



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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Point 12 de l'ordre du jour

CX/FH 24/54/13

Décembre 2023

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Cinquante-quatrième session

Nairobi, Kenya

11-15 mars 2024

#### DOCUMENT DE TRAVAIL 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)

(Préparé par le Canada, les États-Unis d'Amérique et la France)

#### INTRODUCTION

1. Durant la 50<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) (du 12 au 16 novembre 2018)<sup>1</sup>, le Comité est convenu d'inclure les *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)<sup>2</sup> dans le plan de travail prospectif en réponse aux informations découlant des récentes épidémies. Durant la 51<sup>e</sup> session du CCFH (du 4 au 8 novembre 2019)<sup>3</sup>, le représentant de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) a informé le Comité du projet visant à organiser une consultation des réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA) liés à *Listeria monocytogenes* en 2020, en vue d'éclairer une possible révision du document CXG 61-2007.
2. Du 20 octobre au 6 novembre 2020, une réunion virtuelle des JEMRA sur *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer, portant sur l'attribution, la caractérisation et le suivi, a principalement recommandé l'élargissement des futures évaluations des risques liés à *L. monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer à plusieurs sous-groupes de produits, de la production primaire à la consommation, et incluant l'examen des groupes de populations à risque. Centré sur les délibérations et les conclusions de la réunion d'experts, le rapport final a été publié le 14 décembre 2022 (Série Évaluation des Risques Microbiologiques [MRA] n° 38; MRA38)<sup>4</sup>.
3. La 52<sup>e</sup> session du CCFH (du 28 février au 4 mars 2022 et le 9 mars 2022)<sup>5</sup> a soutenu la proposition selon laquelle les JEMRA se chargeraient d'une évaluation complète des risques liés à *L. monocytogenes* dans les aliments, de la ferme à la table, dans le but d'éclairer une possible révision du document CXG 61-2007. À ce titre, les JEMRA ont organisé deux consultations, en 2022 et 2023 respectivement, pour préparer et élaborer ces évaluations.
4. Lors de la 53<sup>e</sup> session du CCFH (du 29 novembre au 2 décembre 2022)<sup>6</sup>, le plan de travail prospectif a été révisé de manière à refléter l'intention du Canada, des États-Unis d'Amérique et de la France de développer un document de travail sur la possible révision du document CXG 61-2007 pour examen par la 54<sup>e</sup> session du CCFH (du 11 au 15 mars 2024).

<sup>1</sup> REP19/FH par. 78

<sup>2</sup> FAO et OMS. 2007. Codex Alimentarius. Directives pour l'application des Principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise de *Listeria Monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer (CAC/GL 61-2007). [https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%252B61-2007%252FCXG\\_061f.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXG%252B61-2007%252FCXG_061f.pdf)

<sup>3</sup> REP20/FH par. 13

<sup>4</sup> FAO et OMS. 2022. *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat (RTE) foods: attribution, characterization and monitoring – Meeting report. Série Évaluation des Risques Microbiologiques (MRA) 38. Rome. <https://doi.org/10.4060/cc2400f> ou <https://www.who.int/publications/i/item/9789240034969>

<sup>5</sup> REP22/FH par. 105ii

<sup>6</sup> REP23/FH par. 151

## GÉNÉRALITÉS

### Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques

5. Depuis la première demande d'évaluation des risques par le CCFH en 2000, la FAO et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) ont mené des évaluations des risques liés à *L. monocytogenes* dans divers aliments. Depuis la publication de l'évaluation des risques de la FAO/OMS en 2004 (MRA4 et MRA5)<sup>7,8</sup>, les épidémies de listériose dues à des aliments déjà signalés continuent de se produire à travers le monde, mais aussi des épidémies dues à beaucoup d'aliments vecteurs encore jamais signalés, y compris des fruits et légumes frais et peu transformés. Il est donc nécessaire d'actualiser l'évaluation des risques afin de prendre en considération l'examen des produits vecteurs, de la production primaire à la consommation.

