

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 4.3

CAC47/CRD11

Original Language Only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

Forty-seventh Session

Geneva, Switzerland, CIG

25-30 November 2024

WORK OF THE CODEX COMMITTEE ON FOOD HYGIENE (CCFH)

(CX/CAC 24/47/5 and CX/CAC 24/47/5 Add.1)

(Comments of Benin, Cabo Verde, India, Philippines, Senegal, South Africa, Thailand, United Republic of Tanzania, East African Community (EAC))

Benin

Normes et textes apparentés soumis pour adoption finale

Le CCFH54 a discuté et est convenu de soumettre les normes et textes apparentés suivants à la CAC47 pour adoption finale :

- 1) **Annexe II sur les légumes-feuilles frais et Annexe IV sur les germes des Directives pour la maîtrise des *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines (STEC) dans la viande de bœuf crue, les légumes-feuilles frais, le lait cru et les fromages au lait cru, et les germes (CXG 99-2023) (étape 5/8)**

Contexte :

Les travaux sur ces directives ont commencé lors du CCFH49 (2017) et elles comprennent une section générale et quatre annexes axées sur des produits alimentaires spécifiques. La section générale, l'annexe I sur le bœuf cru et l'annexe III sur le lait cru et les fromages au lait cru ont été adoptées à la CAC46 (2023) et publiées sous le nom de CXG 99-2023. Les travaux ultérieurs sur les annexes II et IV ont été entrepris par l'intermédiaire d'un groupe de travail électronique et d'un groupe de travail physique au CCFH54, où un consensus a été établi pour transmettre le projet d'annexe II sur les légumes-feuilles frais et l'annexe IV sur les germes pour adoption à l'étape 5/8, en notant que ces deux annexes seraient ensuite incluses en tant qu'annexe II et annexe IV dans les CXG 99-2023.

Position :

La République du Bénin soutient l'adoption finale des annexes II et IV et leur inclusion ultérieure dans le CXG 99-2023.

Justification :

Les annexes ont été finalisées en tenant compte des commentaires des membres et garantissent la publication d'un CXG 99-2023 consolidé qui soit conforme au mandat du Comité pour contrôler les STEC qui représentent un fardeau sanitaire dans le monde entier en plus d'être un fardeau économique avec des impacts négatifs sur le commerce des denrées alimentaires.

- 2) **Annexe III sur le lait et les produits laitiers des Directives pour l'utilisation et la réutilisation sûres de l'eau dans la production et la transformation des aliments (CXG 100- 2023) (Étape 5/8)**

Contexte :

La section générale et l'annexe I de ces Directives (CXG100-2023) ont été adoptées par la CAC46 et les travaux ont été étayés par les conseils scientifiques de la JEMRA. Les Directives répondent au besoin d'un document décrivant une approche fondée sur les risques pour l'approvisionnement, l'utilisation et la réutilisation sûres de l'eau adaptée à l'usage, plutôt que de se concentrer sur l'utilisation de l'eau potable ou de l'eau d'autres types de qualité (par exemple, l'eau propre). Des travaux ultérieurs sur les Directives ont été entrepris par un groupe de travail électronique et un groupe de travail physique au CCFH54, y compris l'annexe II : Poisson et produits de la pêche et l'annexe III : Lait et produits laitiers et l'accord visant à créer l'annexe IV qui englobe à la fois les nouvelles technologies et les informations supprimées de l'annexe III liées à l'évaluation de l'adéquation de

l'eau à l'usage et à la gestion de la sécurité de l'eau. Le CCFH54 a convenu de transmettre le projet d'annexe III sur le lait et les produits laitiers à la CAC47 pour adoption à l'étape 5/8 et son inclusion ultérieure dans les CXG 100-2023.

Position :

La République du Bénin soutient l'adoption finale de l'annexe III sur le lait et les produits laitiers et son inclusion dans les CXG 100-2023.

Justification :

Les directives fournissent une approche basée sur les risques pour l'évaluation spécifique de l'adéquation de l'eau à l'usage prévu. Les directives contribueront en outre à l'utilisation durable de l'eau dans la production et la transformation des aliments.

