

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courriel électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 3.1 de l'ordre du jour

CX/EXEC 26/90/3
Mars 2026

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quatre-vingt-dixième session
Siège de l'OMS, Genève (Suisse)

29 juin - 3 juillet 2026

EXAMEN CRITIQUE – PARTIE I

(normes à soumettre pour adoption et suivi de l'état d'avancement des travaux – CCSCH, CCFH)

Informations générales sur la procédure de l'examen critique

1. Conformément à la section 2.1 des *Procédures d'élaboration des normes Codex et textes apparentés* du *Manuel de procédure du Codex*¹, paragraphes 2 et 3, et à la partie 2 de l'examen critique (par. 12-19), et tenant compte des observations des présidents et du secrétariat du Codex, le Comité exécutif est invité à:
 - procéder à un examen critique des normes et textes apparentés soumis à la Commission pour adoption;
 - suivre l'avancement de l'élaboration des normes, conformément également aux *Critères visant à faciliter le suivi des progrès accomplis quant à l'élaboration des normes*² (tels que convenus par le Comité exécutif, à sa 58^e session [2006]);
 - examiner les propositions de nouveaux travaux ou de révision des normes.

Amélioration continue de la documentation d'appui à l'examen critique

2. Les documents de travail à l'appui de l'examen critique ont évolué au fil du temps pour mieux servir cette tâche.
3. Comme il a été indiqué à la 86^e session du Comité exécutif (2024)³, le secrétariat du Codex examine attentivement les documents relatifs à l'examen critique afin de veiller à ce que l'approche soit cohérente et de déterminer dans quelle mesure les informations contenues dans les rapports des comités doivent être incluses dans ces documents. Cette approche est appelée à évoluer au fur et à mesure que les documents seront élaborés en vue des prochaines sessions du Comité exécutif.
4. Depuis la 87^e session du Comité exécutif, le secrétariat du Codex a présenté une vue d'ensemble de toutes les propositions de nouveaux travaux. Ces propositions sont rassemblées dans le document CX/EXEC 26/90/3 Add.4, à l'intention de la 90^e session du Comité exécutif.
5. Conformément à la demande formulée à sa 87^e session (2024), le Comité exécutif, à sa 88^e session (2025), s'est penché sur les problèmes de gestion des travaux liés à la mise à disposition en temps voulu des documents de travail et à leur traduction. La structure actuelle de l'examen critique porte uniquement sur les informations qui, en plus de celles figurant dans le rapport du comité concerné, contribueraient de manière significative à la préparation des séances plénières et permettraient également un comptage plus rigoureux du nombre de mots.

Structure des annexes

6. Les travaux des différents comités sont traités dans des annexes distinctes.
7. Chaque annexe est actuellement structurée comme suit:
 - A. Informations générales sur le comité et la session en question
 - B. État d'avancement des travaux (vue d'ensemble) accompagné de notes explicatives du secrétariat du Codex, si nécessaire, et d'observations de la présidence concernant des points spécifiques.

¹ <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/publications/procedural-manual/fr/>.

² ALINORM 06/29/3A, paragraphe 47.

³ REP24/ EXEC1, paragraphe 11.

- C. Observations de la présidence concernant l'ensemble des travaux du comité, compte tenu de l'objectif de l'examen critique

Liste des annexes

- Annexe 1: Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires, 8^e session (CCSCH8)
- Annexe 2: Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, 55^e session (CCFH55)

Annexe 1

A. Informations générales sur le comité et la session en question

Comité	Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCH)		
Hôte de la réunion	Inde	Président	M. R. Sudharshan
Session en question	8 ^e session (CCSCH8)	13-17 octobre 2025	
Prochaine session	9 ^e session (CCSCH9)	2027, dates à confirmer	
Rapport	REP26/SCH		

