



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Cinquantième session, ville de Panama, Panama

Du 12 au 16 novembre 2018

**RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL PHYSIQUE SUR LES PRIORITÉS DES TRAVAUX DU
CCFH (PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX ET/OU RÉVISION DE NORMES
EXISTANTES)**

PRÉPARÉ PAR LES ÉTATS-UNIS ET LE PANAMA, PRÉSIDENTS DU GROUPE DE TRAVAIL

Le Groupe de travail physique (GTP) était présidé par M^{me} Jenny Scott, déléguée des États-Unis d'Amérique au comité du Codex sur l'hygiène des aliments, et M. Luis Benavides, Administrateur général chargé de l'Autorité panaméenne pour la sécurité sanitaire des aliments. La présidente du groupe de travail représentant les États-Unis a inauguré la réunion en souhaitant la bienvenue aux participants. La présidente a indiqué que, à la suite de la *Demande de propositions de nouveaux travaux et/ou révision des normes existantes* (CL 2018/35-FH), aucune proposition de nouveaux travaux n'était parvenue. Cependant, la quarante-neuvième session du CCFH était convenue de préparer un document de travail concernant la maîtrise des *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines (STEC) aux soins de l'Uruguay, du Chili et des États-Unis d'Amérique pour examen à la cinquantième session du CCFH. Un document de travail accompagné d'un document de projet ont été présentés (CX/FH 18/50/9).

Les deux objectifs principaux du groupe de travail étaient 1) soumettre à discussion le document de travail sur l'élaboration de directives pour la maîtrise des *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines (STEC) dans la viande de bœuf, le lait non pasteurisé et les fromages produits à partir de lait non pasteurisé, les légumes-feuilles et les graines germées (débat modéré par la présidente représentant les États-Unis d'Amérique) ; et 2) soumettre à discussion le Plan de travail prospectif du CCFH figurant dans le document CX/FH 18/50/10 et procéder à sa mise à jour (débat mené par le président représentant le Panama).

Élaboration de directives pour la maîtrise des Escherichia coli producteurs de shigatoxines (STEC) dans la viande de bœuf, le lait non pasteurisé et les fromages produits à partir de lait non pasteurisé, les légumes-feuilles et les graines germées

Les États-Unis d'Amérique et le Chili ont présenté le document de travail et le document de projet, en proposant d'élaborer de nouvelles directives sur la base des conclusions de la réunion d'experts FAO/OMS JEMRA, publiées récemment et qui avaient été mandatées par la quarante-septième session du CCFH.

Les États-Unis d'Amérique ont mis en avant le fardeau imputable aux STEC sur la santé publique à l'échelle mondiale, ainsi que les défis en matière de gestion des risques associés aux STEC et au commerce. Selon les données collectées par les JEMRA, les STEC d'origine alimentaire auraient été à l'origine de plus d'un million de maladies, 100 décès et près de 13 000 années de vie corrigées de l'incapacité. Selon des estimations basées sur des données relatives aux épidémies sur le plan mondial, l'origine des STEC est à attribuer principalement aux produits frais (13 %), à la viande de bœuf (11 %) et aux produits laitiers (7 %), près de 60 % des épidémies n'étant imputables à aucune denrée alimentaire en particulier. Les produits laitiers sont généralement associés à la consommation de lait non pasteurisé et des produits à base de lait non pasteurisé. Si la viande de bœuf a été identifiée comme l'origine d'épidémies la plus prévalente dans les régions d'Afrique, d'Europe et de la Méditerranée orientale ainsi que dans les Amériques, l'analyse des données sur les épidémies indique que les produits frais, et notamment les graines germées et les légumes-feuilles, constituent également une source importante d'épidémies en Amérique du Nord et en Europe.

Les États-Unis d'Amérique ont également souligné l'importance des facteurs de virulence décrits dans le document du JEMRA. Depuis l'émergence du sérotype STEC 0157:H7, le sérotype a été utilisé par les gestionnaires des risques pour la définition de politiques de santé publique ayant des effets sur le commerce. Cependant, le sérotype ne peut garantir qu'une souche soit porteuse des toxines et des gènes d'adhésion qui sont nécessaires pour provoquer une infection. De plus, les États-Unis ont expliqué que le document de référence devrait fournir des directives aux gestionnaires des risques sur la manière d'appliquer le critère du facteur de virulence contenu dans le rapport du JEMRA pour procéder à la caractérisation du risque potentiel de maladie grave. Le document de référence du Codex pourrait mener à l'uniformisation et au recadrage des programmes d'échantillonnage et de tests, qui jouent un rôle essentiel dans le cadre de la maîtrise des STEC dans le monde, en se basant sur des facteurs de virulence génétique plutôt que sur le stérotpe.

