



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 4.3 de l'ordre du jour

CX/CAC 23/46/5
Septembre 2023

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-sixième session

TRAVAUX DU COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE SOUMIS POUR ADOPTION OU APPROBATION PAR LA COMMISSION

1. La Commission est invitée à adopter les normes et textes apparentés qui sont soumis pour adoption finale. La liste des textes du Comité qui sont concernés figure dans la **partie 1** du présent document.
2. Les observations reçues concernant les normes et textes apparentés du Comité qui sont soumis pour adoption figurent dans le document publié sous la cote CX/CAC 23/46/5 Add.1.
3. La Commission est en outre invitée à adopter les propositions de nouveaux travaux formulées par le Comité. Celles-ci figurent dans la **partie 2** du présent document, avec la référence au rapport et au document de projet correspondants. Les descriptifs de projet sont également rassemblés dans le présent document pour faciliter leur consultation et garantir leur mise à disposition dans les six langues. La Commission est invitée à examiner ces propositions à la lumière de son *Plan stratégique 2020-2025*, des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* et des *Critères régissant la création d'organes subsidiaires de la Commission du Codex Alimentarius*.
4. L'examen critique de ces textes a été réalisé par le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius, à sa 84^e session.

Partie 1 – Normes et textes apparentés soumis pour adoption finale

Organe du Codex	Normes et textes apparentés	Référence	N° du travail	Étape
CCFH	<i>Directives pour la maîtrise des Escherichia coli productrices de shiga-toxines (STEC) dans le bœuf cru, les légumes frais à feuilles, le lait cru et les fromages au lait cru, ainsi que les graines germées</i> (section générale, annexe I sur le bœuf cru et annexe III sur le lait cru et les fromages au lait cru).	REP23/FH, paragraphe 75, et annexe III	N02-2019	5/8
	<i>Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production et la transformation des aliments</i> (section générale et annexe I).	REP23/FH, paragraphe 124, et annexe IV	N05-2020	5/8

Part 2 – Propositions de nouveaux travaux ou de révision d'une norme

Organe du Codex	Texte	Référence et descriptif de projet
CCFH	Proposition de nouveaux travaux sur l'élaboration de directives relatives aux mesures de contrôle de l'hygiène des aliments sur les marchés alimentaires traditionnels.	<ul style="list-style-type: none"> • REP23/FH, annexe V • Annexe I du présent document
CCFH	Proposition de révision des <i>Directives sur l'application des principes généraux en matière d'hygiène sur la maîtrise de Vibrio spp. dans les fruits de mer</i> (CXG 73-2010).	<ul style="list-style-type: none"> • REP23/FH, annexe VI • Annexe II du présent document

PROJET DE DOCUMENT

Élaboration de Directives pour les mesures de maîtrise de l'hygiène alimentaire sur les marchés traditionnels d'alimentation

(Pour approbation)

1. Objectif et champ d'application de la norme

Les nouveaux travaux proposés, qui consistent à élaborer des *Directives pour les mesures de maîtrise de l'hygiène alimentaire sur les marchés traditionnels d'alimentation*, fourniraient aux gouvernements nationaux et locaux du monde entier des conseils pertinents pour garantir une conception et une gestion efficaces des marchés traditionnels d'alimentation de façon à favoriser la sécurité sanitaire des aliments vendus. Ces directives internationales seraient alimentées par quatre documents d'orientations régionales dédiés aux aliments vendus sur la voie publique. Ces documents contiennent des informations sur la gestion des marchés et fourniraient aux exploitants du secteur alimentaire des conseils sur la manipulation des aliments, la santé et l'hygiène, dans l'optique de garantir la sécurité sanitaire des aliments commercialisés sur les marchés.

Les marchés traditionnels d'alimentation ont de nombreuses appellations dans le monde entier. Dans certaines régions, on les appelle marchés alimentaires de rue, marchés locaux, marchés publics, marchés municipaux, marchés à ciel ouvert ou encore marchés de producteurs. Les marchés traditionnels d'alimentation sont des espaces dédiés où les consommateurs, les détaillants et les grossistes alimentaires peuvent acquérir des aliments pour les préparer à domicile ou procéder à une autre transformation. Les marchés proposent souvent à la vente et à la consommation des aliments sur la voie publique.