6. Pendant la réunion des JEMRA (Partie 1 – réunion des experts sur l'évaluation des risques) organisée à Rome (Italie) du 24 au 28 octobre 2022<sup>9</sup>, le groupe d'experts a élaboré plusieurs modèles formels pour évaluer les risques liés à *L. monocytogenes* dans la laitue, le melon cantaloup, les légumes surgelés et le poisson prêt à consommer, et il a conclu que ces modèles devaient être programmés, testés et examinés. Du 29 mai au 2 juin 2023, une réunion supplémentaire des JEMRA (Partie 2 – réunion des experts sur l'évaluation des risques) a été organisée à Genève (Suisse)<sup>10</sup>. Plusieurs modèles d'évaluation des risques ont alors été développés et évalués pour permettre la caractérisation du risque de listériose dû à la consommation de dés de melon cantaloup prêts à consommer, de légumes surgelés et de poisson fumé à froid et prêt à consommer. Un rapport complet des réunions sera publié dans le cadre des Séries MRA de la FAO/OMS. En outre, des recommandations et des considérations ont été formulées pour éclairer une possible révision du document CXG 61-2007.

### **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)**

7. Le document CXG 61-2007 actuel a été adopté en 2007, dans le but premier de réduire le plus possible la probabilité de maladie due à la présence de *L. monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer. Le document CXG 61-2007 est consacré aux aliments prêts à consommer et il s'applique tout au long de la chaîne alimentaire, de la production primaire à la consommation.

8. Le document CXG 61-2007 contient trois appendices, dont deux (Appendices II et III) ont été adoptés en 2009: Recommandations pour un programme de contrôle de l'environnement pour le *Listeria monocytogenes* dans les zones de transformation (Appendice I), Critères microbiologiques pour *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer (Appendice II) et Recommandations pour l'utilisation d'analyses microbiologiques aux fins du contrôle de l'environnement et la vérification de la maîtrise des processus par les autorités compétentes comme moyen pour vérifier l'efficacité du système HACCP et des programmes préalables à contrôler *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer (Appendice III).

## ANALYSE

9. Les textes actuels du document CXG 61-2007, l'avis scientifique émanant des JEMRA (MRA38<sup>4</sup>), ainsi que la synthèse et les conclusions des deux consultations des JEMRA en 2022 et 2023 ont été analysés. Les résultats de cette analyse sont fournis dans l'appendice 1, partie 1 de ce document. Plusieurs thèmes pour lesquels les informations du document CXG 61-2007 pourraient faire l'objet d'une révision et d'une actualisation ont été identifiés. Outre l'avis émanant des JEMRA, des éléments portant sur la possible révision du document CXG 61-2007 ont été présentés dans l'appendice 1, partie 2 pour examen par la 54<sup>e</sup> session du CCFH.

<sup>7</sup> FAO et OMS. 2004. Évaluation des risques liés à *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer. Résumé interprétatif. Série Évaluation des Risques Microbiologiques (MRA) 4. Rome. <https://www.fao.org/documents/card/fr/c/dfba1baa-f028-50f9-96d1-09f6137f6f7c/> ou <https://www.who.int/publications/i/item/9241562617>

<sup>8</sup> FAO et OMS. 2004. Risk assessment of *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods: technical report. Série Évaluation des Risques Microbiologiques (MRA) 5. Rome. <https://www.fao.org/documents/card/fr/c/b99a38f9-8636-5738-b369-38247c284643/> ou <https://www.who.int/publications/i/item/9241562625>

<sup>9</sup> FAO et OMS. 2022. Joint FAO/WHO Expert meeting on microbiological risk assessment of *Listeria monocytogenes* in foods – Summary and conclusions. Rome. <https://www.fao.org/3/cc2966en/cc2966en.pdf> ou <https://www.who.int/news-room/events/detail/2022/10/24/default-calendar/joint-fao-who-expert-meeting-on-microbiological-risk-assessment-of-listeria-monocytogenes-in-foods>

<sup>10</sup> FAO et OMS. 2023. Joint FAO/WHO Expert meeting on microbiological risk assessment of *Listeria monocytogenes* in foods. Part 2: Risk assessment models – Summary and conclusions. Genève. <https://www.fao.org/3/cc6993en/cc6993en.pdf> ou <https://www.who.int/news-room/events/detail/2023/05/29/default-calendar/joint-fao-who-expert-meeting-on-microbiological-risk-assessment-of-listeria-monocytogenes-in-foods-part-2-risk-assessment-models>