B. État d'avancement des travaux (bilan)

Pour décision par la Commission (adoption, révocation, suspension)							
Thème	Numéro de travail	Année cible	Recommandation du comité	État des approbations (le cas échéant)	Avis scientifiques (disponibles, en voie de réalisation, en retard, sans objet)	Référence	Notes explicatives (si nécessaire)
1. Norme sur les épices sous forme de fruits et baies séchés – Exigences pour la vanille	N03-2021	8 ^e session (CCSCH8)	Adoption à l'étape 8	Dispositions relatives aux additifs alimentaires et à l'étiquetage en attente de l'approbation du CCFA et du CCFL, respectivement.	-	REP26/SCH, paragraphe 61, alinéa i, et annexe III	À sa 8 ^e session, le CCSCH a achevé ses travaux sur les normes, mais les dispositions relatives aux additifs alimentaires et à l'étiquetage des denrées alimentaires devaient encore être approuvées par le CCFA et le CCFL, respectivement. Les méthodes d'analyse ont été transmises au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) pour approbation et inclusion dans les
2. Norme sur les épices sous forme de fruits et baies séchés – Exigences pour la grande cardamome	N03-2024	10 ^e session (CCSCH10)	Adoption à l'étape 5/8		-	REP26/SCH, paragraphe 74, alinéa i, et annexe IV	
3. Norme sur les épices sous forme de graines séchées – Exigences pour la coriandre	N02-2024	10 ^e session (CCSCH10)	Adoption à l'étape 5/8		-	REP26/SCH, paragraphe 104, alinéa i, et annexe V	

							<i>Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234-1999).</i>
4. Normes sur les herbes – Exigences pour la marjolaine douce	N01-2024	10 ^e session (CCSCH10)	Adoption à l'étape 5			REP26/SCH, paragraphe 122, alinéa i, et annexe VI	-

Observations de la présidence concernant certaines activités susmentionnées, compte tenu de l'objectif de l'examen critique

Thème 1: S'agissant du caractère obligatoire ou facultatif des dispositions relatives à la mention du pays de récolte sur l'étiquette, le CCSCH, à sa 8^e session, s'est penché sur les moyens de faire avancer le projet de norme en vue de son adoption finale, le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) devant encore délibérer concernant une telle mention. Le secrétariat du Codex a présenté deux procédures envisageables lors de cette 8^e session. Le CCSCH s'est accordé sur la première option consistant à transmettre pour adoption le projet de norme à son stade actuel, qui dispose que la mention du pays de récolte est facultative, et à revenir sur cette disposition ultérieurement si les membres jugent acceptables de la rendre obligatoire. D'un commun accord, le CCSCH est convenu de transmettre à la Commission le projet de norme prévoyant la mention du pays de récolte à titre facultatif en vue de son adoption à l'étape 8, notant que les dispositions relatives aux additifs alimentaires et à l'étiquetage des denrées alimentaires devraient être approuvées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) et le CCFL, respectivement, avant l'adoption par la Commission.

Une des principales difficultés rencontrées par le secteur des épices tient aux produits frauduleux ou frelatés, en particulier s'agissant d'épices à haute valeur ajoutée comme le safran et la vanille, d'où les débats sur la mention du pays de récolte (facultative ou obligatoire) parmi les dispositions d'étiquetage des normes sur les épices et les herbes culinaires. Le CCSCH a décidé de demander au Comité exécutif et à la Commission d'envisager de fournir d'autres orientations quant à la manière dont les textes du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS) (par ex. sur la fraude alimentaire et la traçabilité) pourraient être intégrés aux normes relatives à des produits. L'objectif serait d'aller vers une approche intégrée incluant d'autres outils en faveur de pratiques commerciales équitables susceptibles de rappeler aux utilisateurs des normes alimentaires comment gérer des questions telles que la fraude alimentaire ou encore la traçabilité et le traçage des produits.

Thèmes 2 et 3: Les travaux se déroulent dans les délais impartis et l'obtention d'un consensus n'a pas fait l'objet d'obstacles ni de problèmes majeurs.

Thème 4: Si la majorité des questions ont été résolues, certains points nécessitaient une consultation élargie permettant de recueillir des observations, si bien que le CCSCH est convenu de transmettre le projet de norme à la Commission pour adoption à l'étape 5, et de soumettre les dispositions relatives aux additifs alimentaires et à l'étiquetage au CCFA et au CCFL, respectivement, afin qu'ils les approuvent. Pour ce qui a trait aux questions de procédure, l'obtention d'un consensus n'a pas fait l'objet d'obstacles ni de problèmes majeurs, et les travaux se déroulent dans les délais impartis.