L'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments sur les marchés traditionnels d'alimentation nécessite une attention soutenue. Non seulement les marchés constituent une importante source d'aliments, mais ils sont aussi des lieux de rassemblement et ils représentent un cadre idéal pour partager des informations relatives à la sécurité sanitaire des aliments, à la nutrition et à la santé publique. Une normalisation à l'échelle internationale dans le but de mettre à jour et d'harmoniser les directives permettra aux parties prenantes (autorités de réglementation, vendeurs, exploitants du secteur alimentaire, consommateurs) de renforcer les capacités sur ces marchés de façon à les aider à fournir des aliments plus sûrs, faciliter l'accès aux marchés et contribuer aux Objectifs de développement durable pour 2030. Cela a été reconnu par l'Organisation mondiale de la Santé dans sa stratégie mondiale pour la sécurité sanitaire des aliments 2022-2030, qui indique que « L'élaboration d'orientations et de plans d'expansion visant à améliorer la sécurité sanitaire des aliments commercialisés sur les marchés traditionnels d'alimentation constitue une priorité. »¹

2. Pertinence et actualité

Le Codex définit les aliments vendus sur la voie publique comme des « aliments et boissons prêts à la consommation, préparés et/ou vendus dans les rues et autres lieux publics pour une consommation immédiate ou ultérieure (voir les Directives et Codes d'usages décrits à la section 6). Les directives et codes d'usages du Codex définissent également les « centres d'alimentation situés sur la voie publique » et les « étals destinés à la vente de denrées alimentaires sur la voie publique » comme les endroits où des denrées alimentaires sont préparées, exposées, servies ou vendues au public. Plus vaste, le terme « marché traditionnel » désigne un espace dédié où les détaillants et les grossistes alimentaires peuvent acheter des produits frais pour les préparer à domicile. Par ailleurs, ils permettent souvent aux commerçants de vendre des aliments préparés sur la voie publique².

Pour les pays à revenu faible et intermédiaire, les marchés traditionnels d'alimentation jouent un rôle essentiel dans la sécurité alimentaire et la nutrition. D'après les études réalisées, jusqu'à 85 % des aliments sont achetés sur ces marchés dans certaines régions³. Pour les populations les plus défavorisées en situation d'insécurité alimentaire, ces marchés représentent un point d'accès essentiel leur permettant de se procurer des aliments à haute valeur nutritionnelle, tels que des fruits et légumes frais. Ils fournissent également aux hôtels et aux entreprises alimentaires locales et internationales des ingrédients pour les aliments qu'ils

¹ Stratégie mondiale de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments 2022-2023 : vers des systèmes de sécurité sanitaire et une coopération mondiale plus forts. Genève : Organisation mondiale de la Santé ; 2022.

² DeWaal *et al* ; *Regional Codex Guidelines and Their Potential to Impact Food Safety in Traditional Food Markets*; J Food Prot (2022) ; <https://doi.org/10.4315/JFP-22-052>.

³ Anenu, Kebede, chercheur, ILRI/université d'Addis-Abeba, intervention orale à l'occasion de la réunion de l'International Association of Food Protection, août 2022. Voir également Tschirley, D., Reardon, T., Dolislager, M., et Snyder, J. (2015). The Rise of a Middle Class in East and Southern Africa: Implications for Food System Transformation. *Journal of International Development*, 27(5), p. 628-646. <https://doi.org/10.1002/jid.3107>.

produisent. La plupart des petits exportateurs se procurent leurs produits sur les marchés traditionnels avant de les introduire dans le commerce international.

Néanmoins, ces marchés sont souvent dépourvus des infrastructures et des conditions d'hygiène nécessaires à la sécurité sanitaire des aliments. Ces marchés, notamment, peuvent présenter des risques d'origine alimentaire. Cela est dû aux piètres infrastructures de ces marchés, y compris un accès limité à l'eau potable, des conditions d'hygiène insuffisantes et de mauvaises pratiques de stockage⁴.