**RECOMMANDATIONS**

10. Compte tenu de l'analyse susmentionnée et des révisions potentielles identifiées dans l'appendice 1, il est recommandé que le CCFH entreprenne de nouveaux travaux pour réviser et actualiser le texte approprié dans le document CXG 61-2007. Un projet de document pour ces travaux est présenté dans l'appendice 2 pour examen par la 54<sup>e</sup> session du CCFH.

## Appendice 1

Cet appendice identifie les parties du document CXG 61-2007 actuel qui pourraient être mises à jour et révisées afin de refléter les informations fournies par les JEMRA dans le MRA38, ainsi que la synthèse et les conclusions des consultations suivantes des JEMRA en 2022 et en 2023. Il inclut aussi des considérations supplémentaires en vue de la possible révision du document CXG 61-2007.

### Partie 1: Résultats de l'analyse comparant le texte du document CXG 61-2007 avec les informations fournies par les JEMRA

#### Champ d'application du document

- *Nouvelles épidémies notables*: La liste des récents aliments vecteurs liés aux épidémies de listériose depuis la dernière publication du document CXG 61-2007 devrait être actualisée.
- *Production primaire*: Étant donné que la production primaire a des répercussions sur les risques liés à *L. monocytogenes* dans les aliments, le document CXG 61-2007 devrait reconnaître l'ensemble de la filière, de la production primaire à la consommation.
  - Les informations relatives à l'introduction de *L. monocytogenes* dans les matières premières affectées par les facteurs suivants devraient être prises en considération:
    - saisonnalité;
    - pratiques agroalimentaires (par exemple, irrigation, application d'engrais, utilisation d'eau et d'agents désinfectants) dans les différentes exploitations agricoles (champ, environnement maîtrisé, hydroponie, haute mer, aquaculture);
    - changement climatique (par exemple, événements météorologiques extrêmes) pendant l'élevage ou la récolte.

Les exploitants du secteur alimentaire peuvent ensuite évaluer leur situation spécifique et, le cas échéant, mettre en place des mesures de maîtrise efficaces.

- La décision finale de l'inclusion éventuelle de recommandations pour la production primaire dans un appendice distinct ou au travers de la modification et/ou de l'élargissement des Appendices I et III existants devrait être prise pendant la révision du document CXG 61-2007.

#### Mesures de maîtrise

- Le document CXG 61-2007 profitera de l'attention accordée à l'ensemble de la filière, de la production primaire à la consommation, par le biais de l'intégration de toute nouvelle information pertinente en ce qui concerne les facteurs suivants, ce qui pourrait influencer sur les risques liés à la présence de *L. monocytogenes* dans les aliments:
  - contamination des matières premières;
  - changement climatique;
  - maîtrise de la durée et de la température, et création de profils;
  - pratiques d'hygiène environnementale;
  - gestion de l'eau;
  - contamination croisée;
  - schémas d'échantillonnage, y compris pendant la fabrication;
  - pratiques des consommateurs liées à la gestion et au stockage.
- Étant donné que la mise en œuvre d'un système de gestion efficace et complet de la sécurité sanitaire des aliments est essentielle pour une gestion et une maîtrise proactives de *L. monocytogenes* dans les aliments (y compris les aliments qui ne favorisent pas la prolifération), l'importance du programme de suivi environnemental doit être spécifiée.
- Il convient de souligner le rôle de l'évaluation des incursions et de la persistance dans les installations de fabrication pendant le suivi environnemental.
- La traçabilité et l'analyse de la cause originelle devraient être considérées comme des actions recommandées lorsque les tests effectués sont positifs.