3) Directives pour les mesures de contrôle de l'hygiène alimentaire sur les marchés traditionnels des aliments (étape 5/8)

Contexte :

Le CCFH54 a convenu de transmettre le projet de directives proposées pour les mesures de contrôle de l'hygiène alimentaire sur les marchés traditionnels des aliments à la CAC47 pour adoption à l'étape 5/8.

Position :

La République du Bénin soutient l'adoption des directives pour les mesures de contrôle de l'hygiène alimentaire sur les marchés traditionnels des aliments à l'étape 5/8.

Justification :

Les directives fourniront aux autorités compétentes, aux exploitants du secteur alimentaire et aux consommateurs les connaissances nécessaires pour renforcer les capacités d'hygiène alimentaire sur ces marchés afin de garantir la sécurité sanitaire des aliments dans le cadre d'une approche « Une seule santé

». On estime que plus de 70 % des consommateurs des régions africaines et asiatiques s'approvisionnent en aliments destinés à la consommation des ménages sur les marchés traditionnels, alors que ces mêmes régions connaissent des taux très élevés de maladies d'origine alimentaire. Il était donc essentiel que ces marchés soient abordés dans les textes du Codex.

Normes et textes apparentés soumis pour adoption à l'étape 5

4) Directives révisées sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la lutte contre les espèces pathogènes de Vibrio dans les produits de la mer (CXG 73-2010)

Contexte :

La révision a été menée par un GTE et un groupe de travail virtuel (GTV) présidés par le Japon et coprésidés par le Chili. Le CCFH53 avait décidé d'initier la révision, ultérieurement approuvée par la CAC46, des Directives et avait établi un GTE. Après le CCFH53, le GTE a mené une série de consultations, suivie d'une réunion du GTV le 26 février 2024. Le CCFH54 a convenu de transmettre le projet de directives révisées proposé au CAC47 pour adoption à l'étape 5, en notant que toutes les références à l'eau restaient entre crochets et que le document était aligné sur le CXC 1-1969. Le CCFH54 a également convenu de réexaminer ce texte dès que l'annexe II sur le poisson et les produits de la pêche des Directives pour l'utilisation et la réutilisation sûres de l'eau dans la production et la transformation des aliments (CXG 100-2023) sera achevée.

Position :

La République du Bénin soutient l'adoption des Directives révisées sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire au contrôle des espèces pathogènes de Vibrio dans les produits de la mer (CXG 73-2010) à l'étape 5.

Justification :

L'augmentation des cas de maladies d'origine alimentaire attribuées aux espèces pathogènes de Vibrio, en particulier la présence de Vibrio spp. pathogènes dans les produits de la mer, a entraîné une perturbation du commerce international. Les directives fournissent des orientations spécifiques sur les stratégies de gestion des risques pour le contrôle des problèmes de sécurité alimentaire connexes. En outre, l'achèvement de ces travaux est lié à la finalisation de l'annexe II sur le poisson et les produits de la pêche des CXG 100-2023 et donc à l'adoption à l'étape 5.

Cabo Verde

CCFH54 discussed and agreed to submit the following standards and related texts to CAC47 for final adoption:

1) Annex II on Fresh leafy vegetables and Annex IV on Sprouts of the Guidelines for the control of shiga toxin-producing Escherichia coli (STEC) in raw beef, fresh leafy vegetables, raw milk and raw milk cheeses, and sprouts (CXG 99-2023) (Step 5/8)

Background:

Work on these guidelines began at CCFH49 (2017) and it includes a general section and four annexes focusing on specific food commodities. The general section, Annex I on raw beef and Annex III on raw milk and raw milk cheeses were adopted at CAC46 (2023) and published as CXG 99-2023. Subsequent work on Annexes II and IV was undertaken through an Electronic Working Group and a Physical Working Group at CCFH54 where consensus was established to forward the proposed draft Annex II on Fresh Leafy Vegetables and Annex IV on Sprouts for adoption at Step 5/8, noting that these two annexes would be subsequently included as Annex II and Annex IV in CXG 99-2023.

Position:

Cabo Verde supports the final adoption of Annexes II and IV and their subsequent inclusion in CXG 99-2023.

