



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Cinquante-troisième session

San Diego, Californie, États-Unis d'Amérique,

29 novembre – 2 décembre 2022 et 8 décembre 2022 (adoption du rapport)

NOUVEAUX TRAVAUX / PLAN DE TRAVAIL PROSPECTIF (PROPOSITIONS EN RÉPONSE À LA LETTRE CIRCULAIRE CL 2022/31-FH)

Préparé par les États-Unis d'Amérique

GÉNÉRALITÉS

1. À sa cinquante et unième 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. Le Comité est également convenu 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 cinquante-deuxième session du CCFH¹.
2. La lettre circulaire CL 2020/32-FH a été envoyée en avril 2020 à l'ensemble des membres et organisations ayant statut d'observateur. Les gouvernements membres ont été invités à présenter leurs propositions de nouveaux travaux pour examen par le groupe de travail susmentionné avant le 1^{er} septembre 2020, 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*.
3. En raison de la pandémie de COVID-19, la cinquante-deuxième session du CCFH a dû être reportée avant de se tenir en ligne avec un ordre du jour abrégé, axé sur les points prioritaires, du 28 février au 9 mars 2022. Le Groupe de travail sur les priorités des travaux du CCFH n'a donc pas pu se réunir. La cinquante-deuxième session du CCFH a néanmoins reconnu l'urgence de planifier stratégiquement et dès à présent les prochaines sessions, afin d'aborder les nouveaux travaux potentiels ainsi que la nécessité d'obtenir des avis scientifiques. Le Comité a rappelé aux délégués qu'une lettre circulaire sollicitant des propositions de nouveaux travaux serait communiquée peu après sa cinquante-deuxième session, et il est convenu d'établir un groupe de travail sur les priorités des travaux du CCFH, présidé par les États-Unis d'Amérique, qui se tiendrait conjointement avec la cinquante-troisième session du CCFH dans le but d'examiner toutes les propositions de nouveaux travaux et de mettre à jour le plan de travail prospectif du Comité².
4. La lettre circulaire CL 2022/31-FH a été envoyée en avril 2022 à l'ensemble des membres et organisations ayant statut d'observateur. Les membres ont été invités à présenter leurs propositions de nouveaux travaux pour examen par le groupe de travail susmentionné avant le 1^{er} septembre 2022, 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](#).

¹ REP20/FH, par. 120

² REP22/FH, par. 105

PROPOSITIONS VISANT À PRÉPARER DE NOUVELLES NORMES ET DE NOUVEAUX CODES D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE OU À RÉVISER LES NORMES EXISTANTES

5. Une proposition de nouveaux travaux (Annexe 1) a été présentée par la Bolivie en réponse à la lettre circulaire susmentionnée. L'Indonésie, le Nigéria, le Kenya, le Pérou, la Bolivie et deux observateurs, l'Alliance mondiale pour l'amélioration de la nutrition (GAIN) et le Consumer Goods Forum (CGF), ont œuvré main dans la main pour élaborer et proposer un projet de document sur de nouveaux travaux visant à établir des directives pour les mesures de maîtrise de l'hygiène alimentaire sur les marchés alimentaires traditionnels (ou un code d'usages).

6. Les directives proposées fourniraient aux gouvernements nationaux et locaux du monde entier des conseils pertinents pour garantir une conception et une gestion efficaces des marchés alimentaires traditionnels, de façon à favoriser la sécurité sanitaire des aliments vendus. Elles seraient alimentées par quatre documents d'orientations régionales dédiés aux aliments vendus sur la voie publique, et traiteraient de domaines pertinents et importants pour une harmonisation des directives internationales relatives aux marchés alimentaires traditionnels, ce qui inclurait les politiques et la réglementation, les infrastructures des marchés, la manipulation des aliments, la santé et l'hygiène personnelles, ou encore la formation et l'éducation.

7. Une seconde proposition de nouveaux travaux (Annexe 2) a été soumise en annexe du Document de travail sur la 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) (CX/FH 22/53/7), préparé par le Japon et la Nouvelle-Zélande. L'annexe au document de travail suggère des révisions pour la mise à jour des directives CXG 73-2010 sur la base de la réunion des JEMRA qui a eu lieu en mai 2019 et dont le rapport apparaît dans la publication MRA n° 35, intitulée « Advances in science and risk assessment tools for *Vibrio parahaemolyticus* and *V. vulnificus* associated with seafood: meeting report ». Ces nouveaux travaux permettront d'examiner les facteurs pertinents pour la maîtrise de *V. parahaemolyticus* et *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 permettant de mesurer des variables telles que la température et la salinité, ou encore le changement climatique ; et
- les interventions pratiques susceptibles de réduire les risques de vibriose associés à la consommation de fruits de mer, et notamment le transfert, le refroidissement ou encore les traitements après récolte.