Bien que quatre comités régionaux aient examiné les questions de sécurité sanitaire liées aux aliments vendus sur la voie publique, leur champ d'application n'a pas traité les conditions d'hygiène générales des marchés traditionnels. Malgré la pertinence de leur contenu, les directives régionales ne couvrent pas tous les aspects du fonctionnement des marchés et leur exhaustivité varie selon la région. Compte tenu de la charge de morbidité estimée à 600 millions de consommateurs par an dans le monde, il est vital d'améliorer les conditions des marchés traditionnels. Au vu de l'importance des marchés traditionnels d'alimentation dans de nombreuses régions du globe, des orientations à l'échelle mondiale seraient opportunes et offriraient une solide protection pour la santé des consommateurs. La sécurité alimentaire est essentielle pour les pays : un document d'orientations mis à jour, harmonisé et traitant des dangers liés aux aliments incitera les gouvernements à s'intéresser aux conditions des marchés traditionnels existants et à les moderniser.

3. Principaux aspects à couvrir

Une réglementation, une inspection et une mise en application adéquates sur les marchés traditionnels d'alimentation jouent un rôle clé dans la prévention et la maîtrise des maladies d'origine alimentaire et les zoonoses, l'amélioration de la santé et de la sécurité alimentaire, et le renforcement de l'économie. Les *Directives pour les mesures de maîtrise de l'hygiène alimentaire sur les marchés traditionnels d'alimentation* proposées seraient élaborées par le Comité, selon un procédé consistant à identifier les questions pertinentes de sécurité sanitaire des aliments à partir des directives et des codes d'usages du Codex dédiés aux aliments vendus sur la voie publique. Une étude comparative de 2021 portant sur les orientations régionales a mis en évidence un grand nombre de domaines communs en matière de sécurité sanitaire des aliments, mais aussi des lacunes dans les directives régionales existantes⁵. Les domaines communs qui s'avèrent pertinents et importants dans le cadre de l'élaboration de directives internationales harmonisées pour les marchés traditionnels d'alimentation sont les suivants :

- **Politiques et réglementation** : rôle des parties prenantes et des autorités, réglementation et suivi des marchés, et enregistrement des vendeurs.
- **Infrastructure des marchés** : conception et infrastructure des marchés, maintenance et assainissement des marchés.
- **Manipulation des aliments** : approvisionnement et manipulation des aliments sur les marchés, exigences liées à la préparation des aliments, protection et vente des aliments prêts à consommer.
- **Santé et hygiène personnelle des acteurs des marchés.**
- **Formation et éducation.**

Outre ce contenu pertinent, l'OMS et la FAO ont publié des recommandations à l'intention des gouvernements pour la supervision des marchés traditionnels. Ces conseils pourraient également alimenter les directives internationales harmonisées pour les marchés traditionnels d'alimentation.

⁴ Alves da Silva, S., Cardoso, R. de C. V., Góes, J. Â. W., Santos, J. N., Ramos, F. P., Bispo de Jesus, R., Sabá do Vale, R., et Teles da Silva, P. S. (2014). Street food on the coast of Salvador, Bahia, Brazil: A study from the socioeconomic and food safety perspectives. *Food Control*, 40, p. 78-84. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2013.11.022>

Cortese, R. D. M., Veiros, M. B., Feldman, C., et Cavalli, S. B. (2016). Food safety and hygiene practices of vendors during the chain of street food production in Florianopolis, Brazil: A cross-sectional study. *Food Control*, 62, p. 178-186. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.10.027>

Gadaga, T. H., Samende, B. K., Musuna, C., et Chibanda, D. (2008). The microbiological quality of informally vended foods in Harare, Zimbabwe. *Food Control*, 19(8), p. 829-832. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2007.07.016>

Muyanja, C., Nayiga, L., Brenda, N., & Nasinyama, G. (2011). Practices, knowledge and risk factors of street food vendors in Uganda. *Food Control*, 22(10), p. 1551-1558. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2011.01.016>

⁵ DeWaal *et al* ; *Regional Codex Guidelines and Their Potential to Impact Food Safety in Traditional Food Markets*; *Food Prot* (2022) ; <https://doi.org/10.4315/JFP-22-052>.