Suivi

Thème	Numéro de travail	Année cible	État d'avancement (étape)	En voie d'achèvement?	Référence	Notes explicatives (si nécessaire)
5. Norme sur les épices sous forme	N04-2024	10 ^e session (CCSCH10)	2/3	Oui	REP25/SCH, paragraphe 87, alinéa ii	Le projet de norme a été rétrogradé à l'étape 2/3 compte tenu de nombreux

d'écorces séchées – Exigences pour la cannelle						points en suspens, notamment concernant la définition du produit.
Pour information						
Thème		Référence		Notes explicatives (si nécessaire)		
6. Modèle pour les normes sur les épices et les herbes culinaires		REP26/SCH, paragraphe 157 et annexe VII		Le modèle a été achevé et publié en tant que document d'information , sachant qu'il sera appelé à évoluer et à être mis à jour en fonction des besoins.		
7. Regroupement des normes sur les épices et les herbes culinaires (SCH) individuelles existantes		REP26/SCH, paragraphe 132		Conformément aux recommandations du Comité exécutif sur l'élaboration de normes de groupe ⁴ , le CCSCH a noté que l'Inde se déclarait prête à entreprendre un projet pilote visant à rassembler les normes SCH individuelles existantes du même groupe au sein du modèle pour les normes SCH en procédant à une analyse comparative, travaux qui seront examinés par le CCSCH à sa 9 ^e session.		
Observations de la présidence sur des points particuliers, à des fins de suivi et d'information compte tenu de l'objectif de l'examen critique						
Thème 5: Aucun consensus ne s'est dégagé concernant le nom commun du produit, les options étant «cannelle», ou «cannelle et cannelle casse». Le CCSCH, à sa huitième session, s'est penché sur la proposition de traiter la cannelle et la casse comme des produits distincts en raison de différences dans les codes commerciaux et de préoccupations sanitaires (par ex. la teneur en coumarine). La présidence a fait savoir que les préoccupations relatives à la sécurité sanitaire devaient être portées à l'attention des comités compétents (par ex. le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires [JECFA] ou le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments [CCCF]). Le CCSCH a observé que plusieurs questions restaient en suspens concernant les tableaux relatifs aux caractéristiques chimiques et physiques, ainsi que dans le tableau des méthodes d'analyse.						
Il est convenu de rétrograder le projet de norme à l'étape 2/3 afin qu'il soit modifié en tenant compte des délibérations de la 8 ^e session. L'absence de consensus portait sur des enjeux techniques et non sur des questions de procédure. Les travaux se déroulent dans les délais impartis.						
Thème 6: Les normes SCH correspondent à des groupes de produits divers, c'est pourquoi le CCSCH a décidé de recourir à un modèle dynamique et flexible pour ses futures normes, adaptable aussi bien à des groupes d'épices/herbes culinaires qu'à des épices/herbes culinaires prises individuellement. Le Comité a confirmé que ce modèle serait un document évolutif mis à jour selon les besoins; il a encouragé les membres et observateurs à faire des propositions dans ce sens et demandé au secrétariat du Codex de publier le modèle SCH actualisé en tant que document d'information sur la page web du Codex. Concernant les questions de procédure, l'obtention d'un consensus n'a pas fait l'objet d'obstacles ni de problèmes majeurs.						
Thème 7: Le CCSCH a publié 14 normes jusqu'à aujourd'hui: des normes individuelles, des normes conformes au format de groupe, et une seule norme de groupe. Afin d'aligner les normes sur le format de groupe et en réponse aux recommandations du Comité exécutif sur l'élaboration de normes de groupe, il a été proposé						

⁴ REP17/EXEC2, paragraphe 37, sous-alinéa ii.a.

que le CCSCH entame un projet pilote visant à regrouper les normes appartenant à la même catégorie afin d'acquérir de l'expérience. Le résultat de ce projet pilote pourrait ouvrir la voie au regroupement effectif du reste des normes, sous réserve d'une approche définie en termes de procédure.

C. Observations de la présidence concernant l'ensemble des travaux du comité, compte tenu de l'objectif de l'examen critique

La 8^e session du CCSCH s'est déroulée avec succès, en présentiel, avec un nombre de participants satisfaisant. Les épices et les herbes culinaires forment un ensemble hétérogène englobant des produits divers, si bien que les travaux de regroupement et d'élaboration de normes de groupe sont un exemple de réussite. L'élaboration d'un modèle pour les normes SCH favorisera l'uniformité des rapports et l'alignement des textes destinés à la publication. La participation des membres et des observateurs aux groupes de travail électroniques demeure un sujet de préoccupation, néanmoins leurs réunions en ligne ont été productives. Le CCSCH a fait appel à des groupes de travail virtuels, physiques et pendant les sessions afin d'œuvrer efficacement à la résolution des problèmes et à l'obtention de consensus.

