tirées des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés.</p> <p>La référence aux définitions devrait être mise à jour pour renvoyer aux définitions des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés (pas la section 2.3).</p> <p>La référence au système HACCP devrait être mise à jour pour renvoyer aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés, pas en annexe.</p> <p>Devrait examiner l'utilisation de l'eau et une référence à la section mise à jour sur l'eau des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> et rapports d'experts.</p>	
<p>Code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des produits alimentaires en vrac et des produits alimentaires semi-emballés (CXC 47-2001)</p>	2001	Non					Oui	<p>Les références aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> devraient être cohérentes avec les exigences actuelles, comme le document CAC/RCP 1-1969.</p> <p>Les sections devraient être harmonisées avec les sections révisées des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i>.</p> <p>Il conviendrait de vérifier le système HACCP et l'identification des dangers tels que mentionnés à la section 5 afin de déterminer si la formulation ajoute une application spécifique de l'approche HACCP dans le chapitre 2 des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i></p>	

								révisés. La section 5.5 sur l'eau devrait mentionner des informations mises à jour cohérentes avec les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés. L'annexe sur les barrières devrait être révisée en tenant compte du texte sur le système HACCP au sein du chapitre 2 des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés.	
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments réfrigérés conditionnés de durée de conservation prolongée</i> (CXC 46-1999)	1999	Non					Oui	Les sections devront être réalignées sur les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés. La section 5.1 devrait être révisée conformément au chapitre 2 sur le système HACCP des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés.	
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments précuisinés et cuisinés en restauration collective</i> (CXC 39-1993)	1993	Non						Les références aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> devraient être mises à jour (la première n'est pas datée et la seconde à la section 5.2.1 est obsolète, car elle renvoie aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> de 1985). La préface explicative C devrait être révisée et alignée sur l'application du système HACCP au sein des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés. Supprimer les références obsolètes. L'utilisation des notes relatives aux dangers et aux CCP dans l'ensemble du document devrait être révisée et harmonisée, le cas échéant avec l'application des BPH/HACCP dans les <i>Principes généraux d'hygiène</i>	

								<p><i>alimentaire</i> révisés. Les sections devraient être mises à jour conformément aux sections révisées des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> et être complémentaires de ces derniers. Certaines définitions (contamination, désinfection, manipulateur d'aliments, hygiène alimentaire) devraient être mises à jour et harmonisées avec les définitions des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés, et de nouvelles définitions devraient être ajoutées pour remplacer, par exemple, le terme «aliments potentiellement dangereux». Les définitions du système HACCP devraient renvoyer aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> si ces derniers ne sont pas inclus. La section 4.3.12 dédiée à l'approvisionnement en eau devrait être mise à jour et harmonisée avec les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés.</p> <p>La gestion des allergènes devrait être mentionnée de manière spécifique pour la restauration collective et renvoyer aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés.</p>
Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CXC 23-1979)	1993	Non					Oui	<p>Les définitions des termes «nettoyage», «désinfection» et «eau potable» devraient être mises à jour et harmonisées avec les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés. Les sections devraient être mises à jour conformément aux <i>Principes généraux d'hygiène</i></p>

								<p><i>alimentaire</i> révisés. L'application des BPH et du système HACCP devrait être examinée et mise à jour conformément à leur utilisation dans les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés, y compris l'annexe IV (dont la portée devrait être plus large que les conserves récupérées).</p>	
<p><i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement (CXC 40-1993)</i></p>	1993	Non					Oui	<p>Les références aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> devraient être mises à jour et harmonisées avec les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés. Les références des sections et sous-sections devraient être mises à jour à des fins d'harmonisation avec les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés. Les sections et leur contenu devraient être mis à jour conformément aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés et les compléter. Des références aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés devraient être ajoutées pour le système HACCP et son application. Les définitions (nettoyage, désinfection) devraient être mises à jour et alignées sur les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés. La section dédiée à l'eau devrait être alignée sur les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés.</p>	
<p><i>Lignes directrices pour l'inspection visuelle de lots de conserve quant aux défauts</i></p>	1993	Non					Oui		

<i>inacceptables (CXG 17-1993)<sup>8</sup></i>									
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve (CXC 2-1969)</i>	1969	Non					Oui	Une révision est nécessaire et une référence aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> devrait être ajoutée sous forme de texte de référence dans la section Champ d'application et utilisation. Les sections devraient être alignées sur les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés, y compris les définitions. Les références à l'utilisation de l'eau et à l'approvisionnement en eau devraient également renvoyer vers les informations sur l'eau mises à jour et fournies par la FAO/OMS. Les notes relatives aux dangers (hygiène et santé) devraient être révisées en fonction de la définition la plus récente du terme «danger».	
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour le traitement des cuisses de grenouilles (CXC 30-1983)</i>	1983	Non					Oui	Les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> devraient être cités en référence plus tôt pour l'ensemble du document.  Plusieurs définitions (contamination, désinfection) devraient être mises à jour conformément aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés.  Plusieurs sections devraient être mises à jour et alignées sur les <i>Principes généraux d'hygiène</i>	

<sup>8</sup> Documents élaborés par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités

								<i>alimentaire</i> révisés, y compris la section 5.2.1, qui contient une référence aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> . Les BPH et le système HACCP devraient être appliqués dans l'ensemble du document, le cas échéant et conformément aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés.	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--