4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

4.1 Le texte doit être révisé 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.*

Les marchés traditionnels d'alimentation fournissent aux consommateurs les ingrédients pour la préparation de repas à domicile, mais aussi des aliments préparés et prêts à consommer. Les conditions sur les marchés, y compris l'accès à l'eau potable, le traitement des déchets et le contact avec des animaux vivants, peuvent conduire à la propagation d'agents pathogènes d'origine alimentaire et à une manipulation des aliments potentiellement préjudiciable à la santé. Les conditions et les pratiques qui favorisent la sécurité sanitaire des aliments sont essentielles tant pour les ingrédients bruts que pour les aliments préparés.

Les marchés traditionnels d'alimentation constituent une source importante d'aliments nutritifs et culturellement adaptés qui contribuent à la sécurité alimentaire de milliards de personnes dans le monde. Les marchés remplissent également une fonction sociale cruciale en tant que lieux d'achat de nourriture et de sociabilité. Ils constituent une source de revenus pour la collectivité et une attraction touristique⁶. Pour ce qui est des aliments vendus sur la voie publique, on estime que 2,5 milliards de personnes en consomment chaque jour dans le monde. Ces aliments représentent une source de revenus pour un grand nombre de personnes, et notamment les femmes⁷.

En plus de fournir des orientations aux gouvernements, certains codes d'usages régionaux proposent de précieux conseils à destination des entreprises du secteur alimentaires de petite envergure et/ou peu développées dans les pays développés et en développement. Cet objectif devrait être retenu pour les nouveaux travaux.

4.2 Diversification des législations nationales et obstacles, apparents ou potentiels, au commerce international

Bien qu'aucune enquête ne soit consacrée aux législations nationales sur les marchés traditionnels, les lacunes évidentes dans les directives régionales pour les aliments vendus sur la voie publique sous-entendent des lacunes similaires dans les législations nationales. Le Code d'usages pour l'Amérique latine, par exemple, fournit des informations spécifiques sur la manipulation des aliments à l'intention des vendeurs d'aliments sur la voie publique, mais ne mentionne aucune exigence en rapport avec les infrastructures sur les marchés.

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

L'Organisation mondiale de la Santé a publié sa Stratégie mondiale pour la sécurité sanitaire des aliments 2022-2030 et a identifié les marchés traditionnels d'alimentation comme un domaine prioritaire. Elle indique que «L'élaboration d'orientations et de plans d'expansion visant à améliorer la sécurité sanitaire des aliments commercialisés sur les marchés traditionnels d'alimentation constitue une priorité». De plus la Stratégie mondiale reconnaît que les normes du Codex aident les gouvernements nationaux à élaborer des programmes efficaces de sécurité sanitaire des aliments : «Les États membres devraient promouvoir l'adoption des normes du Codex au sein de leur législation nationale, en définissant des objectifs de santé publique que l'industrie alimentaire peut utiliser comme références lorsqu'elle introduit des innovations et des changements économiques dans les systèmes alimentaires nationaux pérennes. Les États membres devraient également consulter les orientations proposées dans les normes du Codex pour améliorer la sécurité sanitaire des aliments en mettant en œuvre des mesures d'amélioration de l'hygiène et de la manipulation des aliments.»

L'Alliance mondiale pour l'amélioration de la nutrition a entrepris des recherches sur les normes s'appliquant aux marchés traditionnels d'alimentation, dont une étude comparative des quatre textes régionaux dédiés aux aliments vendus sur la voie publique. Elle a également examiné les documents de l'OMS et de la FAO susceptibles d'alimenter les travaux du Comité sur les marchés traditionnels, y compris ceux qui ont été élaborés pendant la pandémie de covid-19 pour traiter des conditions sur les marchés où sont manipulés des animaux vivants⁸.