## Avancées technologiques

- Depuis la publication du document CXG 61-2007, de nouvelles technologies et de nouvelles méthodes ont été développées et devraient être à présent reconnues. Ces dernières devraient être validées afin de démontrer qu'elles sont adaptées à l'usage prévu et qu'elles fournissent des résultats fiables dans le but d'optimiser le système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments:
  - Des méthodes émergentes (par exemple, pour une confirmation rapide) devraient être employées pour compléter les méthodes de culture traditionnelles, surtout lors d'un événement en rapport avec la sécurité sanitaire des aliments.
  - Dans le cadre du suivi et de la surveillance, une bonne pratique consisterait à classer les isolats humains, alimentaires et environnementaux (par exemple, sous-typage du séquençage du génome entier) obtenus par le biais de méthodes de culture standard et validées. Les données devraient être conservées dans une base de données, utilisées dans l'analyse des tendances, et partagées à des fins d'évaluation des risques.
  - Il conviendrait de prendre en considération la régénération des cellules sublétalement endommagées dans les aliments et les échantillons environnementaux.

## Outils visant à éclairer les stratégies de gestion des risques

- *Critères microbiologiques*: La clarté et l'exactitude des tableaux 1 et 2 de l'appendice II devraient être examinées en tenant compte des recommandations spécifiques des JEMRA (Partie 1, réunion de 2022).
- *Nouveaux modèles d'évaluation des risques*: Entre le mois d'octobre 2022 et le mois de juin 2023, les JEMRA ont développé des modèles d'évaluation des risques de la production primaire à la consommation, qui permettront d'évaluer les risques liés à *L. monocytogenes* dans divers produits alimentaires. Des modèles sur les dés de melon cantaloup prêts à consommer, les légumes surgelés et le poisson fumé à froid ont été élaborés. Comme ces modèles ont été mis en œuvre à l'aide de logiciels open source et sont voués à être rendus publics, leurs références au document CXG 61-2007 devraient être prises en considération, car ils pourraient éclairer des stratégies locales de gestion des risques.
- *Réseaux*: Dans le cadre des rappels liés au commerce international, une référence au Réseau international des autorités sanitaires des aliments (INFOSAN), géré conjointement par la FAO et l'OMS, devrait être ajoutée au document CXG 61-2007. Ce réseau international est essentiel pour échanger de manière efficace des informations en vue de limiter les risques causés par des aliments préjudiciables à la santé pendant les événements en rapport avec la sécurité sanitaire des aliments.

## Rôle/impact des consommateurs

- *Facteurs influant sur le risque de listériose*: Le document CXG 61-2007 devrait reconnaître le fait que les facteurs suivants pourraient ne pas avoir les mêmes répercussions sur le risque de listériose dans les différentes régions du monde:
  - problématiques sociales, administratives et économiques;
  - accès aux soins de santé et surveillance des maladies infectieuses;
  - facteurs comportementaux et culturels;
  - fardeau imputable à d'autres maladies ou problèmes de santé sous-jacents.
- *Problèmes de santé sous-jacents chez les populations à risque*: Compte tenu de l'actualisation du modèle de relation dose-effet, de nouvelles informations sur le risque relatif associé à la listériose invasive dans différentes sous-populations ont été évaluées. Ces sous-populations devraient être mentionnées dans le document CXG 61-2007 actualisé afin d'être reconnues.
- *Diversification des pratiques*: Le document CXG 61-2007 devrait clairement reconnaître le fait que la réduction des risques incombe à l'industrie alimentaire et aux gouvernements, mais aussi aux consommateurs. À ce titre, il devrait être reconnu que:
  - un même produit peut faire l'objet de pratiques marketing différentes;
  - il est nécessaire de fournir des efforts en continu pour réduire le plus possible la confusion et les malentendus sur les étiquettes auprès des consommateurs;
  - les pratiques des consommateurs peuvent différer de l'intention initiale du fabricant (par exemple, stockage, préparation supplémentaire) et doivent donc être prises en considération

dans le cadre d'une communication améliorée et ciblée sur les risques (par exemple, meilleur étiquetage et éducation ciblée des consommateurs);

- les populations à risque devraient être conseillées de manière spécifique dans la recherche de solutions de remplacement moins risquées pour les aliments présentant un risque élevé, en vue de conserver un régime sain.