Rationale:

The Annexes were finalized taking into consideration comments from Members and it ensures that publication of a consolidated CXG 99-2023 which is in accordance with the Committee's terms of reference to control STEC which poses a health burden worldwide in addition to being an economic burden with negative impacts on food trade.

2) Annex III on Milk and milk products of the Guidelines for the safe use and reuse of water in food production and processing (CXG 100-2023) (Step 5/8)

Background:

The General Section and Annex I of these Guidelines (CXG100-2023) were adopted by CAC46 and the work was underpinned by scientific advice from JEMRA. The Guidelines respond to the need for a document outlining a risk-based approach to safe sourcing, use, and reuse of water fit for purpose, rather than focusing on the use of potable water or water of other quality types (e.g. clean water). Subsequent work on the Guidelines was undertaken through an Electronic Working Group and a Physical Working Group at CCFH54, including Annex II: Fish and Fishery Products and Annex III: Milk and Milk Products and agreement to create Annex IV that captures both new technologies and information removed from Annex III related to water fit-for-purpose assessment and water safety management.

CCFH54 agreed to forward the draft Annex III on Milk and Milk Products to CAC47 for adoption at step 5/8 and its subsequent inclusion in CXG 100-2023.

Position:

Cabo Verde supports the final adoption of Annex III on Milk and milk products and its inclusion in CXG 100-2023.

Rationale:

The Guidelines provide a risk-based approach for specific assessment of the fitness of the water for the intended purpose. The Guidelines will further contribute to the sustainable use of water in food production and processing.

3) Guidelines for food hygiene control measures in traditional markets for food (Step 5/8)

Background:

CCFH54 agreed to forward the proposed draft guidelines for food hygiene control measures in traditional markets for food to CAC47 for adoption at Step 5/8.

Position:

Cabo Verde supports the adoption of Guidelines for food hygiene control measures in traditional markets for food at step 5/8.

Rationale:

The guidelines will provide competent authorities, food business operators (FBOs) and consumers with knowledge necessary to strengthen food hygienic capacities in these markets to assure food safety in the framework of a One Health approach. It's estimated that over 70% of consumers in the African and Asian regions source food for household consumption from traditional markets, while these same regions experience very high rates of foodborne disease, hence it was critical that such markets were addressed in Codex texts.

Standards and related texts submitted for adoption at Step 5

1) Revised Guidelines on the application of the general principles of food hygiene to the control of pathogenic *Vibrio* species in seafood (CXG 73-2010)

Background:

The revision was conducted by an EWG and Virtual Working Group (VWG) chaired by Japan, and co-chaired by Chile. CCFH53 had decided to initiate the revision, subsequently approved by CAC46, of the Guidelines and established an EWG. After CCFH53, the EWG conducted one round of consultations, followed by a VWG meeting on February 26, 2024. CCFH54 agreed to forward the proposed draft revised guidelines to CAC47 for adoption at Step 5, noting that all references to water remained in square brackets and that the document was aligned with CXC 1-1969. CCFH54 also agreed to revisit this text as soon as Annex II on Fish and Fishery Products of the Guidelines for the Safe Use and Reuse of Water in Food Production and Processing (CXG 100-2023) is completed.

Position:

Cabo Verde supports adoption of the Revised Guidelines on the application of the general principles of food hygiene to the control of pathogenic *Vibrio* species in seafood (CXG 73-2010) at step 5.

Rationale:

The increase in cases of foodborne disease attributed to pathogenic *Vibrio* species, particularly presence of pathogenic *Vibrio* spp. in seafood has led to a disruption in international trade. The guidelines provide specific guidance on risk management strategies for control of related food safety concerns. In addition, completion of this work is related to the finalization of Annex II on Fish and fishery products of CXG 100-2023 and thus the adoption at step 5.