Les données commerciales disponibles pour les épices et les herbes culinaires sont sommaires, insuffisantes ou parfois inexistantes, ce qui complique l'élaboration de propositions de nouveaux travaux. Les États-Unis d'Amérique ont préparé un document de travail destiné à la 8^e session du Comité afin de faciliter la poursuite des débats et de définir la marche à suivre. Faute de temps, ce document n'a toutefois pas pu être discuté, et sera examiné à la prochaine session.

Concernant les travaux futurs, il est proposé d'accorder la priorité aux produits individuels appartenant à chaque groupe et de lancer l'élaboration des normes de groupe. Le CCSCH mène des activités importantes et entretient des relations de travail avec les comités s'occupant de questions générales, conformément au Manuel de procédure.

Il s'est penché sur une des questions les plus sensibles et débattues, relative aux dispositions d'étiquetage prévoyant la mention du pays d'origine et du pays de récolte, question pour laquelle il a fallu apporter des éclaircissements en termes de procédure. Cet enjeu s'est imposé dans chaque projet de norme examiné. Le secrétariat du Codex a fourni les indications nécessaires en temps utile. Sa collaboration et son soutien sont reconnus et très appréciés.

Annexe 2

A. Informations générales sur le comité et la session en question

Comité	Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH)		
Hôte de la réunion	États-Unis d'Amérique	Présidente	Evelyne Mbandi
Session en question	55 ^e session (CCFH55)	15-19 décembre 2025	
Prochaine session	56 ^e session (CCFH56)	16-20 novembre 2026	
Rapport	REP26/FH		

B. État d'avancement des travaux (bilan)

Pour décision par la Commission (adoption, révocation, suspension)							
Thème	Numéro de travail	Année cible	Recommandation du comité	État des approbations (le cas échéant)	Avis scientifique (disponible, en voie de réalisation, sans objet)	Référence	Notes explicatives (si nécessaire)
1. Modifications consécutives apportées au <i>Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire</i> (CXC 80-2020)	-	-	Adoption	-	-	REP25/FH, paragraphe 12 et annexe II	Alignement du code CXC 80-2020 sur les dispositions pertinentes de la <i>Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées</i> (CXS 1-1985), sachant qu'il faudra consentir des efforts supplémentaires une fois que le CCFL aura mené à bien ses travaux sur l'étiquetage de précaution relatif à la présence d'allergènes (ÉPA).
2. Annexe II sur les poissons et les produits de la pêche et annexe IV sur l'évaluation de l'adaptation de l'eau aux fins prévues, la gestion de la sécurité sanitaire et les technologies de récupération et de traitement de l'eau en vue	N05-2020	55 ^e session (CCFH55)	Adoption à l'étape 5/8		-	REP25/FH, paragraphe 55, alinéa i, et annexe III	Ces deux annexes étant achevées, les <i>Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production et la transformation des aliments</i>

d'un recyclage, des <i>Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production et la transformation des aliments</i> (CXG 100-2023)							(CXG 100-2023) sont désormais complètes.
3. Amendements à la section générale et aux annexes I et III des <i>Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production et la transformation des aliments</i> (CXG 100-2023)	-	-	Adoption		-	REP25/FH, paragraphe 55, alinéa ii, et annexe IV	Amendements corollaires visant à inclure des références à l'annexe IV dans la section générale et dans les annexes I et III des directives CXG 100-2023.
4. Amendements aux <i>Directives sur le contrôle de Taenia saginata dans la viande de bovins domestiques</i> (CXG 85-2014), aux <i>Directives sur la maîtrise des Trichinella spp. dans la viande de suidés</i> (CXG 86-2015) et aux <i>Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des parasites d'origine alimentaire</i> (CXG 88-2016)	-	-	Adoption			REP25/FH, paragraphes 17 et 72, alinéa i, et annexe V	Amendements en vue d'un alignement sur les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> (CXC 1-1969). Des révisions supplémentaires ont été apportées aux directives CXG 86-2015 à des fins de cohérence avec les mises à jour du Manuel terrestre et du Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'Organisation mondiale de la santé animale (OMSA).
5. Les <i>Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la chair de poulet</i> (CXG 78- 2011) ont été révisées	N08-2024	56 ^e session (CCFH56)	Adoption à l'étape 5/8			REP25/FH, paragraphe 109 et annexe VI	
6. Les <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</i> (CXG 61-2007) ont été révisées	N09-2024	57 ^e session (CCFH57)	Adoption à l'étape 5/8			REP25/FH, paragraphe 144, alinéa i, et annexe VII	