4.4 Potentiel du sujet soumis à normalisation

Les quatre textes d'orientations régionales pour les aliments vendus sur la voie publique se recoupent sur de nombreux points. Une normalisation internationale serait donc possible.

⁶ Affiche de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments organisée par la FAO et l'OMS sur les marchés traditionnels d'alimentation

⁷ Affiche de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments 2022 organisée par la FAO et l'OMS sur la vente d'aliments sur la voie publique

⁸ Voir <https://www.gainhealth.org/resources/reports-and-publications/regional-codex-guidelines-and-their-potential-impact-food-safety>. Ces recherches ont également été adaptées pour le *Journal of Food Protection*, cité précédemment.

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

Présents dans le monde entier, les marchés traditionnels d'alimentation fournissent des aliments frais à des prix abordables à des millions de consommateurs. Dans les pays à revenu faible et intermédiaire, les marchés traditionnels d'alimentation constituent parfois la source principale d'aliments des ménages et assurent un grand nombre d'emplois. Pour les consommateurs vivant dans ces pays, les marchés traditionnels représentent souvent la source principale d'aliments frais comme la viande, le poisson, les fruits et les légumes.

Les marchés situés à proximité d'une frontière nationale vendent souvent des aliments aux consommateurs et détaillants et grossistes alimentaires de part et d'autre de la frontière, ce qui en fait une source d'aliments qui s'inscrit dans le commerce régional. De plus, de nombreux fruits, épices, noix et céréales peuvent rejoindre les échanges commerciaux internationaux, puisque les marchés constituent une source de produits pour les transformateurs et les distributeurs d'aliments commerciaux. Parmi les exemples d'aliments susceptibles d'être achetés sur des marchés traditionnels d'alimentation avant de rejoindre le commerce international figurent les fruits, les légumes, les noix, les épices et les céréales surgelés ou séchés. De mauvaises conditions d'hygiène sur les marchés peuvent avoir une incidence sur la sécurité sanitaire de tous ces aliments.

En tant que norme internationale harmonisée, les *Directives pour les mesures de maîtrise de l'hygiène alimentaire sur les marchés traditionnels d'alimentation* proposées pourraient fournir aux gouvernements des orientations pertinentes sur les conditions et les pratiques sur les marchés susceptibles d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments et la maîtrise des aliments.

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 2020-2025 :

Objectif 1 Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux

La pandémie de covid-19 a démontré l'importance de se pencher sur les conditions des marchés traditionnels d'alimentation, où sont regroupés aliments, personnes et animaux. Le Codex n'a jamais, par le biais de ses comités régionaux, abordé directement les questions de sécurité sanitaire des aliments sur les marchés traditionnels, même si ses travaux consacrés aux aliments vendus sur la voie publique fournissent indirectement des orientations dans ce domaine.

Objectif 2 Élaborer des normes fondées sur la science et les principes de l'analyse des risques 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 aboutir à une norme internationale harmonisée couvrant les évolutions dans le domaine de la gestion des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments qui s'appliquent aux marchés traditionnels.

Objectif 3 Accroître les effets en faisant en sorte que les normes du Codex soient reconnues et utilisées

En créant des normes qui aident de nombreux pays à gérer le commerce alimentaire national, le Codex renforcera sa pertinence auprès des pays à revenu faible et intermédiaire où les marchés traditionnels d'alimentation jouent un rôle crucial dans la distribution des aliments.

Objectif 4 Faciliter la participation de tous les membres du Codex tout au long du processus d'établissement d'une norme

L'élaboration d'orientations harmonisées pour les marchés traditionnels a déjà reçu le soutien de pays situés dans trois régions du Codex. Les nouveaux travaux devraient susciter un grand intérêt et une vaste participation de l'ensemble des membres, dans le but de produire un document convivial qui pourrait être adopté et mis en œuvre aussi largement que possible. Ces documents mettront l'accent sur les activités liées à la sécurité sanitaire des aliments des petites entreprises et sur les pays en développement.