Le Chili a expliqué la structure proposée du document de référence, et comment celui-ci devrait suivre la même structure générale des codes d'usages en matière d'hygiène existants pour la viande, les fruits et les légumes frais, le lait et les produits laitiers, ainsi que les directives sur les *Salmonella* dans la viande de bœuf et la viande de porc. Le document serait divisé en chapitres, le premier chapitre étant consacré aux caractéristiques des STEC et ses facteurs de virulence, suivi de chapitres décrivant les interventions validées pour chacun des produits à l'étape de la production primaire, de la transformation et de la distribution, y compris les critères de détection des STEC pour les analyses de laboratoire conformément à l'analyse des facteurs de virulence du JEMRA.

Une délégation a indiqué que, la contamination fécale constituant la source principale de contamination aux STEC, la maîtrise ne serait probablement pas spécifique, et serait similaire à la maîtrise des pathogènes tels que les *Salmonella* et *Campylobacter* dans la viande. La maîtrise fondée sur les tests des facteurs de virulence dépendent de nouvelles méthodologies actuellement à l'étude.

Les délégations sont convenues que la proposition de directives sur les STEC est importante, et sont favorables à aller de l'avant avec l'élaboration de directives pour la maîtrise des STEC dans les quatre produits proposés. Plusieurs délégations ont indiqué que certains codes d'usages existants pourraient contenir d'ores et déjà des informations susceptibles d'être applicables à la maîtrise des STEC, et que les mesures de maîtrise des STEC devraient compléter lesdits codes. Il a été proposé d'amorcer les travaux en procédant à un examen des documents existants et à l'identification des lacunes.

Des points de vue divergents ont été exprimés en ce qui concerne l'inclusion des petits ruminants dans la directive sur la maîtrise des STEC dans la viande de bœuf. Une délégation a souligné que le rapport du JEMRA ne signale pas que les petits ruminants constituent un fardeau plus élevé que d'autres produits. D'autres délégations se sont exprimées favorablement en ce qui concerne l'inclusion des petits ruminants dans les directives sur la maîtrise des STEC dans la viande de bœuf. De plus, il est improbable que l'inclusion des petits ruminants représente une augmentation importante du volume de travail.

Parmi les autres interventions des délégations, sont à relever :

- la viande de gibier devrait être incluse dans les directives relatives aux STEC, des STEC ayant été détectées dans 74 % de la viande de gibier ;
- l'OIE devrait être impliquée en ce qui concerne la production primaire de la viande de bœuf ;
- la hiérarchisation des facteurs de virulence devrait être incluse dans le document de référence ;
- il conviendrait de demander aux experts FAO/OMS de procéder à un examen de la littérature afin de déterminer les types de maîtrise à inclure dans le document, ou pour garantir que les interventions figurant dans le document de référence soient validées ;
- le terme « lait non pasteurisé » devrait être remplacé par celui de « lait cru », pour éviter toute confusion avec du lait ayant été soumis à des processus thermiques autres que la pasteurisation.

Une délégation a suggéré que les directives pourraient être élaborées un produit à la fois. Plusieurs délégations ont suggéré que la viande de bœuf soit le premier produit traité en raison des problèmes en matière de santé publique et de commerce.

Plan de travail prospectif du CCFH

La présidente a ouvert les débats en demandant aux délégations d'examiner le Plan de travail prospectif. Une délégation a demandé si le plan de travail prospectif serait mis à jour en raison des travaux sur les Principes

de sécurité sanitaire pour l'utilisation de l'eau dans la transformation des aliments, compte tenu du fait que la FAO/OMS devrait bientôt publier un rapport à ce propos. Une délégation a suggéré que, en raison de l'importante épidémie de listériose en Afrique du Sud, il pourrait être nécessaire de réviser les directives CCFH en ce qui concerne la maîtrise des *Listeria monocytogenes*. La présidente a indiqué que les délégations intéressées pourraient préparer un document de projet à ce sujet.

Une délégation a demandé ce qu'il en était du document de projet sur le Code d'usages en matière d'hygiène sur le stockage des céréales. (Ce document avait été préparé par l'Inde il y a plusieurs années).

Le temps étant insuffisant pour procéder à un examen approfondi du plan de travail prospectif, celui-ci n'a pas été révisé.

Recommandations du GTP sur les nouveaux travaux :

- Accepter l'élaboration de directives pour la maîtrise des *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines (STEC) dans la viande de bœuf, le lait non pasteurisé et les fromages produits à partir de lait non pasteurisé, les légumes-feuilles et les graines germées en qualité de nouveaux travaux.
- Analyser à quel moment le comité pourrait amorcer l'élaboration de ces directives, compte tenu de la charge de travail actuelle, et s'il convient que le comité se penche sur un produit à la fois.