PLAN DE TRAVAIL PROSPECTIF DU CCFH

8. Le Plan de travail prospectif approuvé par la cinquante et unième session du CCFH³ a été mis jour et figure à l'Annexe 3. Parmi les modifications apportées figurent la suppression de la ligne sur les Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments, puisque des travaux sont en cours ; l'ajout d'une ligne correspondant aux Directives pour les mesures de maîtrise de l'hygiène alimentaire sur les marchés alimentaires traditionnels ; l'ajout d'une ligne correspondant aux *Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la chair de poulet* (pour lesquelles l'avis des JEMRA avait été sollicité) ; l'ajout d'énoncés concernant les documents de travail soumis en lien avec les directives sur les vibrions et les virus ; le déplacement de la ligne correspondant aux Directives pour la maîtrise de *Listeria monocytogenes* dans la première section, à un emplacement où figurent de nouvelles informations servant à la mise à jour du document ; l'ajout de documents supplémentaires du CCFH à la liste ; et la réorganisation des documents dans la section contenant les textes ne nécessitant pas de mise à jour au travers de nouvelles informations. Le Plan de travail prospectif a également été mis à jour de façon à proposer des informations détaillées au sujet des facteurs de pondération.

9. 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

³ REP20/FH, par. 120 et Annexe VI

avec des codes existants devraient, elles aussi, être évaluées en vue de déterminer la nécessité éventuelle d'une révision. À la suite de la mise à jour des *Principes généraux d'hygiène alimentaire*, le Secrétariat du Codex a demandé une analyse des normes et directives du Codex afin d'identifier les besoins d'harmonisation avec ces derniers. Les observations découlant de l'analyse effectuée ont été mentionnées afin de mettre en avant les mises à jour nécessaires à l'harmonisation avec les Principes généraux d'hygiène alimentaire.

RECOMMANDATIONS

10. En ce qui concerne les propositions visant à élaborer de nouvelles normes et de nouveaux codes d'usages en matière d'hygiène, les pays membres devraient examiner la proposition d'élaboration de Directives pour les mesures de maîtrise de l'hygiène alimentaire sur les marchés alimentaires traditionnels (ou Code d'usages) (Annexe 1), ainsi que la proposition de mise à jour 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) (CX/FH 22/53/7 et Annexe 2) afin de déterminer s'il est pertinent que le CCFH entreprenne de nouveaux travaux sur ces sujets et tienne compte des critères de classement à appliquer (Annexe 3).

11. La cinquante-troisième session du CCFH devrait examiner son plan de travail prospectif (Annexe 3) conformément au document intitulé Procédure du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) pour la conduite de ses travaux⁴, et se préparer à classer les projets pour lesquels la colonne correspondant aux informations destinées à une mise à jour indique « Oui ». (Remarque : dans certains cas, les informations ne sont pas encore disponibles et dépendent des travaux d'autres entités.)

12. En ce qui concerne le besoin d'harmonisation des textes existants élaborés par le Comité vis-à-vis des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), la cinquante-troisième session du CCFH devrait réfléchir aux moyens les plus efficaces d'entreprendre ces travaux, notamment dans le cas des textes pour lesquels aucune autre révision n'est prévue à ce jour.

⁴ <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/committee/related-information-documents/fr/?committee=CCFH>

PROJET DE DOCUMENT

ÉLABORATION DE DIRECTIVES POUR LES MESURES DE MAÎTRISE DE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE SUR LES MARCHÉS ALIMENTAIRES TRADITIONNELS OU D'UN CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LES MARCHÉS ALIMENTAIRES TRADITIONNELS

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 alimentaires traditionnels* (ou un *Code d'usages*), fourniraient aux gouvernements nationaux et locaux du monde entier des conseils pertinents pour garantir une conception et une gestion efficaces des marchés alimentaires traditionnels 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.

L'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments sur les marchés alimentaires traditionnels 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.

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 consommateurs achètent des produits frais pour les préparer à domicile, et souvent des aliments préparés sur la voie publique.⁵

Pour les pays à revenu faible et intermédiaire, les marchés de plein air ou « traditionnels » 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 régions.⁶ 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.