## **Partie 2: Considérations supplémentaires en vue de la possible révision du document CXG 61-2007**

### **Éventuel ajout de concepts**

- L'impact que les consommateurs ciblés d'aliments prêts à consommer peuvent avoir sur les programmes de suivi et les critères microbiologiques devrait être pris en considération:
  - Il est reconnu que la listériose invasive affecte de manière disproportionnée les populations vulnérables
  - Selon les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), les exploitants du secteur alimentaire pourraient inclure, dans la description de leurs produits, le fait que les aliments s'adressent spécifiquement aux groupes de consommateurs vulnérables. Les consommateurs ciblés, une fois identifiés (par exemple, aliments prêts à consommer qui seront consommés dans un environnement hospitalier, un centre de convalescence ou un établissement de soins de longue durée), pourraient influencer sur le programme de suivi (par exemple, fréquence des tests) et les critères microbiologiques des aliments prêts à consommer.
  - Par exemple, l'application des critères microbiologiques dans le tableau 2 du document CXG 61-2007 (par exemple, pour les aliments prêts à consommer dans lesquels la prolifération de *L. monocytogenes* peut survenir), et la hausse de la fréquence de suivi peuvent faire l'objet d'une discussion pour les aliments prêts à consommer spécialement destinés aux populations vulnérables.
- En ce qui concerne les aliments surgelés prêts à consommer, l'impact potentiel de l'étiquetage sur les programmes de suivi et les critères microbiologiques devrait être pris en considération:
  - Il est reconnu que les délais et les températures de décongélation ainsi que la durée de conservation sous réfrigération après décongélation peuvent avoir un impact sur la prolifération de *L. monocytogenes* avant consommation.
  - Par exemple, l'impact des instructions de gestion imprimées en rapport avec la décongélation des aliments surgelés prêts à consommer et la durée de conservation sous réfrigération après décongélation pourrait être pris en considération dans le cadre de la fréquence de suivi et de l'application des critères microbiologiques.

### **Proposition d'élargissement des textes existants et autres considérations**

- Actualisation de la section d'introduction
  - La possibilité d'effets chroniques dus à la listériose devrait être reconnue.
  - Depuis l'adoption du document CXG 61-2007, de nouvelles informations ont été publiées à propos de l'incidence de la listériose dans diverses juridictions. Les données issues de ces rapports devraient faire l'objet d'une réflexion dans le cadre des nouveaux travaux.
  - Les facteurs contribuant au risque de listériose devraient être étendus:
    - à la portée de la contamination;
    - à la prolifération potentielle de *L. monocytogenes*;
    - aux pratiques des consommateurs, susceptibles de dévier de l'usage prévu de l'aliment.
- La responsabilité des fabricants d'aliments prêts à consommer de «deuxième génération» (par exemple, entreprises qui utilisent des aliments prêts à consommer comme ingrédients initiaux pour la fabrication, la transformation, la préparation ou la conservation de leurs propres aliments prêts à consommer, y compris les entreprises uniquement spécialisées dans le réemballage) et les mesures de maîtrise applicables pourraient être reconnues.
- Les facteurs suivants pourraient être pris en considération dans le cadre d'un programme efficace de suivi environnemental:
  - renforcement de l'importance des tests pour *Listeria* spp.