Proposals to elaborate new work or revise standards

1) New work proposal on the revision of the Guidelines on the application of general principles of food hygiene to the control of viruses in food (CXG 79-2012)

Background:

Since the publication of CXG 79-2012, new scientific information for the control of viruses in food has been made available. Risk assessment models have been developed, including a quantitative risk model on norovirus (NoV) in bivalve molluscan shellfish. FAO/WHO published technical guidance for the development of the growing area aspects of bivalve mollusc sanitation programmes. There have been technical advancements in viral detection in specific commodities and in assessing potential infectivity of viruses, as well as new scientific findings on the use of indicators to monitor seawater quality of molluscs growing areas. CXG 79-2012 currently covers human enteric viruses, more specifically hepatitis A virus (HAV) and norovirus (NoV) and is applicable to all foods, with a focus on ready-to-eat food. It also contains two Annexes for the control of HAV and NoV in specific commodities i.e. bivalve molluscs (Annex I) and fresh produce (Annex II).

Position:

Cabo Verde supports approval of work for the revision of the Guidelines on the application of general principles of food hygiene to the control of viruses in food (CXG 79-2012).

Rationale:

The revision will provide updated guidance to competent authorities and food business operators on a framework for the control of human foodborne viruses in food based on the latest scientific advice from FAO/WHO. It will also ensure alignment of CXG 79-2012 with the revision of the General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969) in addition to expansion of the scope to address other foodborne viral infections such as hepatitis E (HEV).

2) New work proposal on the revision of the Guidelines for the control of *Campylobacter* and *Salmonella* in chicken meat (CXG 78-2011)

Background:

At the request of CCFH, FAO/WHO through JEMRA brought together two expert panels to provide scientific advice on *Campylobacter* and *Salmonella* in chicken meat (on September 12-16, 2022 and February 6-10, 2023 respectively) and noted several critical developments in the last decade such as biosecurity and production management approaches that employ multiple good production practices, such as hygiene practices and sanitation, that can enhance control of *Campylobacter* in meat chickens and the need to include controlled access to breeding flocks, recognizing the heightened risk factors of access and the downstream

impacts of flocks contaminated with Salmonella and clarification of the use of cleaning compounds and disinfectants as Good Hygienic Practices (GHP), etc.

Position:

Cabo Verde supports approval of work for the revision of the Guidelines for the control of Campylobacter and Salmonella in chicken meat (CXG 78-2011).

Rationale:

The revision will provide risk management options based on the latest scientific advice from FAO/WHO and will incorporate relevant aspects of the latest revision of the General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969).

3) New work proposal on the revision of the Guidelines on the application of general principles of food hygiene to the control of *Listeria monocytogenes* in foods (CXG 61-2007).

Background:

In 2020, a virtual JEMRA meeting reviewed recent data on *L. monocytogenes* to assess the need to modify, update, or develop new risk assessment models and tools for this pathogen. CCFH52 (2022) supported the proposal that JEMRA undertake full primary-production-to-consumption risk assessments of *L. monocytogenes* in foods. In response, a call for data and experts was issued in 2022 to inform two meetings, in 2022 and 2023. Summaries and conclusions of the meetings were published thereafter, which included recommendations and considerations to inform a possible revision of CXG 61-2007.

Position:

Cabo Verde supports approval of work for the revision of the Guidelines on the application of general principles of food hygiene to the control of *Listeria monocytogenes* in foods (CXG 61-2007).

Rationale:

New scientific information provided by JEMRA justifies the need and timeliness for revision of CXG 61-2007.

India

India supports all proposals at part 1, 2 and 3.

Philippines

I. Final Adoption of Codex Texts

- **Annex II on Fresh leafy vegetables and Annex IV on Sprouts of the Guidelines for the control of shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) in raw beef, fresh leafy vegetables, raw milk and raw milk cheeses, and sprouts (CXG 99-2023)**

The Philippines expresses its support to forward the proposed draft Annex II on Fresh Leafy Vegetables for adoption at Step 5/8, noting that this annex would be subsequently included as Annex II in CXG 99-2023 (Appendix II)

The Philippines have already submitted our position paper on the CCFH54 and was able to articulate our position, which, most comments have been carried and included in the text as agreed during the plenary last March 2024.

- **Annex III on Milk and milk products of the Guidelines for the safe use and reuse of water in food production and processing (CXG 100-2023)**

The Philippines expresses its support to forward the draft Annex III on Milk and Milk Products (Appendix IV) to CAC47 for adoption at step 5/8 and subsequent inclusion in CXG 100-2023.