Objectif 5 Améliorer les systèmes et pratiques de gestion des travaux qui contribuent à la réalisation efficace et effective de tous les objectifs du Plan stratégique

Le Codex doit travailler plus rapidement et plus efficacement pour fournir aux membres et aux organisations internationales les normes, les directives et les recommandations dont ils ont besoin. Lors de l'élaboration de ces directives harmonisées, tous les documents de travail et autres discussions électroniques seront transmis en temps voulu et de manière transparente, à l'aide de technologies Internet accessibles librement.

Cet objectif stratégique est l'un des objectifs essentiels du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, dans la mesure où il fournira une base solide pour tous les travaux du Codex en lien avec l'hygiène alimentaire sur les marchés traditionnels.

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

Bien que le Codex compte quatre documents d'orientations régionales dédiés à la réglementation des aliments vendus sur la voie publique, il n'existe aucun texte spécifiquement consacré aux marchés traditionnels d'alimentation, qui regroupent souvent des aliments bruts et des aliments préparés. Dans leur ensemble, les orientations régionales dédiées aux aliments vendus sur la voie publique rassemblent de nombreuses informations utiles sur la réglementation des marchés traditionnels d'alimentation. Mais chaque document du Codex présente des lacunes, ce qui démontre le besoin d'orientations à l'échelle mondiale.

Les orientations régionales sont les suivantes :

- *Directives régionales pour la conception de mesures de contrôle des aliments vendus sur la voie publique (Afrique) (CXG 22R-1997) ;*
- *Code d'usages régional en matière d'hygiène pour la préparation et la vente des aliments sur la voie publique (Amérique latine et Caraïbes) (CXC 43R-1995) ;*
- *Code d'usages régional pour les aliments vendus sur la voie publique (Proche-Orient), (CXC 71R-2013) ;*
- *Code d'usages régional en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique en Asie, (CXC 76R-2017).*

De nombreux sujets abordés dans les quatre textes d'orientations régionales sur les aliments vendus sur la voie publique sont pertinents dans le cadre des marchés traditionnels d'alimentation, et beaucoup de questions relatives à la sécurité sanitaire des aliments se recoupent. Mais les approches diffèrent sensiblement selon les documents. Par exemple, les directives élaborées pour l'Afrique contiennent des conseils spécifiques sur les infrastructures des marchés et les pratiques de nettoyage ; le Code d'usages relatif à l'Amérique latine, quant à lui, ne mentionne qu'un minimum d'informations dans ces domaines, mais propose des données exhaustives sur la manipulation des aliments bruts sur ces marchés. Chaque texte d'orientations régionales contient des données qui devraient être prises en considération lors de l'élaboration d'un texte du Codex uniforme couvrant le vaste sujet des marchés traditionnels d'alimentation.

La proposition de *Directives pour les mesures de maîtrise de l'hygiène alimentaire sur les marchés traditionnels d'alimentation* fournira des conseils relatifs à la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments et aux activités de surveillance en lien avec les marchés traditionnels d'alimentation où sont souvent vendus aussi bien des aliments bruts que des aliments préparés. Ces directives pourraient être alimentées par les orientations régionales existantes susmentionnées, qui couvrent les aliments vendus sur la voie publique et peuvent coexister avec les directives en question si le Comité en décide ainsi⁹.

7. Identification de toute exigence et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

La FAO et l'OMS pourraient faciliter cette opération en révisant leurs recommandations au sujet des marchés traditionnels d'alimentation et en identifiant les éventuelles informations en matière de sécurité sanitaire des aliments qui devraient être prises en compte par le Comité. Par ailleurs, plusieurs organisations ayant statut d'observateur du Codex sont disposées à apporter leur expertise pour améliorer le contenu du document ou en faciliter l'utilisation.

⁹ Il convient de noter que certaines orientations régionales n'ont pas été mises à jour depuis longtemps (par exemple, les directives élaborées pour l'Afrique ont été mises à jour pour la dernière fois en 1997 ; le Code d'usages relatif à l'Amérique latine a, quant à lui, été mis à jour en 2001).