Néanmoins, ces marchés sont souvent dépourvus des infrastructures et des conditions d'hygiène nécessaires à la sécurité sanitaire des aliments. Les marchés informels, notamment, peuvent présenter des risques d'origine

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

⁶ 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>.

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 stockage.⁷

Bien que quatre comités régionaux aient examiné les questions de sécurité sanitaire liées aux aliments vendus sur la voie publique, aucun ne s'est penché concrètement sur 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 alimentaires traditionnels 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 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 alimentaires traditionnels* (ou *Code d'usages*) 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 existantes.⁸ Les domaines communs qui s'avèrent pertinents et importants dans le cadre de l'élaboration de directives internationales harmonisées pour les marchés alimentaires traditionnels 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 alimentaires traditionnels.

⁷ 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>

⁸ DeWaal *et al* ; *Regional Codex Guidelines and Their Potential to Impact Food Safety in Traditional Food Markets*; Journal of Food Protection (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 alimentaires traditionnels 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 alimentaires (traditionnels, informels, de producteurs) 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 touristique.⁹ 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 femmes.¹⁰

En plus de fournir des normes aux gouvernements, certains documents d'orientations régionales 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'Alliance mondiale pour l'amélioration de la nutrition a entrepris des recherches sur les normes s'appliquant aux marchés alimentaires traditionnels, 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 vivants.¹¹

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.

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

Présents dans le monde entier, les marchés alimentaires traditionnels fournissent des aliments frais à des prix abordables à des milliards de consommateurs. Dans les pays à revenu faible et intermédiaire, les marchés alimentaires traditionnels 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.

⁹ Affiche de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments organisée par la FAO et l'OMS sur les marchés alimentaires traditionnels

¹⁰ 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

¹¹ 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.

En tant que norme internationale harmonisée, les *Directives pour les mesures de maîtrise de l'hygiène alimentaire sur les marchés alimentaires traditionnels* proposées pourraient fournir aux gouvernements des conseils pertinents susceptibles d'influencer les conditions et les pratiques sur les marchés dans le but 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 alimentaires traditionnels, 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 alimentaires traditionnels 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 alimentaires traditionnels, 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 alimentaires traditionnels. 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 du Codex pour la conception de mesures de contrôle des aliments vendus sur la voie publique (Afrique) CAC/GL 22R-1997 ;
- Code d'usages régional du Codex en matière d'hygiène pour la préparation et la vente des aliments sur la voie publique (Amérique latine et Caraïbes) CAC/RCP 43-1995/Révisé en 2001 ;
- Code d'usages régional du Codex pour les aliments vendus sur la voie publique (Proche-Orient), CXP 71-R-2013 ;
- Code d'usages régional du Codex 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 alimentaires traditionnels, 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 alimentaires traditionnels.

La proposition de *Directives pour les mesures de maîtrise de l'hygiène alimentaire sur les marchés alimentaires traditionnels/Code d'usages en matière d'hygiène pour les marchés alimentaires traditionnels* (ou *Code d'usages*) fournira des conseils relatifs à la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments et aux activités de surveillance en lien avec les marchés alimentaires traditionnels 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 ainsi.¹² Si ce dernier estime que les orientations régionales doivent être remplacées, les aliments vendus sur la voie publique pourraient également être abordés dans le nouveau document.

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 alimentaires traditionnels 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.

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

Les membres favorables proposent le calendrier suivant pour examen :

- Cinquante-troisième session du CCFH (2022) : Approbation de la proposition de nouveaux travaux par le CCFH
- Quarante-sixième session de la CCA (2023) : Approbation des nouveaux travaux par la CCA

¹² Il convient de noter que certains textes d'orientations régionales n'ont pas été mis 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).

- Cinquante-quatrième session du CCFH (2023) : Date de début – document de travail et projet de Directives/Codes d’usages à l’étape 3
- Cinquante-cinquième session du CCFH (2024) : Adoption à l’étape 5
- Quarante-huitième session de la CCA (2025) : Adoption à l’étape 8

PROJET DE DOCUMENT

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LA 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)

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/OMS¹³ 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 informations 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. Les directives fourniront des orientations sur le choix des solutions et des outils de gestion des risques les plus appropriés.

¹³ 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 le transfert, le refroidissement ou encore les traitements après récolte.

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 des législations nationales 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 sur l'utilisation et la mise en application cohérente de systèmes d'audit et de vérification à distance.

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 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).