- considérations supplémentaires lors des tests concernant *L. monocytogenes*;
- élargissement des recommandations concernant la gestion des données.
- L'importance d'une réaction opportune à des résultats positifs pour les tests environnementaux, et donc la vérification des actions correctives afin de confirmer leur efficacité devrait être reconnue.
- La capacité de l'aliment à favoriser la prolifération de *L. monocytogenes* en tant que facteur affectant la ou les actions prises en cas de test environnemental positif devrait être prise en considération.
- Les moyens de communication, comme les réseaux sociaux, fournis par le personnel médical, devraient être pris en compte dans le cadre d'une communication améliorée et ciblée sur les risques auprès des consommateurs.
- Dans l'appendice II, les exemples de catégories de produits pour lesquelles la recherche de critères microbiologiques concernant *L. monocytogenes* pourrait s'avérer superflue gagneraient à être révisés.
- Les orientations aidant à déterminer les aliments prêts à consommer dans lesquels la prolifération de *L. monocytogenes* peut ou non survenir doivent être référencées (par exemple, tests de provocation, etc.).
- Dans le cadre des critères microbiologiques pour les aliments prêts à consommer (Appendice II), la référence aux «*gouvernements nationaux fournissant des orientations ou soutenant la fourniture d'orientations concernant le niveau admissible de rassemblement des échantillons*» devrait être:
  - réévaluée dans le cadre du tableau 1 (a) pour les aliments prêts à consommer dans lesquels la prolifération de *L. monocytogenes* ne surviendra pas, car le rassemblement d'unités analytiques n'est pas forcément approprié avec une méthode énumérative;
  - réévaluée dans le cadre du tableau 2 (m) pour les aliments prêts à consommer dans lesquels la prolifération de *L. monocytogenes* peut survenir, autrement dit la suppression de «(< 0,04 cfu/g)» peut être envisagée, car cela peut provoquer une confusion en cas de rassemblement d'échantillons.
- Alignement de la terminologie
  - Pour plus de cohérence et de clarté, l'affinement de la terminologie au sein du document CXG 61-2007 et l'alignement sur d'autres normes du Codex et textes associés doivent être pris en considération.
  - Pour une meilleure compréhension, la phraséologie du document CXG 61-2007 devrait être révisée afin d'apporter plus de clarté et de concision.

## Document de projet

**PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX 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)****1. Objectif et champ d'application de la norme**

L'objectif et le champ d'application des travaux consistent à réviser et à actualiser les *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) afin de fournir des conseils aux gouvernements sur un cadre de maîtrise de *L. monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer. En outre, comme tout le monde a un rôle à jouer dans la diminution du risque de listériose d'origine alimentaire, le document CXG 61-2007 apportera des informations aux exploitants du secteur alimentaire et aux consommateurs dans cette optique. La révision reposera principalement sur le dernier avis scientifique émanant des JEMRA et elle intégrera les aspects pertinents de la révision des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969).

L'intention initiale du document CXG 61-2007 restera la même.

**2. Pertinence et actualité**

En 2020, une consultation virtuelle des Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA) a révisé les données récentes sur *L. monocytogenes* afin d'évaluer la nécessité de modifier, d'actualiser ou de développer des modèles d'évaluation des risques et des outils pour cet agent pathogène. Un appel public à données et ainsi qu'un appel public à experts ont été émis en 2019 pour étayer ces travaux<sup>11</sup>.

Un rapport complet de la consultation, intitulé «*Listeria monocytogenes* in ready-to-eat (RTE) foods: attribution, characterization and monitoring» a été publié en 2022 (Série Évaluation des Risques Microbiologiques [MRA] n° 38; MRA38)<sup>12</sup>. Il recommande principalement l'élargissement des futures évaluations des risques liés à *L. monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer à plusieurs sous-groupes de produits, de la production primaire à la consommation, ainsi que l'examen des groupes de populations à risque. Plusieurs lacunes critiques du modèle actuel d'évaluation des risques des JEMRA ont été identifiées, et le groupe d'experts est convenu de l'intérêt d'actualiser le modèle pour éclairer les stratégies d'analyse des risques, y compris dans les pays à revenu faible et intermédiaire.

Lors de la 52<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) en 2022, le Comité a soutenu la proposition selon laquelle les JEMRA se chargeraient de l'intégralité des évaluations des risques, de la production primaire à la consommation, concernant *L. monocytogenes* dans les aliments. Par conséquent, un deuxième appel à données et à experts a été émis le 29 avril 2022<sup>13</sup> dans le but d'éclairer deux réunions, organisées respectivement en 2022 et en 2023. Les synthèses et les conclusions de ces réunions ont ensuite été publiées. Elles incluent des recommandations et des considérations visant à éclairer une possible révision du document CXG 61-2007. Un rapport complet des réunions sur l'évaluation des risques microbiologiques de *L. monocytogenes* dans les aliments est toujours en attente de publication.

De nouvelles informations scientifiques apportées par les JEMRA justifient la nécessité et la pertinence de la révision du document CXG 61-2007.

Alors que les principes fondamentaux présentés dans le document CXG 61-2007 d'origine resteront probablement inchangés, l'actualisation du document CXG 61-2007 continuera d'apporter des conseils opportuns aux gouvernements pour maintenir un cadre de maîtrise de *L. monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer, en vue de protéger la santé des consommateurs et de garantir des pratiques équitables dans le commerce alimentaire.

<sup>11</sup> FAO et OMS. 2019. Call for experts and data on microbiological risk assessment of *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat (RTE) food: attribution, characterization and monitoring. <https://www.fao.org/3/ca7352en/ca7352en.pdf>

<sup>12</sup> FAO et OMS. 2022. *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat (RTE) foods: attribution, characterization and monitoring – Meeting report. Série Évaluation des Risques Microbiologiques (MRA) 38. Rome. <https://doi.org/10.4060/cc2400fr> ou <https://www.who.int/publications/i/item/9789240034969>

<sup>13</sup> FAO et OMS. 2022. Call for experts and data on microbiological risk assessment of *Listeria monocytogenes* in foods. <https://www.fao.org/3/cb9930en/cb9930en.pdf> ou <https://www.who.int/news-room/articles-detail/call-for-experts-and-data-on-microbiological-risk-assessment-of-listeria-monocytogenes-in-foods>



### 3. Principaux aspects à couvrir

Les nouveaux travaux visent à actualiser le document CXG 61-2007 à partir des dernières informations scientifiques. Le document CXG 61-2007 fournira des conseils aux gouvernements pour maintenir un cadre de maîtrise de *L. monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer. Il apportera aussi des informations utiles à l'industrie alimentaire, aux consommateurs et à d'autres parties concernées. Pour réduire le risque de listériose d'origine alimentaire, tout le monde a un rôle à jouer.

Ces nouveaux travaux devraient examiner plusieurs facteurs pertinents pour la maîtrise de *L. monocytogenes*, y compris:

- les activités de production primaire, notamment la nécessité pour les exploitants du secteur alimentaire (y compris les producteurs primaires) d'appliquer des mesures de maîtrise efficaces et adaptées à leurs opérations;
- de nouvelles informations pertinentes à examiner de la production primaire à la consommation pour, en rapport avec la gestion des ressources, la maîtrise de la durée et de la température, les pratiques d'hygiène environnementale et le changement climatique;
- les méthodes de suivi microbiologiques, surtout les approches moléculaires ou génomiques en complément des méthodes de culture traditionnelles;
- les pratiques des consommateurs et la pertinence des facteurs affectant le risque de listériose dans différentes régions du monde, y compris les problèmes de santé sous-jacents, les facteurs socioéconomiques, ainsi que les facteurs comportementaux et culturels;
- d'autres informations scientifiques récemment disponibles, y compris les modèles d'évaluation des risques et les épidémies de listériose.

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

#### Critère général

- **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 nouveaux travaux soutiendra largement les autorités compétentes et les exploitants du secteur alimentaire dans la mise en œuvre de mesures de maîtrise de *L. monocytogenes*, qui est un micro-organisme ayant un impact mondial sur la santé publique dans les aliments prêts à consommer.

#### Critères applicables aux questions générales

- **Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter**

Le vaste champ d'application des aliments couverts dans le document CXG 61-2007 suggère un impact global sur le commerce alimentaire. L'actualisation du document CXG 61-2007 est anticipée afin d'aider les pays à adopter des pratiques permettant de réduire les risques de listériose et de favoriser des pratiques équitables dans le domaine du commerce international.

- **Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou suggérés par le ou les organismes internationaux intergouvernementaux pertinents**

Les JEMRA ont déjà entrepris des travaux sur *L. monocytogenes* dans les aliments. Le Code sanitaire de l'Organisation mondiale de la santé animale (OMSA) pour les animaux terrestres inclut un chapitre ([Chapitre 3.10.5](#)) dédié aux méthodes de détection et d'identification de *L. monocytogenes* (dernières révisions en mai 2021).

- **Dimension internationale du problème ou de la question**

De nombreux cas de listériose sont rapportés à travers le monde, ce qui en fait une importante préoccupation à l'échelle internationale. De la production primaire jusqu'à la consommation, il existe de multiples voies de contamination par *L. monocytogenes* dans un large éventail d'aliments. Le document CXG 61-2007 est essentiel pour alléger le fardeau imputable à la listériose sur la santé publique.

### 5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La proposition de travaux se rapporte directement aux objectifs suivants mentionnés dans le *Plan stratégique du Codex 2020-2025*.

#### Objectif stratégique 1: Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux

La révision et l'actualisation du document CXG 61-2007 répondent aux recommandations des JEMRA, comme indiqué dans le MRA38 et en réponse aux informations récentes qui influent sur la maîtrise de *L. monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer. Ces travaux aborderont les lacunes décelées dans les orientations, surtout vis-à-vis de la production primaire.

Objectif stratégique 2: Élaborer des normes fondées sur la science et les principes de l'analyse des risques du Codex

Par suite des recommandations scientifiques émanant des JEMRA, la révision et l'actualisation du document CXG 61-2007 ont été mises en avant pour apporter des conseils opportuns sur la maîtrise de *L. monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer tout au long de la chaîne alimentaire. Le document CXG 61-2007 continuera de fournir des principes importants à prendre en considération pour réduire le risque de listériose, qui pourront être mis en œuvre dans l'ensemble des systèmes de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments. Pendant le processus de révision, l'évolution des informations scientifiques récemment disponibles sera examinée à l'aune des contributions des pays membres.

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

Dans le secteur du commerce alimentaire, l'utilisation pratique des normes du Codex et des textes associés, reposant sur des données scientifiques, contribue à une sécurité sanitaire des aliments de haut niveau. L'actualisation et la révision du document CXG 61-2007 devraient favoriser la compréhension et l'application de leurs principes à l'échelle internationale.

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

L'actualisation et la révision du document CXG 61-2007 devraient susciter l'intérêt et la participation. Elles seront ouvertes à tous les membres, ce qui permettra d'obtenir des contributions pertinentes et constructives.

Objectif stratégique 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

Résultant d'un consensus, la révision et l'actualisation du document CXG 61-2007 seront réalisées de façon efficace et transparente pour une adoption rapide. Les discussions initiales auront probablement lieu au sein d'un groupe de travail électronique (GTE) afin de poser un cadre et une approche pour l'actualisation du document. Une participation massive sera encouragée au travers de technologies web gratuites. Les dernières versions des textes seront traduites dans les langues officielles du Comité, en amont des réunions annuelles de ce dernier.

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

La révision du document CXG 61-2007 complétera les textes du CCFH existants. Par exemple, le document CXG 61-2007 actualisé tiendra compte de la révision des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) effectuée en 2022 et de la révision des *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997) effectuée en 2013 pour obtenir les informations les plus récentes et porter une attention particulière à *L. monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer, le cas échéant.

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

Étant donné que les JEMRA ont déjà fourni des recommandations pour l'actualisation du document CXG 61-2007, ces dernières serviront de base aux travaux entrepris. Afin de préserver la cohérence de tous les textes du CCFH existants qui font référence aux *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), le CCFH s'engagera probablement auprès des membres qui dirigeront la révision et l'actualisation de ces documents, et il prendra aussi en considération les travaux en cours sur l'alignement des textes élaborés par le CCFH avec les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969).

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

L'ajout d'avis scientifiques d'experts n'est pas anticipé.

## **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 normalement pas dépasser cinq ans**

À condition que les nouveaux travaux soient acceptés par la 54<sup>e</sup> session du CCFH en 2024 et qu'ils soient approuvés par la 47<sup>e</sup> session de la CCA en 2024, ils pourraient être examinés à l'étape 4 par la 55<sup>e</sup> session du CCFH selon le calendrier de cette réunion, puis être examinés aux étapes 5 et 8 par la 56<sup>e</sup> session du CCFH et la 57<sup>e</sup> session du CCFH, respectivement. Ce calendrier sur trois sessions du CCFH peut être envisagé, car les JEMRA auront bientôt formulé leur avis scientifique.