8. Identification du besoin de contribution technique à la norme de la part d'organismes externes en vue d'une planification

Des contributions techniques sont attendues de la part des organisations ayant statut d'observateur du Codex, dont l'Alliance mondiale pour l'amélioration de la nutrition et le Consumer Foods Goods Forum. De telles contributions sont essentielles, car ces organisations préconiseraient et appliqueraient les orientations harmonisées.

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

Sous réserve de l'approbation de la quarante-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius en 2023, l'objectif sera d'achever les travaux au cours des trois sessions du CCFH, c'est-à-dire d'ici la cinquante-sixième session du CCFH pour soumettre le document à la Commission en vue de son adoption définitive.

PROJET DE DOCUMENT

RÉVISION DES 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)

(Pour approbation)

1. Objectif et champ d'application de la norme

Ces travaux ont pour objectif de réviser et mettre à jour 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) afin de fournir des solutions de gestion des risques reposant sur les tout derniers avis scientifiques formulés par la FAO/OMS, et d'intégrer certains aspects pertinents de la révision des Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969).

Le champ d'application des directives ne sera pas modifié.

2. Pertinence et actualité

En 2019, une réunion d'experts de la FAO/OMS¹⁰ a permis d'observer plusieurs développements cruciaux au cours des dix dernières années : 1) L'émergence de souches hautement pathogènes, en particulier la souche *V. parahaemolyticus* du Pacifique nord-ouest (ST36), s'est propagée à la côte est des États-Unis d'Amérique, à l'Europe, à l'Amérique du Sud et à la Nouvelle-Zélande. La propagation pandémique de ces souches hautement pathogènes représente une préoccupation d'ordre mondial pour la sécurité sanitaire des fruits de mer. 2) En réaction au changement climatique, les infections par des vibrions provenant de fruits de mer se sont largement propagées sur le plan géographique, avec une tendance générale à la propagation vers les pôles des cas de *V. parahaemolyticus* et de *V. vulnificus*. Au cours des dix dernières années surtout, une hausse des maladies a été enregistrée, ainsi qu'une propagation géographique des infections d'origine alimentaire associées à ces bactéries dans des régions où aucune infection n'avait encore été signalée. 3) Dans l'ensemble, une population plus à risque, des densités de population plus élevées sur les régions côtières, et une amélioration du diagnostic des maladies infectieuses peuvent aussi avoir joué un rôle dans l'augmentation des cas recensés. 4) De nouvelles approches en matière de meilleures pratiques, comme les traitements à haute pression, la mise en place de couvre-feux, les modalités de transfert et la maîtrise de la température semblent offrir des solutions efficaces et économiques afin de limiter les risques pour la santé humaine après récolte en lien avec ces pathogènes. Enfin, 5) de nouvelles méthodes, qui utilisent par exemple la génomique et l'imagerie satellite, fournissent des moyens inédits de compléter les approches mises en avant lors des exercices précédents d'évaluation des risques pour ces agents pathogènes d'origine alimentaire qui revêtent une grande importance au niveau mondial. De nouvelles informations scientifiques apportées par la FAO/OMS justifient la nécessité et la pertinence de la révision des directives.

Les nouvelles informations fournies par la FAO/OMS peuvent offrir des avantages notables aux autorités compétentes et aux entreprises du secteur alimentaire afin de minimiser les risques associés aux vibrions pathogènes.

Alors que les principes fondamentaux présentés dans le document d'origine (CXG 73-2010) resteront probablement les mêmes, des orientations pratiques couvrant la mise en œuvre spécifique de mesures de maîtrise aideront les autorités nationales compétentes à réduire la charge de morbidité de la vibriose d'origine alimentaire et à garantir des pratiques équitables dans le commerce international de fruits de mer.

3. Principaux aspects à couvrir

Les nouveaux travaux visent à mettre à jour les *Directives sur l'application des principes généraux en matière d'hygiène sur la maîtrise de Vibrio spp. dans les fruits de mer*, sur la base des plus récentes informations scientifiques, et à intégrer certains aspects pertinents de la révision des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969). Les directives fourniront des orientations sur le choix des solutions et des outils de gestion des risques les plus appropriés.