Observations de la présidence concernant certaines activités susmentionnées, compte tenu de l'objectif de l'examen critique

La 55^e session du Comité a permis de réaliser des progrès considérables dans l'avancement des documents en vue de leur adoption finale par la Commission, à sa 49^e session. On peut se féliciter de l'engagement et de la collaboration des délégués en faveur de la mise à jour des directives sur la base des données disponibles et des connaissances scientifiques actuelles afin d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments et de promouvoir des pratiques commerciales équitables.

Thème 1: Les amendements corollaires aux directives CXC 80-2020 permettront de les aligner sur les dispositions pertinentes de la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). Cette avancée garantira la cohérence avec les modifications apportées par le CCFL concernant les allergènes alimentaires, et préviendra les perturbations commerciales en attendant que le CCFL achève ses travaux sur l'ÉPA, qui amèneront le CCFH à apporter d'autres mises à jour aux directives.

Thème 2: L'achèvement des annexes II et IV du document CXG 100-2023 marque une étape importante, puisque ces directives sont désormais complètes. Plus précisément, l'achèvement de l'annexe II permet au CCFH de poursuivre ses travaux de 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), qui avaient été interrompus lors de la session précédente en attendant la conclusion de ces efforts. De plus, l'achèvement de cette annexe sera notifié au Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche, qui pourra envisager l'opportunité d'actualiser le *Code d'usages sur les poissons et les produits de la pêche* (CXC 52-2003) ou d'autres textes à la lumière du nouveau document du CCFH.

Thème 3: L'achèvement des annexes II et IV a aussi permis de modifier la section générale et les annexes I et III des directives CXG 100-2023. La conclusion de ces activités couronne 10 années de travail acharné du CCFH en vue de fournir aux pays des directives fondées sur les données scientifiques et sur les risques qui les aident à évaluer si l'eau provenant de différentes sources est adaptée aux fins prévues dans la production et la transformation des aliments, afin d'en assurer la sécurité sanitaire.

Thème 4: Le travail d'alignement réalisé par le CCFH constitue un apport fondamental pour que nos textes soient en phase avec nos principes généraux, et marque un grand progrès pour faciliter l'emploi et la mise en œuvre des textes de ce Comité. Des révisions supplémentaires ont également été apportées aux directives CXG 86-2015 à des fins de cohérence avec les mises à jour du Manuel terrestre et du Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OMSA.

Thèmes 5 et 6: Les révisions des directives CXG 78-2011 et CXG 61-2007 ont été terminées plus tôt que prévu et ont été partiellement alignées, principalement sur la base des données scientifiques actuelles. Ces deux textes ont été examinés soigneusement et ont fait l'objet de larges délibérations lors de la 55^e session du CCFH, et grâce à une bonne participation aux groupes de travail et aux avis scientifiques à jour fournis par les Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA), je suis convaincue que les versions révisées sont prêtes à être adoptées par la Commission et qu'elles contribueront fortement à la sécurité sanitaire des consommateurs. L'avancement de ces deux points à l'étape 5/8 en vue de leur adoption finale a suscité un fort consensus.

Observations du secrétariat

L'achèvement des annexes II et IV des *Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments* (CXG 100-2023) représente un jalon majeur et signe la fin des travaux du Codex sur les risques microbiologiques liés au recyclage de l'eau. Cependant, l'accumulation de substances chimiques dans l'eau recyclée peut aussi présenter un risque pour la sécurité sanitaire des aliments. Afin de fournir aux membres des orientations couvrant tous les aspects de sécurité sanitaire des aliments relatifs au recyclage de l'eau, le Comité exécutif et la Commission devraient peut-être prendre acte des lacunes liées aux risques des produits chimiques et de la nécessité de combler ces lacunes à mesure que l'eau recyclée joue un rôle croissant pour répondre aux besoins hydriques.