PLAN DE TRAVAIL PROSPECTIF DU CCFH

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹⁴	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/Moyen = 14/Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) ¹⁵	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
Directives pour les mesures de maîtrise de l'hygiène alimentaire sur les marchés alimentaires traditionnels (ou Code d'usages)	N/A	Oui			Oui Document de travail (CRD26) de la cinquante-deuxième session du CCFH ; document de projet de la cinquante-troisième session du CCFH	Éventuellement		

¹⁴ 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.

¹⁵ 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

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹⁴	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/Moyen = 14/Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) ¹⁵	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
<i>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)</i>	2010	Oui			Document de travail – Point 7 de l'ordre du jour de la cinquante-troisième session du CCFH CX/FH 22/53/7 ; Document de projet à l'Annexe 2		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. Modification d'ordre rédactionnel : La section sur l'eau devrait renvoyer vers la section 7.3 des Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés et à la publication MRA n° 33 pour de plus amples orientations (<i>in fine</i> , les Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments)	
<i>Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la chair de poulet (CXG 78-2011)</i>	2011	Oui			Non	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		

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹⁴	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/Moyen = 14/Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) ¹⁵	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
<i>Code d'usages pour la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020)</i>	2019	Oui			Non		Le CCFL se réunira en mai 2023 et abordera 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. Le CCFH devrait anticiper la nécessité de réviser ce document dans un avenir proche.	
<i>Directives sur l'application des Principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments (CXG 79-2012)</i>	2012	Oui			Document de travail – Point 8 de l'ordre du jour de la cinquante-troisième session du CCFH CX/FH 22/53/8		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	
Directives pour l'élaboration de critères fondés sur les performances pour les méthodes microbiologiques ¹⁶	N/A	Non ¹⁷						

¹⁶ Examen des méthodes présentées dans le document *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 Plan de travail prospectif inclus dans le document CRD3 de la cinquante et unième session du CCFH)

¹⁷ Précédemment « oui ». Voir le document CX/FH 22/53/2 Annexe 1 pour connaître la justification de l'impossibilité d'établir des critères fondés sur les performances pour ces méthodes de détection des aliments irradiés.

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹⁴	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/Moyen = 14/Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) ¹⁵	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
Code d'usages en matière d'hygiène sur le stockage des céréales	N/A	Oui	8	5	Oui ¹⁸			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			Non		Rapport des JEMRA sur <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments prêts à la consommation : attribution, caractérisation et suivi. La FAO/OMS doit procéder à une évaluation complète des risques de la ferme à la table pour <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments. Le texte doit être aligné sur les sections révisées des Principes généraux d'hygiène alimentaire et sur le nouveau libellé des titres.	
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 d'autres documents.								
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau (CXC 75-2015)</i>	2018	Non					Certaines sections devraient être réalignées sur les sections révisées de Principes généraux d'hygiène alimentaire.	

¹⁸Document 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 quarante-quatrième session du CCFH, qui s'est tenue du 12 au 16 novembre 2012.

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹⁴	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/Moyen = 14/Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) ¹⁵	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais</i> (CXC 53-2003).	2017	Non					Définitions des Principes généraux d'hygiène alimentaire : les types d'eau devraient renvoyer au texte mis à jour des Principes généraux d'hygiène alimentaire/aux informations des experts	
<i>Directives pour l'application des Principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des parasites d'origine alimentaire</i> (CXG 88-2016)	2016	Non					Section 3.1 : la référence devrait être mise à jour afin de s'aligner sur les Principes généraux d'hygiène alimentaire 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</i> (CXG 87-2016)	2016	Non					Modification d'ordre rédactionnel. 8h) L'exposant 17 devrait être déplacé à la fin de la seconde phrase et faire directement référence à la section 7.3 des Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés. Idem pour l'exposant 22.	
<i>Directives sur la maîtrise des Trichinella spp. dans la viande de suidés</i> (CXG 86-2015)	2015	Non						
<i>Directives sur le contrôle de Taenia saginata dans la viande de bovins domestiques</i> (CXG 85-2014)	2014	Non						