¹⁰ FAO et OMS. 2021. Advances in science and risk assessment tools for *Vibrio parahaemolyticus* and *V. vulnificus* associated with seafood. Meeting report. N° 35 de la Série Évaluation des Risques Microbiologiques. Rome.
<https://www.fao.org/documents/card/fr/c/cb5834en/>

Ces nouveaux travaux permettront d'examiner les facteurs pertinents pour la maîtrise de *V. parahaemolyticus* et de *V. vulnificus*, y compris :

- les méthodes de suivi microbiologique, et notamment les approches reposant sur les molécules ;
- les données scientifiques récentes, et notamment les informations sur les nouvelles souches pathogènes, ainsi que leur propagation géographique et leur incidence clinique ;
- les méthodes de détection et d'identification des vibrions ;
- les techniques de détection à distance afin de mesurer des variables telles que la température et la salinité, ou encore le changement climatique ;
- les interventions pratiques qui peuvent servir à réduire les risques de vibriose associés à la consommation de fruits de mer, et notamment les interventions avant récolte telles que le transfert, pendant la récolte (telles que le raccourcissement des temps de refroidissement), et les traitements après récolte, tels que la transformation à haute pression, la congélation et la pasteurisation.

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

Critères généraux

Protection du consommateur contre les risques pour la santé, assurance de la sécurité sanitaire des aliments, garantie de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et prise en compte des besoins identifiés des pays en développement

La proposition de nouveaux travaux aidera les autorités compétentes et les exploitants du secteur alimentaire à mettre en œuvre des interventions pratiques permettant de réduire les risques de vibriose.

Critères applicables aux questions générales

(a) Diversification de la législation nationale et obstacles apparents ou potentiels au commerce international

Des orientations supplémentaires formulées par le Codex pourraient aider les pays à modifier leur législation dans le but de réduire les risques de vibriose et de soutenir des pratiques équitables dans le commerce international de fruits de mer.

(c) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine et/ou suggérés par le ou les organes internationaux intergouvernementaux compétents

Le Codex a déjà entrepris des travaux sur la gestion des risques liés à *Vibrio* spp. dans les fruits de mer.

(e) Dimension internationale du problème ou de la question

Il existe des preuves de propagation des souches de *Vibrio* spp. à l'échelle mondiale. Les orientations du Codex constituent une contribution majeure à la diminution de la charge de morbidité de la vibriose du point de vue de la santé publique mondiale.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La proposition de travaux est directement liée aux objectifs de la Commission du Codex Alimentarius, à savoir les objectifs 1 et 5 du Plan stratégique du Codex 2020-2025, «Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux» et «Améliorer les systèmes et pratiques de gestion des travaux qui contribuent à la réalisation efficace et effective de tous les objectifs du Plan stratégique». En particulier, ces travaux correspondent à l'objectif stratégique 1.2 «Fixer les priorités en matière de besoins et de problèmes naissants» qui doit avoir pour résultat «Le Codex apporte une réponse en temps utile aux problèmes naissants et aux besoins des membres». Ces travaux permettront de combler le manque d'orientations, notamment les nouvelles informations fournies par la FAO/OMS.

6. Informations sur la relation entre la proposition et d'autres documents Codex existants ainsi que d'autres travaux en cours

Les modifications apportées à ces orientations spécifiques sur *Vibrio* spp. compléteront les textes existants du CCFH. Cela comprend les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969).

7. Identification de toute exigence et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Non requis à ce stade, mais lors de la révision, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) est susceptible d'avoir besoin d'avis scientifiques supplémentaires.

8. Identification du besoin de contribution technique à la norme de la part d'organismes externes en vue d'une planification

Non requis à ce stade.

9. Calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux, y compris la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour l'adoption par la Commission ; le délai d'élaboration de la norme ne devrait pas dépasser cinq ans

Sous réserve de l'approbation de la Commission du Codex Alimentarius lors de sa quarante-sixième session qui aura lieu en 2023, une accélération des nouveaux travaux est attendue (sur deux sessions du CCFH).