Le CCFH entreprend des travaux cruciaux pour que ses textes soient alignés sur la dernière version des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) ainsi que sur les directives CXG 100-2023. Les comités de coordination s'emploient également à aligner les textes concernés, par exemple ceux qui portent sur les aliments vendus sur la voie publique, sur les documents élaborés le plus récemment par le CCFH. Cela étant, d'autres comités tels que le CCFFP et le CCPFV ont aussi mis au point des codes d'usage en matière d'hygiène et des documents apparentés, dont certains n'ont pas été examinés depuis de nombreuses années. Il convient de les passer en revue et de déterminer s'ils sont toujours nécessaires ou s'il faut les mettre à jour. La Commission du Codex Alimentarius pourrait fournir des instructions à cet égard.

Suivi						
Thème	Numéro de travail	Année cible	État d'avancement (étape)	En voie d'achèvement?	Référence	Notes explicatives (si nécessaire)
11. Examiner et, si besoin, réviser les libellés qui figurent entre crochets dans la révision des <i>Directives sur l'application des principes généraux en matière d'hygiène sur la maîtrise de Vibrio spp. dans les fruits de mer</i> (CXG 73-2010), après l'achèvement de l'annexe II relative aux poissons et aux produits de la pêche des directives CXG 100-2023	N02-2023	55 ^e session (CCFH55)	6/7	Oui		Ces travaux étaient en suspens en attendant que l'annexe II des directives CXG 100-2023 soit terminée.
12. Révision des <i>Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments</i> (CXG 79- 2012)	N07-2024	57 ^e session (CCFH57)	2/3	Oui	REP26/FH, paragraphe 89, alinéa ii	

Pour information		
Thème	Référence	Notes explicatives (si nécessaire)
13. Envisager une définition harmonisée des aliments prêts à consommer à employer dans l'ensemble des textes relatifs à l'hygiène et à éventuellement inclure dans les directives CXC 1-1969, compte tenu des préoccupations que soulèvent les différentes définitions de ces aliments dans ces divers textes, et demander au secrétariat du Codex de préparer un document d'information récapitulant ces définitions afin de servir de base de discussion lors de la 56 ^e session du CCFH	REP26/FH, paragraphe 144	
14. Poursuivre les travaux d'alignement des documents CXC 47-2001, CXC 48-2001 et CXC 33-1985	REP26/FH, paragraphe 72, alinéas ii et iii, et paragraphe 148	
15. Préparer un document de travail et un descriptif de projet concernant la révision du <i>Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire</i> (CXC 80-2020)	REP26/FH, paragraphe 151	Ces travaux sont étroitement liés aux efforts du CCFL consacrés à l'ÉPA, et la préparation d'un document de travail dépendra des progrès réalisés par ce comité