The Philippines have already submitted our position paper on the CCFH54 and was able to articulate our position, which, most comments have been carried and included in the text as agreed during the plenary last March 2024.

- **Guidelines for food hygiene control measures in traditional markets for food**

The Philippines supports forwarding the proposed draft guidelines for food hygiene control measures in traditional markets for food to CAC47 for adoption at Step 5/8.

(insert rationale)

II. Adoption at Step 5

- **Revised Guidelines on the application of the general principles of food hygiene to the control of pathogenic *Vibrio* species in seafood (CXG 732010)**

The Philippines supports forwarding the proposed draft revision on the Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Pathogenic Vibrio Species in Seafood (CXG 73-2010) to CAC47 for adoption at Step 5, noting that all references to water remained in square brackets and that this document had been aligned with CXC 1-1969 (Appendix V).

The Philippines have already submitted our position paper on the CCFH54 and was able to articulate our position, which, most comments have been carried and included in the text as agreed during the plenary last March 2024.

Senegal

- **Annexe II sur les légumes à feuilles frais et Annexe IV sur les graines germées des directives pour la maîtrise des Escherichia coli producteurs de shigatoxines (STEC) dans la viande bovine crue, les légumes à feuilles frais, le lait cru et les fromages au lait cru, et les graines germées (CXG 99-2023).**

Contexte :

La section générale de ces directives ainsi que **l'annexe I** sur la viande bovine crue et **l'annexe III** sur le lait cru et les fromages au lait cru ont été adoptées par la CAC46, et publiés dans le document CXG 99-2023. Par la suite les travaux se sont poursuivis pour l'élaboration de **l'annexe II** sur les légumes à feuilles frais de **l'annexe IV** sur les graines germées.

Lors des travaux du CCFH54, il a été convenu de transmettre les projets d'annexes à la CAC47 pour adoption à l'étape 5/8, en vue de leur inclusion dans la norme CXG 99-2023.

Position :

Le Sénégal soutient l'adoption finale des 2 annexes.

Justification :

Les directives complétées vont permettre de mieux maîtriser les STEC dans les produits alimentaires concernés et contribuer à la santé des populations.

- **Annexe III sur le lait et les produits laitiers des Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production et la transformation des aliments (CXG 100-2023).**

Contexte :

Ces directives, répondent au besoin d'un document décrivant une approche basée sur les risques pour l'approvisionnement, l'utilisation et la réutilisation en toute sécurité d'une eau adaptée à son objectif.

La section générale et **l'annexe I** de ces directives (CXG 100-2023), étayées par des avis scientifiques ont été adoptées par la CAC46. Un groupe de travail électronique et un groupe de travail physique ont par la suite travaillé sur **l'annexe II** : poissons et produits de la pêche et **l'annexe III** : le lait et les produits laitiers.

En outre, il y'a eu un accord pour ajouter une **annexe IV**, qui intègre à la fois les nouvelles technologies et les informations retirées de **l'annexe III** relatives à l'évaluation de l'adéquation de l'eau à son usage et à la gestion de la sécurité de l'eau.

Le CCFH54 est convenu de transmettre **l'annexe III** sur le lait et les produits laitiers à la CAC47 pour adoption à l'étape 5/8 et son inclusion ultérieure dans le document CXG 100-2023.

Position:

Le Sénégal supporte l'adoption finale de **l'annexe III** sur le lait et les produits laitiers et à son inclusion dans le document CXG 100-2023.

Justification:

Les directives offrent une approche basée sur le risque pour l'évaluation spécifique pour déterminer si l'eau est adaptée à l'usage prévu. L'adoption du texte permettra de renforcer les textes réglementaires en se référant aux dispositions prévues dans ces directives. Ces directives permettront d'assurer une utilisation durable de l'eau dans la production et la transformation des denrées alimentaires.

- **Avant-projet de directives relatives aux mesures de contrôle de l'hygiène alimentaire sur les marchés alimentaires traditionnels :**

Contexte :

Les présentes directives fournissent des orientations pour l'élaboration et la mise en œuvre de politiques et de réglementations visant à garantir une conception et une gestion efficaces des marchés alimentaires traditionnels de façon à favoriser la sécurité sanitaire des aliments.

Position :

Le Sénégal soutient l'adoption de ces directives à l'étape 5/8.

Justification :

Ces directives vont contribuer à l'amélioration des conditions de vente des produits alimentaires dans les marchés et la préservation de la santé des populations.

Partie 2 – Normes et textes apparentés soumis pour adoption à l'étape 5

- **Révision des Directives sur l'application des principes généraux en matière d'hygiène à la maîtrise de *Vibrio* spp. dans les fruits de mer :**

Contexte :

La révision de ces Directives a été approuvée par la CAC46. Par la suite, les travaux se sont poursuivis au sein d'un GTE et ont été finalisés au cours d'une réunion du GTV le 26 février 2024. Le CCFH54 a décidé de transmettre les directives révisées à la CAC47 pour adoption à l'étape 5, avec les références aux ressources en eau entre crochets et que le document était conforme à la norme CXC 1-1969. Le CCFH54 est également convenu de réexaminer ce texte dès que l'**Annexe II** sur le poisson et les produits de la pêche des Directives pour l'utilisation et la réutilisation sûres de l'eau dans la production et la transformation des aliments (CXG 100-2023) sera achevée.

Position :

Le Sénégal soutient l'adoption de ces directives à l'étape 5.

Justification :

Les directives proposent des orientations concrètes sur les stratégies de gestion des risques afin de contrôler les problèmes de sécurité alimentaire correspondants. Son adoption à l'étape 5 va permettre de tenir compte des travaux de l'annexe II sur les poissons et les produits de la pêche du document CXG 100-2023.

Partie 3 – Propositions de nouveaux travaux ou de révision d'une norme

- **Proposition de nouveaux travaux relatifs à la révision des Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments**
- **Proposition de nouveaux travaux relatifs à la révision des Directives pour la maîtrise de *Campylobacter* et de *Salmonella* dans la chair de poulet (CXG 78-2011).**
- **Proposition de nouveaux travaux relatifs à la révision des Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer (CXG 61-2007).**

Contexte:

Le CCFH54 a soumis à la CAC47 de nouveaux travaux portant révision de Directives.

Justification :

Ces révisions vont permettre la prise en compte des nouvelles informations scientifiques.

South Africa

PART 1 – STANDARDS AND RELATED TEXTS SUBMITTED FOR FINAL ADOPTION

Annex II on Fresh leafy vegetables and Annex IV on Sprouts of the Guidelines for the control of shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) in raw beef, fresh leafy vegetables, raw milk and raw milk cheeses, and sprouts (CXG 99-2023) (Step 5/8)

SA comments: South Africa supports the adoption of Annex II on Fresh leafy vegetables and Annex IV on Sprouts at Step 5/8.

Rationale: These Guidelines provides comprehensive guidance on control measures and good hygiene practices for fresh leafy vegetables and sprouts aimed at minimising health risks associated with STEC in the mentioned commodities. Adopting these guidelines will enhance food safety and promote good practices among producers, ultimately reducing the risk of STEC-related illnesses.

Annex III on Milk and milk products of the Guidelines for the safe use and reuse of water in food production and processing (CXG 100-2023) (Step 5/8)

SA comments: South Africa supports the adoption of Annex III on Milk and Milk Products of the Guidelines for the safe use and reuse of water in food production and processing (CXG 100-2023) at Step 5/8.

Rationale: The annex provides for practical and applicable use and reuse of water in the dairy sector by applying the principle of fit for purpose using a risk-based approach. It covers the entire process, from the dairy farm to the manufacturing and processing plant, which ensures that water safety is considered at every step. It includes examples of fit-for-purpose water use and reuse, with a strong emphasis on water reuse, as it presents a substantial opportunity to reduce reliance on external water sources.

Draft Guidelines for Food Hygiene Control Measures in Traditional Markets for Food

SA comments: South Africa supports the adoption of the Proposed Draft Guidelines for Food Hygiene Control Measures in Traditional Markets for Food at Step 5/8.

Rationale: These guidelines are important for improving food safety in traditional markets, where the risk of foodborne illnesses may be higher due to varying environmental conditions and handling practices.

PART 2 – STANDARDS AND RELATED TEXTS SUBMITTED FOR ADOPTION AT STEP 5

Revised Guidelines on the application of the general principles of food hygiene to the control of pathogenic Vibrio species in seafood (CXG 73- 2010)

SA comments: South Africa supports the adoption of the Proposed draft Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to Control Pathogenic Vibrio Species in Seafood (CXG 73-2010) at Step 5.

Rationale: The review and incorporation of the latest scientific information will strengthen the risk management decisions taken by Government to protect public health against foodborne illness risks related to seafood.

PART 3 – PROPOSALS TO UNDERTAKE NEW WORK OR REVISE A STANDARD

Revision of the Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Viruses in Food (CXG 79-2012)

SA comments: South Africa supports the revision of the Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Viruses in Food (CXG 79-2012).

Rationale: The revision is important to update food safety guidance on viruses. It will incorporate new scientific information to more effectively address public health risks associated with these viruses.

Revision of Guidelines for the Control of Campylobacter and Salmonella in Chicken Meat (CXG 78-2011).

SA comments: South Africa supports the revision of the Guidelines for the control of Campylobacter and Salmonella in chicken meat (CXG 78-2011).

Rationale: This revision is essential due to the availability of new scientific information that can enhance our understanding of these pathogens and their control in poultry production.

Revision of Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Listeria monocytogenes in Foods (CXG 61-2007)

SA comments: South Africa supports the revision the Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Listeria monocytogenes in Foods (CXG 61-2007).

Rationale: Listeria monocytogenes poses a significant public health risk, especially to vulnerable populations, including pregnant women, the elderly, and individuals with compromised immune systems. The proposed revision is timely and relevant, considering new scientific findings and the growing global concern about listeriosis outbreaks.

Thailand

Part 1 – Standards and related texts submitted for final adoption

Issue: Draft Guidelines for Food Hygiene Control Measures in Traditional Markets for Food

Thailand does not object to the adoption of the Draft Guidelines for Food Hygiene Control Measures in Traditional Markets for Food at Step 5/8.

However, we would like to reiterate our view that the revision of texts in Regional Guidelines or Code of Practice relevant to street-vended foods, such as the Regional Code of Hygienic Practice for Street-Vended Foods in

Asia (CXC 76R-2017), to align with the adopted international guidelines should be carefully considered and made only when necessary. We realize that each region may have different approaches and requirements to manage food safety according to their circumstances. Also, the practices of specific regions do not widely affect the food safety or trade at the international level.

United Republic of Tanzania

Tanzania Position

Tanzania supports the adoption by CAC47 of the following items as recommended by CCFH54:

- Proposed Draft Guidelines for Food Hygiene Control Measures in Traditional Markets for Food,
- Annex III on Milk and Milk Products of the Guidelines for the Safe Use and Reuse of Water in Food Production and Processing,
- Annexes II and IV on Fresh Leafy Vegetables and Sprouts respectively of the Guidelines for the Control of Shiga Toxin Producing *Escherichia coli* (STEC) in Raw Beef, Fresh Leafy Vegetables, Raw Milk and Raw Milk Cheeses, and Sprouts

Further, the Tanzania supports approval of new work items as recommended by CCFH54.

East African Community (EAC)

EAC supports the adoption by CAC47 of the following items as recommended by CCFH54:

- Proposed Draft Guidelines for Food Hygiene Control Measures in Traditional Markets for Food,
- Annex III on Milk and Milk Products of the Guidelines for the Safe Use and Reuse of Water in Food Production and Processing,
- Annexes II and IV on Fresh Leafy Vegetables and Sprouts respectively of the Guidelines for the Control of Shiga Toxin Producing *Escherichia coli* (STEC) in Raw Beef, Fresh Leafy Vegetables, Raw Milk and Raw Milk Cheeses, and Sprouts

Further, the EAC supports approval of new work items as recommended by CCFH54.