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹⁴	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/Moyen = 14/Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) ¹⁵	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
<i>Principes et directives régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques (CXG 30-1999)</i>	2014	Non					<p>La définition du terme « danger » devrait être mise à jour.</p> <p>L'identification des dangers devrait mentionner les Principes généraux d'hygiène alimentaire comme point de départ.</p>	
<i>Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CXG 21-1997)</i>	2013	Non					<p>Modifications d'ordre rédactionnel : La section 4.1 (par. 11) devrait être mise à jour de façon à faire référence aux Principes généraux d'hygiène alimentaire. Suggestion : « Le choix de l'approche devrait cadrer avec les Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969), les objectifs de gestion des risques et les décisions en lien avec la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments. »</p> <p>La section 4.12 devrait être mise à jour pour renvoyer vers</p> <p>la section 7.4 des Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés.</p>	

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹⁴	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/Moyen = 14/Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) ¹⁵	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
Code d'usages en matière d'hygiène pour le captage, l'exploitation et la commercialisation des eaux minérales naturelles (CXC 33-1985)	2011	Non					<p>La référence aux Principes généraux d'hygiène alimentaire devrait être datée (CAC/RCP 1-1969).</p> <p>Une référence aux Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés devrait être ajoutée pour le système HACCP.</p> <p>Les sections faisant référence aux Principes généraux d'hygiène alimentaire devraient être mises à jour à des fins d'harmonisation avec les sections des Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés.</p>	

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹⁴	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/Moyen = 14/Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) ¹⁵	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les préparations en poudre pour nourrissons et jeunes enfants (CXC 66-2008)</i>	2009	Non					<p>Le format des sections devrait être mis à jour à des fins d'harmonisation avec les sections des Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés.</p> <p>La section HACCP devrait être examinée à des fins d'harmonisation avec les Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés, les BPH et l'utilisation du système HACCP. Supprimer la référence à l'annexe dédiée au système HACCP.</p>	

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹⁴	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/Moyen = 14/Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) ¹⁵	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CXC 57-2004)</i>	2009	Non					<p>La mise en forme qui suit les sections des Principes généraux d'hygiène alimentaire nécessitera un réalignement sur les Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés.</p> <p>La référence au système HACCP devrait être déplacée de l'annexe au chapitre 2.</p> <p>L'utilisation du système HACCP devrait être réévaluée conformément à l'approche des Principes généraux d'hygiène alimentaire 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.</p> <p>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.</p> <p>L'eau devrait être réévaluée à des fins d'harmonisation avec les Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés et les conseils relatifs à l'eau.</p>	

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹⁴	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/Moyen = 14/Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) ¹⁵	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
<i>Principes et directives pour la gestion des risques microbiologiques (GRM) (CXG 63-2007)</i>	2008	Non					<p>Annexe II. L'introduction devrait mentionner les Principes généraux d'hygiène alimentaire comme la base de l'intégration des paramètres de GRM au sein d'un système de maîtrise des risques d'origine alimentaire. D'autres libellés au sein de cette annexe devraient être revus à des fins d'harmonisation avec l'approche BPH/HACCP révisée dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés</p> <p>Modification d'ordre rédactionnel :</p> <p>Définitions : elles devraient faire référence aux Principes généraux d'hygiène alimentaire et couvrir les BPH et le système HACCP. Cela inclurait également des définitions pertinentes (danger, mesure de maîtrise, CCP, CL, etc.) ; section 6.1.2 : elle devrait mentionner les Principes généraux d'hygiène alimentaire comme orientation initiale de documents et de directives spécifiques.</p>	

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹⁴	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/Moyen = 14/Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) ¹⁵	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les œufs et les produits à base d'œuf (CXC 15-1976)</i>	2007	Non					<p>Le contexte d'utilisation de l'analyse des dangers et le système HACCP devraient être révisés et mis à jour en conformité avec les Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés.</p> <p>Le contenu et les sections tirées des Principes généraux d'hygiène alimentaire devraient être mis à jour tout au long du document pour plus d'harmoniser avec les sections révisées des Principes généraux d'hygiène alimentaire. Les informations concernant les allergènes devraient être mentionnées de manière spécifique.</p>	
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande (CXC 58-2005)¹⁹</i>	2005	Non					Les sections tirées des Principes généraux d'hygiène alimentaire devraient être mises à jour pour plus d'harmonisation avec les Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés.	

¹⁹ Code élaboré par le Comité du Codex sur l'hygiène de la viande

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹⁴	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/Moyen = 14/Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) ¹⁵	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
<i>Norme générale pour les denrées alimentaires irradiées (CXS 106-1983)</i>	2003	Non					Supprimer la référence à la rév. 3 et le passage sur le système HACCP, car ce dernier est abordé dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire.	
<i>Code d'usages pour le traitement des aliments par irradiation (CXC 19-1979)</i>	2003	Non					Introduction : le dernier paragraphe devrait être mis à jour pour refléter l'application du système HACCP telle qu'elle est mentionnée dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés. Les sections devraient être mises à jour conformément aux Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés.	