16. Réviser la proposition relative à la révision du <i>Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés</i> (CXC 8-1976)	REP26/FH, paragraphe 161, alinéa ii	Ce thème soulève des problématiques spécifiques tant en termes de qualité que de sécurité sanitaire, néanmoins le groupe chargé des travaux sur ce code d'usages a été dissous.
17. Les JEMRA ont été sollicitées pour fournir des avis scientifiques, et plus spécifiquement: i) évaluer les risques relatifs aux pathogènes sporulés, dont <i>Clostridium botulinum</i> et <i>Bacillus cereus</i> , dans les préparations en poudre pour nourrissons; ii) actualiser les évaluations des risques et les avis scientifiques existants relatifs aux pathogènes environnementaux, et fournir d'autres avis scientifiques pertinents sur les mesures de maîtrise destinées aux préparations en poudre pour nourrissons; iii) élaborer un outil d'évaluation des risques à l'appui des <i>Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments</i> (CXG 79-2012) révisées.	REP26/FH, paragraphe 168 et paragraphe 89, alinéa iii	
18. Plan de travail prospectif et processus de hiérarchisation des travaux	REP26/FH, paragraphe 170, paragraphe 171, alinéa iii, et annexe VIII	À sa 55 ^e session, le CCFH n'a eu pas eu le temps de terminer l'examen du plan de travail prospectif et a pris acte des limites qui affectent son processus de hiérarchisation des travaux. Le plan de travail prospectif et le processus de hiérarchisation des travaux seront examinés par le Groupe de travail du programme (GTP) qui se réunira en marge de la 56 ^e session.
<p>Observations de la présidence sur des points particuliers, à des fins de suivi et d'information compte tenu de l'objectif de l'examen critique</p> <p>Le CCFH, à sa 55^e session, s'est efforcé de porter un regard critique sur son plan de travail prospectif et de veiller à ce qu'il soit en phase avec les travaux d'alignement qui se poursuivent et les besoins qui se feront jour en termes d'avis scientifiques. Le Comité a donné une preuve remarquable de la réactivité du Codex face à l'urgence mondiale d'une nouvelle évaluation des risques des pathogènes sporulés dans les préparations pour nourrissons, et en actualisant les évaluations des risques et les avis scientifiques existants relatifs aux pathogènes environnementaux pour appuyer les mesures de maîtrise destinées à ces préparations en demandant aux JEMRA de fournir des avis scientifiques permettant de lancer de futurs travaux sur ce sujet.</p> <p>Une fois que l'annexe II sur les poissons et les produits de la pêche (CXG 100-2023) sera terminée, le Comité examinera et révisera, le cas échéant, un texte faisant référence à l'eau dans la révision des <i>Directives sur l'application des principes généraux en matière d'hygiène sur la maîtrise de Vibrio spp. dans les fruits de mer</i> (CXG 73-2010). D'importants efforts ont été faits pour décrocher un consensus sur la terminologie relative à l'eau fondée sur les risques qui figure à l'annexe II, et il faudra que les mises à jour apportées aux références à l'eau mentionnées dans le document CXG 73-2010 soient en phase avec ladite annexe.</p> <p>Sur la base des avis scientifiques supplémentaires des JEMRA, le Comité poursuivra les travaux relatifs à la révision des <i>Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments</i> (CXG 79-2012).</p>		

Pendant qu'il examinait les révisions apportées aux *Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise des Listeria monocytogenes dans les aliments prêts à consommer* (CXG 61-2007), le Comité a abondamment discuté d'une mise à jour de la définition des aliments prêts à consommer, et en particulier des implications que cela aurait sur d'autres textes relatifs à l'hygiène alimentaire. Le Comité a décidé de demander au secrétariat du Codex de préparer un document d'information regroupant les définitions des aliments prêts à consommer employées dans les textes traitant d'hygiène alimentaire, qui permettra d'envisager leur harmonisation dans les futurs textes relevant de ce domaine.

Observations du secrétariat

La question de la sécurité sanitaire des préparations en poudre pour nourrissons est au cœur de l'actualité. De premiers foyers sont apparus et des produits ont été rappelés pendant la phase d'expansion du CCFH, et depuis lors une forte vague de rappels a eu lieu en raison d'une contamination par la céréulide, une toxine produite par *Bacillus cereus*. La présence de cette toxine dans les préparations en poudre pour nourrissons pourrait s'expliquer par un ingrédient, une huile riche en acide arachidonique (ou ARA, un acide gras oméga-6), qui aurait pu être contaminée durant le processus de fermentation nécessaire à sa production. Certains observateurs suggèrent également que la sécurité sanitaire des préparations en poudre pour nourrissons soient traitée par l'Assemblée mondiale de la Santé. Aussi importe-t-il que la FAO et l'OMS fournissent des avis scientifiques permettant d'apporter les révisions nécessaires au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les préparations en poudre pour nourrissons et jeunes enfants* (CXC 66-2008), afin que le Codex soit en mesure de répondre aux problèmes critiques et émergents.

C. Observations de la présidence concernant l'ensemble des travaux du comité, compte tenu de l'objectif de l'examen critique

La 55^e session du CCFH a été un succès grâce à l'engagement des délégués et aux travaux accomplis par les groupes de travail avant la plénière. Les avis scientifiques fournis par les JEMRA en temps opportun ainsi que les orientations formulées par les secrétariats du Codex et du CCFH ont joué un rôle clé dans la réussite de cette session. Ce comité a mené à bien des travaux pertinents pour d'autres comités du Codex et a organisé des débats exhaustifs et prospectifs qui témoignent de l'attention qu'il porte aux enjeux liés à l'alignement des textes, à l'harmonisation des définitions ainsi qu'à une utilisation efficace des ressources s'agissant de solliciter des avis scientifiques et d'entamer de nouveaux travaux.