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹⁴	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/Moyen = 14/Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) ¹⁵	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
Code d'usages en matière d'hygiène pour l'eau potable en bouteille/conditionnée (autre que l'eau minérale naturelle) (CXC 48-2001)	2001	Non					<p>La référence aux Principes généraux d'hygiène alimentaire devrait être mise à jour par cohérence avec les exigences (supprimer Rév. 3).</p> <p>Les sections devraient être réalignées sur les sections tirées des Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés.</p> <p>La référence aux définitions devrait être mise à jour pour renvoyer aux définitions des Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés (pas la section 2.3).</p> <p>La référence au système HACCP devrait être mise à jour pour renvoyer aux Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés, pas en annexe.</p> <p>La section sur l'utilisation de l'eau et la référence devraient être mises à jour pour être conformes avec la section des Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés relative à l'eau et avec les rapports d'experts.</p>	

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹⁴	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/Moyen = 14/Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) ¹⁵	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des produits alimentaires en vrac et des produits alimentaires semi-emballés (CXC 47-2001)</i>	2001	Non					<p>Les références aux Principes généraux d'hygiène alimentaire devraient être cohérentes avec les exigences actuelles, comme le document CAC/RCP 1-1969.</p> <p>Les sections devraient être harmonisées avec les sections des Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés.</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 Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés.</p> <p>La section 5.5 sur l'eau devrait mentionner des informations mises à jour cohérentes avec les Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés.</p> <p>L'annexe sur les Barrières devrait être révisée en tenant compte du texte sur le système HACCP au sein du chapitre 2 des Principes généraux d'hygiène alimentaire</p>	

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹⁴	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/Moyen = 14/Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) ¹⁵	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments réfrigérés conditionnés de durée de conservation prolongée (CXC 46-1999)</i>	1999	Non					<p>Les sections devront être réalignées sur les Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés.</p> <p>La section 5.1 devrait être révisée conformément au chapitre 2 sur le système HACCP des Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés.</p>	

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹⁴	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/Moyen = 14/Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) ¹⁵	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
<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 Principes généraux d'hygiène alimentaire 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 Principes généraux d'hygiène alimentaire de 1985). La préface explicative C devrait être révisée et alignée sur l'application du système HACCP au sein des Principes généraux d'hygiène alimentaire 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 Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés. Les sections devraient être mises à jour conformément aux Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés 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	

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹⁴	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/Moyen = 14/Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) ¹⁵	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
<p><i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides</i> (CXC 23-1979)</p> <p><i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement</i> (CXC 40-1993)</p> <p><i>Lignes directrices pour l'inspection visuelle de lots de conserve quant aux défauts inacceptables</i> (CXG 17-1993)²⁰</p> <p><i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve</i> (CXC 2-1969)¹⁵</p>	<p>1993</p> <p>1993</p> <p>1993</p> <p>1969</p>	<p>Non</p>					<p>(CXC 23-1979) : Les définitions des termes « nettoyage », « désinfection » et « eau potable » devraient être mises à jour et harmonisées avec les Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés. Les sections devraient être mises à jour conformément aux Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés. L'application des BPH et du système HACCP devrait être examinée et mise à jour conformément à leur utilisation dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés, y compris l'Annexe IV (dont la portée devrait être plus large que les conserves récupérées). (CXC 40-1993) : Les références aux Principes généraux d'hygiène alimentaire devraient être mises à jour et harmonisées avec les Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés. Les références des sections et sous-sections devraient être mises à jour à des fins d'harmonisation avec les Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés. Les sections et leur contenu devraient être mis à jour conformément aux</p>	

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹⁴	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/Moyen = 14/Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) ¹⁵	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour le traitement des cuisses de grenouilles (CXC 30-1983)</i>	1983	Non					<p>Les Principes généraux d'hygiène alimentaire devraient être cités en référence plus tôt pour l'ensemble du document.</p> <p>Plusieurs définitions (contamination, désinfection) devraient être mises à jour conformément aux Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés.</p> <p>Plusieurs sections devraient être mises à jour et alignées sur les Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés, y compris la section 5.2.1, qui contient une référence aux Principes généraux d'hygiène alimentaire. Les BPH et le système HACCP devraient être appliqués dans l'ensemble du document, le cas échéant et conformément aux Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés.</p>	

²⁰ Documents élaborés par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités

