

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) a tenu sa cinquante-troisième session dans la ville de San Diego (États-Unis d'Amérique) du 29 novembre au 2 décembre 2022, avec adoption du rapport en ligne le 8 décembre 2022, à l'aimable invitation du gouvernement des États-Unis d'Amérique. Jose Emilio Esteban, responsable scientifique du Service d'inspection et de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments, Bureau de la santé publique, Département de l'agriculture des États-Unis d'Amérique, a présidé la session, à laquelle ont assisté 51 pays membres, une organisation membre et 11 organisations ayant le statut d'observateur. La liste des participants figure à l'Annexe I.

INAUGURATION¹

2. Steve Wearne, président de la Commission du Codex Alimentarius (CCA), a prononcé le discours d'ouverture. Il a reconnu que la tenue physique de la réunion permettait d'alimenter, de renouveler et de faire prospérer les relations essentielles à l'efficacité du Codex. Il est convenu de la volonté de faire avancer les travaux relatifs aux directives sur la maîtrise des *Escherichia coli* producteurs de shiga-toxines (STEC) et sur la sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau, mettant en lumière le fait que les discussions telles que celles sur la sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments illustraient parfaitement notre capacité d'adaptation aux défis suscités par l'évolution du monde qui nous entoure dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.
3. Linda J. Harris, professeur de vulgarisation coopérative spécialisée dans l'innocuité microbienne des aliments au Département des sciences et technologies alimentaires de l'université de Californie à Davis, a prononcé le discours liminaire. Rappelant l'importance de la production agricole dans cet État, elle a mis en avant plusieurs grands défis, de la disponibilité de l'eau jusqu'aux facteurs de risque affectant la survie des micro-organismes pathogènes d'origine alimentaire dans l'environnement de production des produits frais. Elle a souligné les problèmes posés par les STEC aux États-Unis d'Amérique en se référant aux épidémies de STEC dans divers produits alimentaires, y compris les légumes-feuilles, mais aussi les épidémies de maladies d'origine alimentaire dues au lait non pasteurisé. Elle a également attiré l'attention de la cinquante-troisième session du CCFH sur le cycle de surveillance, les études épidémiologiques, les recherches fondamentales et appliquées, ainsi que les mesures de prévention et de maîtrise permettant de contenir les micro-organismes pathogènes d'origine alimentaire, ou encore sur le besoin constant de faire évoluer notre approche pour intégrer l'innovation et aborder de nouveaux aliments, de nouveaux micro-organismes pathogènes ou de nouvelles combinaisons aliments/micro-organismes pathogènes. Enfin, elle a salué la contribution du CCFH dans la protection de la santé des consommateurs au travers de la mise en place de directives sur la maîtrise des STEC et sur la sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments.
4. La cinquante-troisième session du CCFH a exprimé sa gratitude à Mme Harris pour cette présentation opportune.

Répartition des compétences²

5. La cinquante-troisième session du CCFH a pris acte de la répartition des compétences entre l'Union européenne (UE) et ses États membres, conformément au paragraphe 5, Article II, du Manuel de procédure de la CCA.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (point 1 de l'ordre du jour)³

6. La cinquante-troisième session du CCFH a adopté l'ordre du jour provisoire en tant qu'ordre du jour de la session.

QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES DU CODEX (point 2 de l'ordre du jour)⁴

Questions pour information

7. Le Secrétariat du Codex a présenté les activités transversales de la Commission du Codex Alimentarius (CCA) et du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (CCEXEC), y compris un modèle pour les travaux futurs du Codex, le soixantième anniversaire de la CCA, les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production, ainsi que le suivi de l'utilisation et des effets des normes du Codex. Il a rapporté les dernières discussions menées sur les questions posées par la quarante-cinquième session de la CCA et la quatre-vingt-troisième session du CCEXEC, indiquant que ces informations ne figuraient pas dans le document CX/FH 22/53/2 compte tenu du court laps de temps entre la quarante-cinquième session de la

¹ CRD21 (discours d'ouverture)

² CRD1 (Répartition des compétences et des votes entre l'Union européenne et ses États membres)

³ CX/FH 22/53/1

⁴ CX/FH 22/53/2 ; CRD2 (Maroc et Thaïlande)

CCA/quatre-vingt-troisième session du CCEXEC et la cinquante-troisième session du CCFH.

8. Il a confirmé que la quarante-cinquième session de la CCA avait adopté les Directives sur la gestion des épidémies biologiques d'origine alimentaire et la révision des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), et que le président de la quarante-cinquième session de la CCA avait pris note du fait que l'adoption de la révision du document CXC 1-1969 concluait la révision approfondie de ce texte fondateur pour de nombreux textes du Codex sur l'hygiène des aliments, qui est également cité à de multiples reprises dans d'autres textes du Codex. Il était donc nécessaire de s'assurer que les textes du Codex étaient parfaitement harmonisés avec la toute dernière version du document CXC 1-1969. Par conséquent, la quarante-cinquième session de la CCA a demandé au CCFH d'entreprendre des travaux d'harmonisation entre tous les textes portant sur l'hygiène des aliments et le document CXC 1-1969, conformément à son approche de gestion du travail. Il a été stipulé que ce point serait examiné plus en détail dans le cadre du point 9 de l'ordre du jour.
9. Le Secrétariat a aussi noté que les travaux sur l'avenir du Codex, qui portaient sur les futures méthodes de travail, concernaient tous les comités et tous les membres. Des consultations auprès des présidents et des secrétariats hôtes avaient été mises en place, et les membres et observateurs auront la possibilité d'apporter leur contribution en mars-avril 2023. Le Secrétariat a pris note de la recommandation formulée par la quatre-vingt-troisième session du CCEXEC d'encourager les membres à soumettre des propositions en lien avec les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production au travers des méthodes déjà mises en place par le Codex, et d'encourager les organes subsidiaires du Codex à tenir compte des nouvelles sources d'aliments et des nouveaux systèmes de production lors de leurs délibérations. Prenant note des travaux en cours sur le suivi de l'utilisation et des effets des normes du Codex, le Secrétariat a mis en avant le fait que le document CXC 1-1969 figurait dans l'étude pilote sur l'utilisation et les effets, et que les personnes interrogées avaient indiqué une excellente connaissance du texte ainsi qu'un bon degré de satisfaction vis-à-vis de ce dernier.

Questions demandant une action

Examen des méthodes d'analyse des aliments irradiés présentées dans les Méthodes générales pour la détection des aliments irradiés (CXS 231-2001)

10. Le Brésil a rappelé qu'à la suite de la cinquante et unième session du CCFH (2019), les méthodes présentées dans les *Méthodes générales pour la détection des aliments irradiés* (CXS 231-2001) avaient été examinées dans le but de déterminer leur adéquation aux fins prévues et leur possible conversion en critères fondés sur les performances. Le Brésil a indiqué qu'un examen attentif avait permis d'affirmer qu'il n'était pas possible de convertir les méthodes d'analyse présentées dans le document CXS 231-2001 en critères fondés sur les performances pour les raisons suivantes :
 - Les méthodes d'analyse présentées dans le document CXS 231-2001 sont utilisées à des fins d'étiquetage et ne fournissent qu'une estimation positive ou négative. À ce titre, les paramètres requis pour établir des critères fondés sur les performances, tels que l'exactitude, l'applicabilité, le seuil de détection, le seuil de détermination, la précision, la reproductibilité intralaboratoire et la reproductibilité interlaboratoire, ne sont pas disponibles.
 - Les seuils maximum et minimum, requis pour les critères fondés sur les performances, ne sont pas spécifiés pour les méthodes d'analyse présentées au sein du document CXS 231-2001.
11. Le Brésil a pris note du soutien global des membres et observateurs en réponse à la lettre circulaire CL 2020/55-FH portant sur la proposition relative aux critères de performances, la suppression de l'année d'approbation des méthodes d'analyse pour plus de cohérence avec la décision du CCMAS concernant les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999), la modification du nom des produits pour plus de clarté, et l'adéquation des méthodes d'analyse du document CXS 231-2001 aux fins prévues. En outre, le Brésil a attiré l'attention de la cinquante-troisième session du CCFH sur la norme EN 13783 qui, selon lui, ne s'appliquait plus à la « viande hachée crue » en raison de l'absence de détails sur la validation pour ledit produit.
12. La cinquante-troisième session du CCFH a pris note de l'observation d'un membre estimant que l'adéquation de la norme EN 1785 de détection des 2-alkylcytobutanones formés par ionisation dans les aliments irradiés devrait être examinée, car la présence de 2-alkylcyclobutanones avait été signalée dans certains aliments non irradiés. Par conséquent, la norme EN 1785 n'est peut-être pas appropriée pour distinguer les aliments irradiés des aliments non irradiés dans de tels cas. La cinquante-troisième session du CCFH a également pris note des observations écrites interrogeant sur la pertinence de la modification du principe de la norme EN 1785 pour l'analyse par chromatographie en phase gazeuse/la spectrométrie de masse dans le but de se conformer au document d'origine, et sur l'intérêt de spécifier que la norme EN 13751 est une méthode de dépistage (CRD2). La cinquante-troisième session du CCFH est convenue d'attirer l'attention du CCMAS sur ces questions.

Conclusion

13. La cinquante-troisième session du CCFH :
 - i. a pris note des informations fournies dans le document de travail et des informations complémentaires fournies par le Secrétariat du Codex au cours de la session ;
 - ii. a encouragé les membres et observateurs, à l'occasion du soixantième anniversaire du Codex en 2023, à planifier et mettre en œuvre des activités visant à faire connaître le Codex et à obtenir un soutien politique fort pour les travaux du Codex ; et
 - iii. a encouragé les membres et observateurs à s'impliquer activement dans les opportunités qui s'offraient à eux pour contribuer aux discussions sur l'avenir du Codex.
14. La cinquante-troisième session du CCFH est également convenue :
 - i. d'informer le CCMAS qu'il n'était pas possible d'établir des critères de performances pour les méthodes d'analyse des aliments irradiés présentées dans les *Méthodes générales pour la détection des aliments irradiés* (CXS 231-2001), car ces dernières étaient uniquement recommandées pour l'étiquetage des aliments, et les paramètres requis (par exemple, exactitude, applicabilité, seuil de détection, seuil de détermination, précision) permettant d'établir des critères de performances n'étaient pas disponibles ;
 - ii. d'assurer au CCMAS que les méthodes d'analyse des aliments irradiés présentées dans le document CXS 231-2001 étaient toujours adaptées aux fins prévues. La cinquante-troisième session du CCFH a également proposé que le CCMAS s'interroge sur la nécessité de spécifier la norme EN 13751 en tant que méthode de dépistage, et l'applicabilité de la norme EN 13783 à la viande hachée crue étant donné qu'aucune information sur la validation de ce produit n'est disponible ; et de prendre note du rapport d'un membre sur la présence de 2-alkylcyclobutanones dans certains aliments non irradiés, et donc de l'éventuelle nécessité d'examiner la norme EN 1785 en tant que méthode de détection des aliments irradiés ;
 - iii. de recommander l'inclusion des méthodes présentées au sein du document CXS 231-2001 dans le document CXS 234-1999, avec les modifications proposées dans le Tableau 1 (voir Appendice II), sous réserve de la confirmation du type de méthode assigné par le CCMAS et de la résolution des problèmes identifiés au point ii ; et
 - iv. après inclusion des méthodes d'analyse des aliments irradiés dans le document CXS 234-1999, de recommander que la CCA révoque les *Méthodes générales pour la détection des aliments irradiés* (CXS 231-2001).

QUESTIONS DÉCOULANT DES TRAVAUX DE LA FAO ET DE L'OMS (Y COMPRIS JEMRA) (point 3 de l'ordre du jour)⁵

15. Au nom de la FAO et de l'OMS, le représentant a fait part de sa gratitude à l'ensemble des membres qui ont soutenu les travaux du Programme conjoint FAO/OMS relatif aux avis scientifiques, notamment les Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA).
16. Le représentant a fourni une synthèse des travaux réalisés depuis la cinquante-deuxième session du CCFH, ainsi que des futurs travaux planifiés en lien avec le CCFH, et il a mis en avant les points suivants :
 - Depuis la cinquante-deuxième session du CCFH, les JEMRA ont publié cinq rapports complets : i) Classement des aliments à faible teneur en eau pour la gestion des risques microbiologiques : rapport de réunion et examen systématique⁶ ; ii) Dangers microbiologiques liés aux épices et aux herbes aromatiques séchées : rapport de réunion⁷ ; iii) Évaluation des risques liés aux allergènes alimentaires, partie 1 : examen et validation de la liste des allergènes prioritaires pour le Codex sur la base d'une évaluation des risques : rapport de réunion⁸ ; iv) *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à la consommation : attribution, caractérisation et suivi⁹ ; et v) Mesures de maîtrise des *Escherichia coli* producteurs de shiga-toxines (STEC) dans la viande et les produits laitiers¹⁰.
 - Depuis le mois de mars 2022, trois réunions des JEMRA ont été organisées sur les sujets

⁵ CX/FH 22/53/3

⁶ <https://www.fao.org/3/cc0763en/cc0763en.pdf> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240044036>

⁷ <https://www.fao.org/3/cb8686en/cb8686en.pdf> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240045187>

⁸ <https://www.fao.org/3/cb9070en/cb9070en.pdf> et <https://www.who.int/publications/i/item/9789240042391>

⁹ <https://www.fao.org/3/cc2400en/cc2400en.pdf>

¹⁰ <https://www.fao.org/3/cc2402en/cc2402en.pdf>

suivants : i) Prévention et maîtrise des dangers microbiologiques dans les fruits et légumes frais (partie 4)¹¹ ; ii) Maîtrise des *Salmonella* spp. non typhiques dans la chair de volaille avant et après récolte¹² ; iii) Évaluation des risques microbiologiques liés à *Listeria monocytogenes* dans les aliments¹³, ainsi qu'une consultation d'experts *ad hoc* sur l'évaluation des risques liés aux allergènes alimentaires (évaluation des exemptions relatives aux dérivés d'allergènes alimentaires prioritaires). Quatre rapports de synthèse en lien avec ces réunions, y compris une mise à jour des seuils recommandés pour les allergènes présents dans le lait et le sésame¹⁴, ont été publiés depuis le mois de mars 2022.

- Un atelier des JEMRA sur la sécurité sanitaire et la qualité de l'eau utilisée pour les fruits et légumes frais a été organisé au Honduras, avec la participation de dix pays d'Amérique latine.

17. Le représentant a informé la cinquante-troisième session du CCFH que le calendrier de réunion 2023 était déjà en cours d'élaboration et que les JEMRA avaient programmé une réunion sur la maîtrise de *Campylobacter* spp. dans la chair de volaille avant et après récolte. Il a aussi indiqué que les JEMRA programmeraient des réunions sur une évaluation des risques liés à *Listeria monocytogenes* de la ferme à la table (partie II), les virus dans les aliments, et l'évaluation des risques liés à *Salmonella* et *Campylobacter* dans la chair de volaille.
18. Le représentant de l'OMS a attiré l'attention de la cinquante-troisième session du CCFH sur les travaux du Groupe de travail de référence sur l'épidémiologie des maladies d'origine alimentaire (FERG), dont il a expliqué le cadre stratégique triennal et les principales activités. Le représentant a également mis en lumière les récentes activités du Réseau international conjoint FAO/OMS des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN), y compris le lancement du nouveau site web communautaire INFOSAN. Il a entre autres signalé qu'INFOSAN continuait à développer et renforcer le réseau ainsi que sa capacité de préparation et de réaction face aux incidents en matière de sécurité sanitaire des aliments.
19. Des informations découlant d'évaluations scientifiques et d'évaluations des risques microbiologiques ont été fournies dans le cadre des points de l'ordre du jour pertinents. Le Secrétariat du JEMRA a aussi fait part de sa disponibilité pour la poursuite du dialogue et des échanges avec le CCFH, notamment avec les présidents et coprésidents des groupes de travail électroniques (GTE). Afin de faciliter la poursuite du dialogue, les JEMRA ont prévu des plages de temps dédiées le dernier mardi de chaque mois, de 16 h 00 à 17 h 00 HEC (appelées « heures de bureau des JEMRA »), mais elles peuvent aussi se rendre disponibles à d'autres moments convenus avec leurs interlocuteurs. Pour tirer le meilleur parti de ce temps, le Secrétariat des JEMRA a demandé à être prévenu une semaine à l'avance par le biais d'un courrier électronique envoyé à l'adresse jemra@fao.org ou jemra@who.int et indiquant le sujet de discussion, ce qui lui permettra de mieux préparer la réunion.

Conclusion

20. La cinquante-troisième session du CCFH :
 - i. a pris note des informations fournies par la FAO et l'OMS, et a exprimé sa gratitude pour le travail précieux réalisé au cours des huit derniers mois ;
 - ii. a encouragé les membres à profiter des heures de bureau des JEMRA pour discuter des travaux en cours et des demandes d'avis scientifique ; et
 - iii. a reconnu que le programme de travail des JEMRA serait astreignant, et a souligné l'importance d'établir la priorité des nouveaux travaux.

INFORMATION ÉMANANT DE L'ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ ANIMALE (point 4 de l'ordre du jour)¹⁵

21. Le représentant de l'Organisation mondiale de la santé animale (OMSA) n'a pas pu participer à la session, mais il a présenté une déclaration à la réunion indiquant que l'Organisation continuait à suivre les travaux du CCFH afin d'assurer son engagement, le cas échéant, ou d'harmoniser les normes pertinentes de l'OMSA. La volonté de l'OMSA de s'impliquer dans la révision des *Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la chair de poulet* (CXG 78-2011) a notamment été constatée. Le représentant a aussi

¹¹ <https://www.fao.org/3/cc2007en/cc2007en.pdf> et https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/jemra-microbiological-hazards-in-fruits-vegetables-part4-summary-report.pdf?sfvrsn=d8813293_5

¹² <https://www.fao.org/3/cc2579en/cc2579en.pdf> et https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/jemra-meeting-salmonella-poultry-meat-summary-and-conclusions-oct2022.pdf?sfvrsn=85adc558_3

¹³ <https://www.fao.org/3/cc2966en/cc2966en.pdf> et https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/jemra-listeria-meeting-summary-and-conclusion.pdf?sfvrsn=3f502119_3

¹⁴ <https://www.fao.org/3/cb9312en/cb9312en.pdf> et https://cdn.who.int/media/docs/default-source/food-safety/jemra/2nd-allergen-summary-report-milk-and-sesame-apr2022.pdf?sfvrsn=35130ec2_7

¹⁵ CX/FH 22/53/4

exposé les mises à jour en cours pour le Chapitre 6.10. Usage responsable et prudent des agents antimicrobiens en médecine vétérinaire du *Code terrestre*, indiquant que ce document tenait compte des résultats du Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur la résistance aux antimicrobiens afin d'harmoniser les textes, et que les travaux de révision du Chapitre 5.2 allaient être lancés. En septembre 2022, les Commissions spécialisées de l'OMSA pertinentes sont convenues de traiter en priorité la révision des procédures de certification du *Code aquatique* et du *Code terrestre*, afin d'inclure des informations complémentaires sur la certification vétérinaire électronique, et d'harmoniser les textes avec les *Directives du Codex pour la conception, l'établissement, la délivrance et l'utilisation des certificats officiels génériques* (CXG 38-2001) récemment mises à jour. Enfin, le représentant a mis en lumière le changement de nom de l'OMSA, précisant que cette dernière avait pour ambition de promouvoir l'objectif général et les activités principales de l'organisation avec concision et dynamisme.

Conclusion

22. La cinquante-troisième session du CCFH a pris note de l'engagement continu de l'OMSA auprès du CCFH sur des thématiques pertinentes, mais aussi de l'importance d'une collaboration continue pour pérenniser cette grande efficacité.

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LA MAÎTRISE DES *ESCHERICHIA COLI* PRODUCTEURS DE SHIGA-TOXINES (STEC) DANS LE BŒUF CRU, LES LÉGUMES-FEUILLES FRAIS, LE LAIT CRU ET LES FROMAGES AU LAIT CRU, AINSI QUE LES GRAINES GERMÉES (point 5 de l'ordre du jour)¹⁶

23. Le Chili, s'exprimant également au nom de la France, de la Nouvelle-Zélande et des États-Unis d'Amérique, a présenté le point de l'ordre du jour et a rappelé les efforts fournis depuis la cinquante-deuxième session du CCFH pour faire avancer le texte, y compris dans le cadre du GTE, par le biais d'une réunion virtuelle du groupe de travail accessible à tous les membres, et d'un groupe de travail physique (GTP) qui s'est tenu juste avant la session. Le Chili a également pris acte du fait que les coprésidents avaient révisé la Section générale et les annexes (à l'exception de l'annexe sur les graines germées) en s'appuyant sur les observations écrites reçues et sur les discussions menées dans le cadre du GTP sur la Section générale et une partie de l'Annexe sur le bœuf cru, disponibles dans le document de séance CRD13. Il a proposé que ce document soit pris en considération lors de futures discussions.

Discussion

24. La cinquante-troisième session du CCFH a examiné, section par section, la révision de l'avant-projet de directives, y compris les annexes sur le bœuf cru ainsi que sur le lait cru et les fromages au lait cru, figurant dans le document CRD13. Sauf indication contraire énoncée ci-après, la cinquante-troisième session du CCFH a approuvé les révisions présentées dans le document CRD13 et, outre les modifications décrites ci-après, a apporté des modifications d'ordre éditorial ainsi que des changements visant à améliorer l'exactitude, la clarté et la cohérence de l'avant-projet de directives.

Section générale

Objectifs

25. En réponse aux préoccupations soulevées au sein du GTP à propos de la nécessité de préciser que le lait cru, tel que présenté dans les directives, était destiné à la consommation et non à un traitement ultérieur, le président du groupe de travail a rappelé l'historique des discussions qui avaient conduit au titre actuel faisant référence au lait cru et aux fromages au lait cru. Compte tenu du fait que l'annexe dédiée à ce sujet précisait ce point, il a été convenu, pour des raisons de clarté et de cohérence, d'inclure également « destiné à la consommation » après « lait cru » dans la section Objectifs.

Champ d'application et utilisation

26. Pour clarifier encore la question du lait cru, une note de bas de page a été associée au lait cru dans le champ d'application. Cette note précise que les directives présentent des orientations spécifiques pour la maîtrise des STEC liés au lait cru destiné à la consommation et à la production de fromages au lait cru.

Définitions

27. La cinquante-troisième session du CCFH a une nouvelle fois affirmé son approbation de la révision de la définition i) des légumes-feuilles frais, avec une modification d'ordre éditorial visant à ajouter une barre oblique

¹⁶ CX/FH 22/53/5 ; CX/FH 22/53/5 Add.1 (Arabie saoudite, Argentine, Australie, Canada, Colombie, Costa Rica, Cuba, Égypte, États-Unis d'Amérique, Inde, Japon, Kenya, Malaisie, Maroc, Pérou, République de Corée, Royaume-Uni, Singapour, Thaïlande et IDF/FIL) ; CRD3 (Brésil, Inde, Indonésie, Maroc, Philippines, Union européenne et Uruguay) ; CRD9 (République dominicaine) ; CRD13 (rapport du GTP sur l'avant-projet de Directives pour la maîtrise des *Escherichia coli* producteurs de shiga-toxines (STEC) dans le bœuf cru, les légumes-feuilles frais, le lait cru et les fromages au lait cru, ainsi que les graines germées ; CRD17 (Nigeria) ; CRD18 (Thaïlande)

entre « coriander » et « cilantro » dans la version anglaise, car ces deux termes sont considérés comme un seul et même produit (« coriandre ») dans certains pays ; et ii) des graines germées, confirmant le fait que cette définition devrait inclure une référence aux graines et aux haricots, conformément au rapport des JEMRA ; mais aussi les mesures de maîtrise proposées par le GTP.

28. La note de bas de page associée à la définition du terme « lait cru », faisant référence à l'impact des températures entre 40 °C et les températures de pasteurisation, a été révisée : la première et la seconde phrases ont été interverties pour une meilleure compréhension.
29. Des longues discussions ont eu lieu quant à la note de bas de page 9 proposée dans le document CRD13, associée à la définition des STEC et indiquant qu'en règle générale, la production de shiga-toxines seules sans fixation des cellules bactériennes sur les cellules épithéliales de l'intestin est insuffisante pour entraîner une maladie grave. Certains membres ont estimé que cette note de bas de page pouvait induire en erreur et laisser penser que les directives étaient uniquement dédiées à la maîtrise des STEC présentant à la fois le gène *stx* et des gènes d'adhérence, ce qui, selon eux, n'était pas le cas. Ils ont également observé que les différences de risques associés aux divers gènes de virulence étaient décrites de manière appropriée dans la section Critères des analyses de laboratoire pour la détection des STEC et le Tableau 1 des directives. Selon d'autres membres, il était utile d'indiquer assez tôt dans le document qu'il existait des différences de risques entre les STEC présentant des gènes de virulence différents, afin d'améliorer la compréhension de l'approche basée sur le risque qui figure dans ces directives. Les JEMRA ont expliqué que les STEC présentant le gène *stx_{2d}* seuls avaient causé des maladies graves. Par conséquent, la cinquante-troisième session du CCFH est convenue de supprimer la note de bas de page.

Approche des mesures de maîtrise allant de la production primaire à la consommation

30. En réponse à une préoccupation relative au deuxième paragraphe, selon laquelle les BPH ne couvraient pas le socle de la plupart des systèmes de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments, il a été convenu d'inclure également des « programmes prérequis » qui traitaient de cette question et garantissaient la cohérence avec les *Directives sur la maîtrise des Salmonella spp. non typhiques dans la viande de bœuf et la viande de porc* (CXG 87-2016) et les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969). Dans ce même paragraphe, le terme « système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments » a été remplacé par le terme « système d'hygiène des aliments », défini dans le document CXC 1-1969 et permettant donc de ne pas introduire de nouveau terme.

Mesures de maîtrise au stade de la production primaire

31. Afin de clarifier le terme anglais « plants » (« plantes ») dans cette section, du texte a été ajouté pour indiquer qu'il s'agissait de végétaux (cultures) et non d'installations de fabrication physique (également appelés « plants » en anglais).
32. En réponse à une proposition visant à déplacer cette section et les deux sections suivantes afin qu'elles deviennent des sous-sections de la section Production primaire, il a été précisé que la structure était identique à celle des *Directives sur la maîtrise des Salmonella spp. non typhiques dans la viande de bœuf et la viande de porc* (CXG 87-2016). Elle devrait donc rester telle quelle pour des raisons de cohérence.

Mise en œuvre des mesures de maîtrise

33. Le titre de cette section a été remplacé par « Validation, mise en œuvre et vérification des mesures de maîtrise » afin de mieux refléter le contenu de la section.
34. Étant donné que la signification du terme « résultat en matière de sécurité sanitaire des aliments » dans le second paragraphe de la section n'était pas claire pour certaines délégations, il a été convenu de remplacer ce terme par « objectif de sécurité sanitaire des aliments », défini dans le Codex.

Validation

35. La seconde phrase de cette section, entre crochets, a fait l'objet de préoccupations, car l'action proposée semblait impossible à réaliser. Une révision du texte reposant sur les *Directives relatives à la validation des mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire* (CXG 69-2008) a été proposée. Cependant, comme cette proposition était très semblable au texte du paragraphe suivant, et donc déjà traitée, il a été convenu de supprimer le texte entre crochets.

Systèmes réglementaires

36. Une longue discussion a porté sur le second paragraphe de cette section, et sur la question de savoir si les autorités compétentes « devraient » ou « peuvent » évaluer les systèmes de maîtrise des procédés documentés d'un exploitant du secteur alimentaire. Certains étaient d'avis que la charge était trop lourde pour les autorités compétentes, tandis que d'autres ont estimé que, si les autorités compétentes choisissaient de fournir des orientations sur l'élaboration de systèmes d'hygiène des aliments, tels qu'indiqué en tant qu'option dans le paragraphe précédent, elles devraient faire un travail de suivi en évaluant de tels systèmes. Il a été

convenu d'utiliser le verbe « devrait » dans ce paragraphe, compte tenu de la souplesse apportée par le paragraphe précédent.

37. En réponse à une demande de clarification entre les « systèmes d'hygiène des aliments » du premier paragraphe de cette section et les « systèmes de maîtrise des procédés » du second paragraphe, il a été constaté que les premiers faisaient référence aux systèmes d'hygiène des aliments de manière générale, tandis que les seconds désignaient plus spécifiquement les systèmes de maîtrise des procédés pour les STEC.
38. Il a également été proposé de remplacer le titre par « Responsabilités des autorités compétentes », mais le titre existant a été conservé par souci de cohérence avec le document CXG 87-2016.

Exploitants du secteur alimentaire

39. Dans le deuxième paragraphe (avant-dernière phrase), il a été proposé de remplacer « le cas échéant » par « en particulier pour les procédés présentant une corrélation moins évidente (par exemple, eau, lait et produits laitiers) », afin de ne pas donner l'impression que des tests réguliers devraient être mis en place, compte tenu de leur valeur limitée. Lors de la discussion qui a suivi, l'absence de corrélation entre les organismes indicateurs et les STEC a été notée, tout comme le fait que l'expression « le cas échéant » apportait la souplesse nécessaire pour introduire des tests réguliers, si nécessaire, par exemple après un événement de contamination potentielle, comme de fortes pluies ou des inondations. Les JEMRA ont confirmé que des tests réguliers étaient parfois appropriés, par exemple pour établir une valeur de référence, ou après des événements spécifiques tels que de fortes pluies ou l'incursion d'animaux, sauvages ou non. Il a donc été convenu de conserver le texte initial.
40. La dernière phrase du paragraphe a fait l'objet d'une révision afin de clarifier le rapport entre les tests et les actions correctives, car, grâce à ce type d'actions, les tests contribuent à la diminution de la prévalence.

Critères des analyses de laboratoire pour la détection des STEC

41. Dans l'avant-dernier paragraphe de cette section, l'expression « et une meilleure estimation des risques de sécurité sanitaire des aliments » a été ajoutée afin de préciser le fait que disposer d'un isolat en plus des données moléculaires faciliterait la poursuite des études épidémiologiques et contribuerait donc à l'estimation des risques. En réponse à une préoccupation portant sur la question de savoir si ce paragraphe abordait correctement la nécessité de données sur d'autres aspects pertinents, comme la résistance aux antimicrobiens, il a été noté que la référence à la caractérisation des STEC couvrait de manière appropriée tous les autres aspects susceptibles de susciter l'intérêt.

Avis scientifique des JEMRA

42. Avant d'examiner les annexes, le représentant de la FAO a présenté une vue d'ensemble des travaux des JEMRA en lien avec les STEC dans la viande de bœuf, les produits laitiers et les légumes-feuilles, qui abordaient divers aspects tels que les interventions et les problématiques relatives à l'analyse de l'eau d'irrigation ou des produits pour le suivi des STEC. Le représentant a mis en avant l'efficacité d'interventions spécifiques de maîtrise des STEC dans la viande de bœuf, le lait cru, les fromages au lait cru et les légumes-feuilles, et il a abordé les questions posées par le GTP sur les recommandations de culture des légumes-feuilles à proximité de zones d'élevage, les zones tampons de récolte après contamination des champs, et la température de stockage des légumes-feuilles. En conclusion, le représentant a souligné qu'aucune intervention ne permettait à elle seule d'éliminer les STEC après contamination d'un produit cru. Pour maîtriser les STEC, la prévention est essentielle, et il est indispensable de mettre en place des stratégies à obstacles multiples. Le représentant a également constaté que les interventions ne devaient pas forcément être spécifiques des STEC pour se révéler efficaces, et que de bonnes pratiques agricoles et de bonnes pratiques d'hygiène étaient bénéfiques pour la maîtrise des STEC. Cependant, il est nécessaire de faire preuve de vigilance tout au long de la chaîne alimentaire, car la perte de maîtrise en aval nuirait aux interventions effectuées en amont.

Annexe 1 : Bœuf cru

43. La cinquante-troisième session du CCFH est convenue de certaines modifications apportées tout au long du document, afin que les termes « séro groupe » et « sérotype » soient utilisés de manière appropriée et aux emplacements qui conviennent, par exemple « STEC de sérotype O157:H7 ». En outre, des références à la prévalence et aux concentrations spécifiques des STEC ont été remplacées par des termes plus descriptifs, car les chiffres fournis étaient généralement utilisés dans des contextes particuliers et pouvaient donc varier.

Introduction

44. Dans l'avant-dernier paragraphe, la seconde phrase a été révisée de manière à indiquer que les pratiques citées étaient données à titre d'exemple et ne constituaient pas forcément une liste exhaustive. Le terme « incisions au couteau » a également été supprimé, car son contexte d'utilisation (par exemple, marinade de

la viande) a été retiré de l'annexe. Il n'est donc plus pertinent.

45. Dans le dernier paragraphe, la note de bas de page associée aux produits à base de bœuf cru non intact a été déplacée vers la définition du terme « viande de bœuf crue non intacte » dans la section Définitions. Une phrase a également été ajoutée au début du paragraphe afin de préciser que le mélange des tissus d'un ou plusieurs animaux/troupeaux pouvait accroître la probabilité de propagation et de dilution de la contamination de la viande de bœuf crue broyée/hachée par les STEC.

Figure 1 – Diagramme des opérations du procédé

46. L'expression « Production primaire » a été supprimée en haut du diagramme des opérations du procédé, et l'expression « Inspection post-mortem » a été insérée entre « Découpe » et « Lavage des carcasses ». L'ordre des étapes a fait l'objet d'autres propositions, mais il a été rappelé que les directives indiquaient que les étapes étaient génériques, que toutes ne survenaient pas forcément, et que leur ordre pouvait varier selon l'établissement. Par conséquent, il a été convenu de s'abstenir de toute modification supplémentaire.

Vaccination

47. Rappelant les longues discussions sur la vaccination ayant eu lieu dans le cadre du GTP, le président du GTE a proposé une version révisée du paragraphe qui, au lieu de se référer aux aspects commerciaux, était plutôt axée sur le régime d'administration ou d'autres aspects de ce type, afin de mieux refléter les données disponibles sur l'efficacité et les variations de l'efficacité. Le texte a été approuvé après quelques modifications d'ordre éditorial visant à apporter plus de clarté.

Bonnes pratiques de gestion au stade de la production primaire

48. Un membre a remis en question l'intégration d'orientations relatives au caillebotis, car ce point n'avait pas été abordé par les JEMRA lors de leur évaluation des mesures de maîtrise. Il a été précisé que cette disposition se fondait sur la pratique, tenant compte de la nécessité de trouver un équilibre entre la surpopulation et le sous-stockage afin de garantir que les animaux ne se contaminent pas mutuellement avec des matières fécales et que les matières fécales sont poussées à travers le système de sol en caillebotis.

Abattage et préparation

49. Une préoccupation concernant la complexité des orientations fournies dans le troisième paragraphe à propos de la quantification de l'impact des interventions a été soulevée. Il a été suggéré de simplifier le texte comme suit : « L'impact des interventions devrait être validé », et de supprimer le reste du texte. Malgré le soutien général apporté à l'introduction de la validation, certains membres ont estimé que le reste du texte était toujours utile, car il apportait des orientations sur la mise en place d'une validation de ce type. Il a été convenu de conserver ce texte et de préciser qu'il s'agissait simplement d'exemples, car d'autres méthodes de validation pouvaient être mises en œuvre.

Mesures de maîtrise spécifiques lors de la stabulation et de l'inspection ante-mortem

50. Il a été proposé de supprimer la référence aux litières de paille dans la zone de stabulation au troisième paragraphe, car ce point n'avait pas été couvert par les JEMRA. Cependant, certains membres étaient d'avis que cette référence apportait une orientation sur la manière d'obtenir une zone de litière sèche. Cette référence a donc été conservée à titre d'exemple. La limitation du temps d'attente en zone de stabulation a également fait l'objet de certaines préoccupations, car elle semblait à l'encontre des orientations selon lesquelles les animaux devraient être reposés avant l'abattage. En outre, il a été observé qu'il n'était pas toujours possible de limiter le temps d'attente en zone de stabulation. Les JEMRA ont pris acte du fait que leurs résultats montraient que ce temps d'attente devrait être réduit, car une durée prolongée pourrait entraîner l'augmentation de l'excrétion de STEC. Afin d'apporter un équilibre entre l'aspect pratique et l'aspect optimal pour la maîtrise des STEC, l'expression « dans la mesure du possible » a été ajoutée.
51. Dans le paragraphe suivant, le terme « eau propre » a été remplacé par « eau adaptée aux fins prévues », considéré comme plus approprié dans ce contexte. Dans le dernier paragraphe, la référence au stress social a été supprimée, car aucune mention de ce type ne figurait dans l'évaluation réalisée par les JEMRA.

Mesures de maîtrise spécifiques lors de l'étourdissement, du piquage et de la saignée

52. Dans le troisième paragraphe, le terme « crâne » a été remplacé par « viande de tête », car l'objet des préoccupations était la contamination de la viande elle-même.

Mesures de maîtrise spécifiques pour le bondonnage

53. Une description de l'opération de bondonnage a été ajoutée au tout début du texte en vue d'harmoniser cette section avec les autres sections, qui comportent toute une description de l'étape concernée.

Mesures de maîtrise spécifiques lors de l'inspection post-mortem

54. Des exemples de contaminants physiques ont été ajoutés dans la deuxième puce pour plus de clarté, car la directive est axée sur le danger microbiologique. Mesures de maîtrise spécifiques lors du lavage de la carcasse
55. À la fin du premier paragraphe, les termes « de la contamination » ont été ajoutés pour plus de clarté. Un membre a exprimé ses préoccupations à propos du lavage avec de l'eau appliquée sous pression, et il a suggéré que des orientations spécifiques sur le sujet pourraient s'avérer utiles. Cependant, il a été convenu que le texte actuel indiquant « il convient de faire attention » permettait de transmettre ce message. Le mot « Ces » devant « traitements biocides » a été remplacé par « Certains », car tous les traitements ne s'appliquent pas forcément avec de l'eau chaude.

Lavage des carcasses au moyen de biocides

56. L'avant-dernière phrase faisant référence aux facteurs qui affectent l'efficacité des traitements biocides a été supprimée, car elle reprenait une idée du paragraphe précédent.

Mesures de maîtrise spécifiques lors de la fabrication des carcasses (attendrissement mécanique, broyage/hachage)

57. Il a été proposé de faire référence à l'étape d'approbation des biocides par les autorités compétentes dans le troisième paragraphe. Cependant, il a été remarqué que ce paragraphe était plus axé sur les faits scientifiques, et qu'une mention de l'approbation par les autorités compétentes figurait dans la Section générale afin de ne pas répéter ce concept tout au long du texte. Pour plus de clarté, le paragraphe présentant deux concepts distincts a été divisé en deux phrases, et le terme « précurseurs » a été ajouté après « matériaux », car, dans ce secteur, le terme « matériaux précurseurs » couvre à la fois la viande et le gras.
58. Dans le chapeau du quatrième paragraphe de cette section, le terme « autrement dit » a été remplacé par « par exemple » afin de mieux refléter le fait que le texte entre parenthèses n'était fourni qu'à titre d'illustration. Dans la puce 4, le terme « approuvés » a été supprimé, car l'approbation donnée par l'autorité compétente était abordée de manière globale dans la Section générale des présentes directives.
59. La troisième puce initiale de ce paragraphe, sur les tests, a fait l'objet de diverses prises de position : certains membres ont proposé de la supprimer, compte tenu des limites des tests, et de la possible interprétation de ce texte comme un soutien au suivi de routine. À l'inverse, d'autres membres ont prôné la conservation de cette puce, car la liste présentait uniquement les options utilisables le cas échéant, et cette puce spécifique sur les tests pouvait s'avérer utile dans certains cas. Dans l'éventualité de la conservation de la puce 3, il a été proposé d'apporter plus de précisions sur le texte ainsi que des indications de scénarios possibles démontrant l'utilité des tests. À la suite d'une observation expliquant que la nature de la puce 3 différait de celle des autres exemples fournis, il a été convenu de retirer la puce sur les tests dans cette liste, et de la traiter dans un paragraphe distinct. La cinquante-troisième session du CCFH est convenue d'une version révisée du paragraphe indiquant certaines conditions dans lesquelles il serait approprié de procéder à des tests, et elle a précisé que, aux fins des présentes directives, les termes « résultat négatif » et « absence de détection » avaient la même signification.

Annexe 3 : Lait cru et fromages au lait cru

Introduction

60. Une longue discussion a porté sur la note de bas de page dédiée à la thermisation et aux préoccupations concernant la mauvaise compréhension par les utilisateurs des présentes directives de l'efficacité de ce procédé sur la diminution des agents pathogènes. Les coprésidents du GTE ont précisé que l'ajout de cette note de bas de page était uniquement dû au fait que la thermisation n'était pas toujours un terme familier. Elle avait donc pour seul but d'indiquer que le lait cru de consommation ou les fromages au lait cru qui n'étaient soumis à aucune mesure de maîtrise étaient associés à un risque plus élevé de maladie que le lait pasteurisé de consommation ou les fromages fabriqués à partir de lait ayant subi un traitement thermique, comme la thermisation. La thermisation a déjà été définie dans le *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CXC 57-2004). Par conséquent, la note de bas de page a été révisée afin d'intégrer les concepts clés de cette définition pour plus de clarté. Après accord sur la note de bas de page, les crochets de la phrase en rapport avec ce point ont été supprimés au paragraphe 2.
61. Le paragraphe 6 a été révisé afin d'intégrer les programmes prérequis, y compris les BPH, au lieu de faire référence à la surveillance et au suivi, car les « programmes prérequis » tels que définis dans le document CXC 1-1969 couvrent un large éventail de pratiques et de procédures. Une proposition visant à inclure une référence à l'approche HACCP a été rejetée, car aucun point critique pour la maîtrise (CCP) n'a été identifié dans le cas du lait cru et de la production de fromages au lait cru.

Mesures de maîtrise des STEC pour les troupeaux laitiers dans les exploitations laitières

62. Il a été proposé de remplacer le terme « vaches » par le terme « animaux » dans le premier paragraphe afin d'apporter plus d'inclusivité. Cependant, comme les données disponibles concernaient principalement les

vaches, il a été convenu de conserver le texte tel quel. Un ajout a été fait à la fin de la première puce dans le but de préciser la signification de l'expression « à l'excès par du fumier ».

63. Il a été convenu de supprimer les crochets apparaissant dans le deuxième paragraphe et de procéder à quelques modifications d'ordre éditorial afin d'apporter plus de clarté, et notamment d'insérer le terme « gérer » en vue de couvrir toutes les actions susceptibles d'être mises en œuvre pour réduire ou minimiser le risque de transmission à partir des sources indiquées.
64. Dans le troisième paragraphe, la première puce a été simplifiée par souci de clarté, car il s'agissait de séparer les nouveau-nés et les jeunes animaux les uns des autres, mais aussi de séparer ces animaux des animaux adultes. Dans la seconde puce, il a été proposé de remplacer le terme « bovins » par le terme « animaux ». Après consultation auprès des JEMRA, la cinquante-troisième session du CCFH a conclu que cette modification ne constituait aucunement une extrapolation à outrance des données disponibles. La modification donc a été effectuée.
65. La dernière phrase du quatrième paragraphe a été révisée afin d'apporter plus de clarté. En outre, comme le texte était en rapport avec les activités agricoles, les bonnes pratiques d'hygiène ont été remplacées par les bonnes pratiques agricoles. Dans le cinquième paragraphe, le terme « validées » a été ajouté après le terme « mesures de maîtrise » afin d'indiquer que, sauf validation dans un contexte spécifique, ces mesures étaient susceptibles de manquer d'efficacité.

Maîtrise durant la fabrication

66. Comme pour l'annexe sur le bœuf cru, les concentrations spécifiques de micro-organismes ont été supprimées dans le deuxième paragraphe. Le texte entre parenthèses situé à première ligne du troisième paragraphe a été révisé afin de préciser qu'un traitement thermique accroissait la séparation du caillé et du lactosérum.
67. Un membre a proposé de fournir des orientations plus spécifiques, en particulier vis-à-vis des BPH, dans cette section. Il a été rappelé que cette annexe devait être lue en parallèle de la Section générale des directives qui abordait les BPH.

Validation et suivi des mesures de maîtrise

68. Il a été proposé d'ajouter l'approche HACCP dans le premier paragraphe, en complément des BPH, car cette section était dédiée à la validation, concept essentiel dans la mise en œuvre de l'approche HACCP. Cette proposition a soulevé certaines préoccupations, car il avait été convenu que l'approche HACCP n'était pas pertinente dans le cadre des présentes directives, étant donné qu'aucun CCP n'avait été identifié. Il a été suggéré d'identifier l'acidification rapide ou la période d'affinage en tant que CCP, et il a donc été convenu d'inclure une référence à l'approche HACCP avec ces exemples.

Vérification des mesures de maîtrise – Dans l'exploitation laitière

69. Dans le troisième paragraphe, il a été proposé de remplacer les BPH par les BPA, car ce paragraphe était consacré aux activités agricoles. Cependant, comme il couvrait aussi l'hygiène et la désinfection des équipements de traite et des réservoirs de lait, les BPH restaient appropriées. Les BPH et les BPA ont donc été incluses.

Vérification des mesures de maîtrise – Collecte du lait dans l'établissement laitier

70. Il a été convenu de remplacer le terme « surveillance » par le terme « suivi » dans cette étape et dans les étapes suivantes, afin de mieux refléter la nature de l'activité.

Vérification des mesures de maîtrise – Au cours de la fabrication

71. Dans le premier paragraphe, le terme « qualité du lait » a été remplacé par « sécurité sanitaire du lait », car le texte faisait référence à la maîtrise des STEC et non à la qualité du lait. Dans le troisième paragraphe, une référence aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997) a été incluse, car le texte faisait aussi référence aux plans d'échantillonnage.

Figure 2

72. Il a été convenu d'ajouter une étape supplémentaire, le saumurage, entre le moulage/pressage/égouttage et l'affinage.

Annexe 2 : Légumes-feuilles frais et Annexe 4 : Graines germées

73. La cinquante-troisième session du CCFH n'a pas eu le temps de discuter de ces annexes. Cependant, il a été noté que les définitions des termes « légumes-feuilles frais » et « graines germées » avaient été approuvées dans la Section générale et devaient à présent être prises en considération dans lesdites annexes. En outre, les prochains travaux devraient tenir compte du rapport du GTP stipulant qu'un accord selon lequel les jeunes pousses devraient figurer dans l'annexe sur les légumes-feuilles frais.

74. La cinquante-troisième session du CCFH a exprimé sa gratitude au président et aux coprésidents du GTE pour leur travail exceptionnel. Elle est convenue qu'aucune question ne restait en suspens dans la Section générale ni dans les annexes 1 et 3 de l'avant-projet de directives, et que les travaux sur les annexes en suspens devaient se poursuivre entre cette session et la cinquante-quatrième session du CCFH.

Conclusion

75. La cinquante-troisième session du CCFH :
- i. prenant note de l'absence de questions en suspens dans la Section générale et les annexes sur le bœuf cru ainsi que le lait cru et les fromages au lait cru, est convenue de soumettre l'avant-projet de directives et ces deux annexes pour adoption à l'étape 5/8 par la quarante-sixième session de la CCA (APPENDICE III) ;
 - ii. est convenue de renvoyer les annexes sur les légumes-feuilles frais et les graines germées à l'étape 2/3 afin qu'elles soient remaniées et transmises pour recueil d'observations ;
 - iii. est convenue de créer un GTE, présidé par le Chili et coprésidé par les États-Unis d'Amérique et la Nouvelle-Zélande, et travaillant en anglais (tenant compte du fait que les observations formulées en espagnol seraient aussi acceptées), dans le but de :
 - a. poursuivre l'élaboration de l'annexe sur les légumes-feuilles frais en s'appuyant sur le document de séance CRD13 et en prenant en considération la Section générale des directives, telles qu'approuvées par la cinquante-troisième session du CCFH,
 - b. poursuivre l'élaboration de l'annexe sur les graines germées, et notamment décrire les interventions en lien avec la maîtrise des STEC, en tenant compte des observations écrites soumises par le biais du Système de mise en ligne des observations (OCS) en réponse à la lettre circulaire CL 2022/56-FH, et des documents de séance soumis lors de la cinquante-troisième session du CCFH, mais aussi de la Section générale des directives telle que convenue par la cinquante-troisième session du CCFH, et
 - c. préparer un rapport et un texte révisé à soumettre au Secrétariat du Codex trois mois avant la cinquante-quatrième session du CCFH pour recueil d'observations à l'étape 3 ;
 - iv. a demandé que des efforts soient faits pour organiser une réunion virtuelle du GTE travaillant en anglais, en espagnol et en français, entre la cinquante-troisième et la cinquante-quatrième sessions du CCFH, afin de faciliter l'avancement des travaux ; et
 - v. est convenue d'établir un GTP, présidé par le Chili et coprésidé par les États-Unis d'Amérique et la Nouvelle-Zélande, travaillant en anglais, en espagnol et en français, qui se tiendra conjointement avec la cinquante-quatrième session du CCFH afin de prendre en considération toutes les observations reçues et de préparer une proposition révisée soumise à l'examen de la plénière.

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES DE SÉCURITÉ SANITAIRE POUR L'UTILISATION ET LE RECYCLAGE DE L'EAU DANS LA PRODUCTION DES ALIMENTS (point 6 de l'ordre du jour)¹⁷

Avis scientifique des JEMRA

76. Avant le début des discussions sur l'avant-projet de directives, le représentant de la FAO a fourni une vue d'ensemble des travaux des JEMRA en lien avec l'eau depuis 2016. Ces travaux ont été entrepris à la suite d'une demande d'avis émanant du CCFH sur la façon d'aborder l'eau propre et potable dans les textes en cours d'élaboration par le Comité. Les JEMRA y ont répondu en recommandant le concept d'eau adaptée aux fins prévues afin de faire face aux différentes problématiques rencontrées par le Comité, tout en soulignant que l'eau adaptée aux fins prévues nécessitait une approche basée sur le risque et la prise de mesures appropriées pour atténuer les risques.
77. Les JEMRA ont également abordé l'utilisation d'une eau adaptée aux fins prévues dans des secteurs de produits spécifiques. Un arbre de décision et des critères microbiologiques ont été élaborés pour les produits frais. Dans ce cadre, les principales considérations visaient à savoir si le produit serait consommé cru ou non et si l'eau entrerait en contact avec les aliments ou non, et sur la base d'une évaluation qualitative des risques, à déterminer les options de gestion des risques permettant d'atténuer les risques. Sur le terrain, les tests des

¹⁷ CX/FH 22/53/6 Rév., CX/FH 22/53/6 Add. 1 (Argentine, Australie, Canada, Colombie, Costa Rica, Cuba, Égypte, États-Unis d'Amérique, Inde, Iraq, Japon, Kenya, Malaisie, Maroc, Pérou, République de Corée, Royaume-Uni, Singapour, Thaïlande, Uruguay et Consumer Goods Forum, FAO, Food Industry Asia, ICBA, IDF/FIL) ; CRD4 (Brésil, Inde, Maroc, Norvège, Philippines et Union européenne) ; CRD9 (République dominicaine) ; CRD11 (République arabe syrienne) ; CRD16 (République de Corée) ; CRD17 (Nigeria) ; CRD18 (Thaïlande) ; CRD20 (rapport du GTP sur l'avant-projet de Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production et la transformation des aliments)

arbres de décision dédiés à l'eau réutilisée ont révélé que ces derniers étaient simples d'utilisation pour les exploitants du secteur alimentaire.

78. En ce qui concerne les produits de la pêche, l'arbre de décision élaboré établit une distinction entre le poisson récolté en eau douce et le poisson récolté en mer, et il peut être appliqué à partir de la transformation sur le navire de pêche.
79. Les JEMRA ont également apporté des précisions sur l'utilisation des critères microbiologiques et des organismes indicateurs. Pour les fruits et légumes frais, il a été noté qu'aucune corrélation directe n'était établie entre les organismes indicateurs et la présence de micro-organismes pathogènes. Des études de cas portant sur les produits de la pêche et les produits laitiers ont néanmoins montré que les organismes indicateurs pouvaient être considérés comme indicateurs de micro-organismes pathogènes tels que *Listeria monocytogenes*. Les JEMRA ont mentionné que les critères microbiologiques pouvaient se révéler utiles pour vérifier la maîtrise opérationnelle, mais qu'ils devaient être définis au cas par cas, sachant que les critères microbiologiques utilisés pour caractériser la qualité et la sécurité sanitaire de l'eau dans la production et la transformation devaient reposer sur une base scientifique. Cependant, des améliorations des méthodes d'analyse disponibles pour vérifier la qualité de l'eau se sont révélées nécessaires.
80. Un récapitulatif des technologies permettant d'atténuer les risques associés à l'utilisation d'une eau adaptée aux fins prévues a également été fourni.

Rapport du GTE

81. Le Honduras, s'exprimant au nom du Chili et de l'Union européenne, a présenté le point et rappelé les efforts déployés depuis la cinquante-deuxième session du CCFH pour faire avancer le texte, y compris au sein du GTE, par le biais de l'intégration des avis scientifiques émis par les JEMRA et de l'organisation d'un groupe de travail physique (GTP) juste avant la session. Une synthèse des discussions et des avancées réalisées par le GTP a été fournie, et il a été noté qu'une version révisée de l'avant-projet de directives et de l'Annexe 1 sur les produits frais, s'appuyant sur les observations écrites reçues et les discussions menées au sein du GTP, avait été présentée dans le document CRD20. Il a été proposé que ce document soit pris en considération lors de futures discussions.

Discussions

82. La cinquante-troisième session du CCFH a examiné, section par section, la révision de l'avant-projet de directives, y compris l'annexe sur les produits frais figurant dans le document CRD20. Sauf indication contraire énoncée ci-après, la cinquante-troisième session du CCFH a approuvé les révisions présentées dans le document CRD20 et, outre les modifications décrites ci-après, a apporté des modifications d'ordre rédactionnel ainsi que des changements visant à améliorer l'exactitude, la clarté et la cohérence de l'avant-projet de directives.

Introduction

83. Étant donné que le champ d'application des directives ne portait pas spécifiquement sur l'eau de boisson, il a été convenu de supprimer la référence à une eau de boisson sûre au début du paragraphe 2 afin de parler uniquement d'eau.
84. Il a été proposé de remplacer « sécurité sanitaire de l'eau » par « sécurité sanitaire des aliments » dans le quatrième paragraphe, puisque l'eau fait partie des aliments. Cette proposition a été rejetée, car le document porte sur la sécurité sanitaire de l'eau. Or, l'emploi du terme « sécurité sanitaire des aliments » modifierait le sens du texte et porterait plus à confusion.
85. La dernière phrase du paragraphe 5 a été révisée de manière à indiquer « le type d'eau » plutôt que « de l'eau répondant à des règles de sécurité sanitaire adaptées » pour plus de clarté.
86. Des éclaircissements ont été demandés à propos de la pertinence du terme « analyse des dangers » dans le paragraphe 6. Il a été suggéré qu'un terme plus large tel qu'« évaluation des risques » pourrait être plus approprié. Les coprésidents du GTE ont pris acte qu'une analyse des dangers, conformément à la description mentionnée dans le document CXC 1-1969, comprenait deux éléments : une analyse des facteurs de risque et l'examen des options de gestion, ce qui est cohérent avec l'objectif de ce paragraphe. Il a donc été convenu de conserver le texte initial.
87. Il a été constaté que le paragraphe 7 et la section Finalité et champ d'application du présent document se recoupaient partiellement. Le caractère superflu du paragraphe a donc été suggéré. Cependant, le président du GTE a souligné que chaque paragraphe avait une finalité différente, et que ce paragraphe mettait en évidence la nécessité de tels travaux. Afin d'éviter toute confusion, il a été convenu de supprimer les termes « du Codex » dans le paragraphe 7 afin de refléter un besoin plus global.
88. Dans le paragraphe 8, les termes « la sécurité sanitaire de » ont été supprimés avant le terme « l'approvisionnement », car il a été suggéré que cette formulation laissait entendre que toutes les eaux

devaient être sûres à la source, ce qui semblait contradictoire avec la finalité des présentes directives. Compte tenu des préoccupations exprimées au sujet de cette suppression, étant donné que ce terme est couramment utilisé dans les directives et souvent inclus dans le concept plus large d'approvisionnement, il a été décidé que toute nouvelle suppression de l'expression « la sécurité sanitaire de l'approvisionnement » serait examinée au cas par cas.

Finalité et champ d'application

89. La finalité et le champ d'application ont fait l'objet de longues discussions, au cours desquelles les points de vue suivants ont été exprimés :
- Les dangers physiques et chimiques potentiels devraient être recensés de façon à indiquer clairement que, même s'ils ne sont pas traités de façon explicite dans les présentes directives, ils doivent eux aussi être gérés.
 - Le stockage devrait être inclus aux côtés de la production et de la transformation.
 - Les allergènes potentiels dus au traitement de l'eau devraient être pris en compte.
 - Plutôt que la production primaire et la transformation, le champ d'application devrait couvrir la chaîne alimentaire.
 - Il s'est révélé nécessaire de préciser que le champ d'application incluait les étapes de la production primaire à la transformation, comme les étapes post-récolte.
 - Les exceptions telles que l'utilisation dans les ménages n'étaient pas très claires.
 - Il a été nécessaire d'explicitier si la vente au détail et la restauration devaient être incluses ou exclues, puisque selon la nature des activités, les directives n'étaient pas forcément très pertinentes, même s'il a été reconnu que certains détaillants effectuaient des opérations de transformation.
90. Dans le cadre de ses réponses aux observations reçues, le président du GTE a rappelé que le champ d'application du document portait sur les dangers microbiologiques, mais que la nécessité de prendre également en compte les dangers physiques et chimiques était mentionnée dans les Principes généraux. Les exemptions pouvaient être supprimées, sachant qu'une telle liste ne pouvait pas être exhaustive et qu'il serait plus approprié de garantir un champ d'application assez clair pour que tout élément non mentionné soit compris comme en étant exclu, mais aussi que l'élargissement du champ d'application à la chaîne alimentaire risquait d'être trop vaste, au vu du contenu de l'avant-projet de directives.
91. Au cours des discussions, il a également été noté que les allergènes qui représentaient des dangers chimiques devaient être exclus du champ d'application. Puisque les exploitants du secteur alimentaire ont été définis dans le document CXC 1-1969, il serait peut-être plus approprié d'employer ce terme dans le champ d'application, sachant que de plus amples informations concernant les exploitants du secteur alimentaire visés en priorité par ce texte sont incluses dans la section suivante dédiée à l'utilisation ; et qu'il serait utile de clarifier ce que comprennent les dangers microbiologiques. Après avoir pris en compte les différents points de vue exprimés, une version révisée de la section Finalité et champ d'application a été proposée et adoptée avec quelques modifications : *Ces Directives fournissent un cadre de principes généraux et des exemples permettant de suivre une approche basée sur le risque afin de déterminer si l'eau approvisionnée, utilisée et réutilisée par les exploitants du secteur alimentaire impliqués dans la production et la transformation des produits pertinents est adaptée aux fins prévues, en tenant compte des dangers microbiologiques, tels que les parasites, les bactéries et les virus.*

Utilisation

92. Dans le paragraphe 1, les exploitants du secteur alimentaire, les détaillants et les négociants ont été supprimés, car ils n'étaient pas considérés comme la cible première des présentes directives, bien qu'il ait été précisé que certains détaillants effectuaient des opérations de transformation en interne. Le texte qui suivait « autorités compétentes » a été supprimé, car ce terme est défini dans le document CXC 1-1969.
93. Il a été convenu d'inclure le *Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire* (CXC 80-2020) et le *Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande* (CXC 58-2005) dans le paragraphe 2, car ces documents étaient pertinents dans le cadre des orientations générales ou d'une ou plusieurs annexes. Dans un souci de pérennité, une référence à « tous les textes pertinents du Codex, y compris, mais sans s'y limiter » a été ajoutée dans la première phrase.

Principes généraux

94. Le premier principe a été approuvé après la suppression du terme « sûres », jugé inutile puisque la définition de l'eau adaptée aux fins prévues faisait état d'une eau « dont l'innocuité a été établie ».
95. Il a été observé que le deuxième principe regroupait deux concepts : encourager le recyclage de l'eau et

s'assurer que l'eau réutilisée était traitée ou reconditionnée de façon à être adaptée aux fins prévues. Certains membres étaient en désaccord avec l'énoncé selon lequel le recyclage de l'eau devait être encouragé et ils ont fait remarquer qu'il n'incombait pas, à leur sens, au Codex d'encourager ce type d'utilisation, mais uniquement d'indiquer comment recycler l'eau en toute sécurité et que, de ce fait, cette formule n'avait pas sa place dans les principes généraux. Il a été convenu de supprimer ce concept dans les principes, bien que plusieurs membres aient exprimé leur déception, estimant que le Codex devait encourager l'utilisation durable d'une ressource de plus en plus rare telle que l'eau.

96. La référence à un système HACCP a été supprimée à la fin du troisième principe, car elle figurait déjà dans le concept de système d'hygiène des aliments qui, selon la définition présentée dans le document CXC 1-1969, inclut les programmes prérequis et le système HACCP. La même modification a été effectuée dans les sections suivantes des directives lorsque cela était opportun.
97. Un observateur a mis en avant la contradiction entre le quatrième principe et l'approche adaptée aux fins prévues, indiquant que l'eau employée comme ingrédient alimentaire devait être potable, conformément aux Directives de qualité pour l'eau de boisson publiées par l'OMS. Il a signalé que dans certains secteurs tels que celui des produits laitiers, l'eau récupérée à partir d'aliments comme le lait était utilisée en toute sécurité en tant qu'ingrédient alimentaire. Le Secrétariat des JEMRA a précisé que ce principe paraphrasait le rapport des JEMRA, où l'expression « lorsque cela est nécessaire » était également employée¹⁸. Face à la proposition d'ajouter l'expression « lorsque cela est nécessaire » à ce principe, de nombreux membres ont fait part de leur inquiétude. Selon eux, cet ajout risquait d'ouvrir la voie à de mauvaises pratiques, et ils ont souligné qu'un principe ne devrait pas offrir autant de souplesse. Certains ont également estimé que l'eau récupérée à partir d'un aliment et réutilisée en tant qu'ingrédient ne serait pas considérée comme de l'eau dans l'exemple fourni par un observateur. En essayant de trouver une piste pour avancer, le président du GTE a rappelé que les directives incluaient une définition du terme « eau potable » et il a proposé de simplifier le principe en indiquant que l'eau employée comme ingrédient devrait être potable, et en supprimant toute référence à d'autres directives. La cinquante-troisième session du CCFH a accepté cette proposition.

Définitions

98. Eau adaptée aux fins prévues : La cinquante-troisième session du CCFH a approuvé la définition proposée après remplacement du terme « facteurs de risques » par le terme « facteurs pertinents », car les exemples fournis allaient au-delà des facteurs de risque, et après la suppression de l'expression « dans les sources d'eau », jugée superflue, à la fin de la définition.
99. La définition du terme « eau utilisée pour la première fois » a été supprimée. Ce terme ayant été retiré du texte, elle n'était plus nécessaire.
100. Les définitions des termes « évaluation des risques », « système d'hygiène des aliments » et « système HACCP » ont également été supprimées, car ces derniers sont définis dans le Manuel de procédure du Codex ou dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXG 1-1969).
101. Une définition du terme « eaux usées », à savoir « Eaux déjà utilisées et qui ont été contaminées en raison d'activités humaines », qui avait été approuvée par le GTP, mais malencontreusement omise dans le texte révisé figurant dans le document de séance CRD20, a été réinsérée et validée par la cinquante-troisième session du CCFH.
102. L'expression « autre que de l'eau utilisée pour la première fois ou de l'eau de récupération » a été supprimée dans la définition du terme « eau recyclée », car le concept d'eau utilisée pour la première fois n'apparaissait plus dans le document et l'eau de récupération faisait l'objet d'une définition distincte de celle du terme « eau recyclée ».

Section 1 : Évaluation de l'eau adaptée aux fins prévues

103. Dans le cinquième paragraphe, le concept de stockage a été ajouté au chapeau. Dans la première puce relative à l'évaluation descriptive, il a été explicité que cette dernière portait principalement sur un examen de la documentation et des visites sur site, plutôt que sur la documentation de l'évaluation. Le terme « écrite » a également été supprimé pour éviter tout malentendu. Il a été constaté que ce concept devait être clarifié dans les autres langues. L'exemple fourni dans la dernière puce a été simplifié pour se focaliser sur les eaux usées en agriculture par souci de clarté, et l'expression « présent dans l'eau » qualifiant le terme « micro-organisme pathogène » a été supprimée, car cette évaluation pouvait aussi concerner les micro-organismes pathogènes présents dans les aliments.

¹⁸ FAO et OMS. 2019. Safety and Quality of Water Used in Food Production and Processing – Meeting Report. Publication MRA n° 33. Rome.

Section 2 : Gestion de la sécurité sanitaire de l'eau

104. Dans le premier paragraphe, l'expression « des valeurs sur la qualité de l'eau » a été supprimée en raison du manque de clarté du concept énoncé, mais aussi pour éviter tout malentendu laissant croire qu'il était nécessaire de prendre en compte toutes les décisions de gestion des risques recensées. L'expression « le cas échéant » a en outre été ajoutée à la fin de la phrase.

Figure 1

105. Toutes les références à une gestion active et une gestion passive ont été remplacées par une description de ce qu'elles désignaient. Dans la version anglaise, le terme « re-used water » a été remplacé par le terme « re-use water » par souci d'harmonisation du texte [Note de traduction : Cette modification n'a aucune incidence sur la version française.]. Dans la seconde puce de la zone de texte Objectif, l'expression « des aliments » a été ajoutée après le terme « sécurité sanitaire ». Par conséquent, les termes « gestion active » et « gestion passive » ont été supprimés de la section Définitions.

Annexe I – Produits frais

Finalité et champ d'application

106. Dans la version anglaise, le terme « microbiological quality » a été supprimé avant le terme « sourcing » pour éviter d'introduire un autre terme obscur et par cohérence avec le concept de sécurité sanitaire de l'approvisionnement présenté dans la Section générale. [Note de traduction : Cette modification n'a aucune incidence sur la version française.]

Utilisation

107. Les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997) ont été ajoutés, car des critères microbiologiques étaient mentionnés dans la section Finalité et champ d'application.

Définitions – produits frais

108. Les noix ont été conservées et les herbes ont été ajoutées à la définition. Bien qu'une préoccupation ait été formulée quant à l'inclusion des champignons, les membres ont indiqué, de manière générale, que dans leurs juridictions, les champignons étaient considérés comme des produits frais. Le terme a donc été conservé, mais l'adjectif « comestibles » a été supprimé. Les présentes directives visant les aliments, il n'était pas nécessaire. Le coprésident du GTE a indiqué que la définition devrait faire référence aux produits présentés au consommateur à l'état brut, et non aux seuls produits consommés à l'état brut, afin de mieux représenter le champ d'application des directives, ainsi que le champ d'application des travaux entrepris par les JEMRA.

Sources d'eau

109. Dans le premier paragraphe, l'expression « de récupération » a été remplacée par le terme « reconditionnées » pour davantage de clarté. Lors du traitement d'une demande concernant l'eau de pluie recueillie de manière hygiénique (puce 3), il a été noté que le risque lié à l'eau de pluie pouvait varier selon la façon dont elle était recueillie et stockée. Il était donc important de préciser que, pour que l'eau de pluie soit considérée comme présentant un risque faible, les systèmes de collecte et les cuves de stockage devaient être maintenus dans de bonnes conditions d'hygiène.
110. Dans la troisième puce du deuxième paragraphe, l'exemple de distance susceptible de constituer un éloignement suffisant a été supprimé, car ce dernier dépend en grande partie du contexte et d'aspects tels que la dénivellation, le type de sol, etc. Un exemple chiffré n'était donc ni approprié ni pertinent.
111. Dans le troisième paragraphe (puce 1), le terme « eau de récupération » a été supprimé, car d'après sa définition, l'eau de récupération ne peut pas être considérée comme présentant un risque élevé.

Figure 1

112. Le titre a été modifié de façon à mentionner une évaluation visant à établir si l'eau est adaptée aux fins prévues plutôt qu'une évaluation des risques. Ce changement apparaît également dans l'arbre de décision. Deux des questions ont été clarifiées sur la base des observations formulées et de la mise en pratique de l'outil. Les références à l'OMS ont été supprimées. Enfin, le terme « déchets » a été remplacé par le terme « eau » dans la dernière question.

Eau servant à l'irrigation (y compris les serres)

113. Dans le deuxième paragraphe, l'expression « d'une qualité convenant à son usage prévu » a été remplacée par l'expression « adaptée aux fins prévues » pour plus de clarté. Dans le troisième paragraphe, puce 7, l'expression « dans la mesure du possible » a été ajoutée pour offrir davantage de souplesse.

Eau utilisée pour les installations de stockage en intérieur et les installations de distribution

114. Dans le second paragraphe, puce 1, la référence aux engrais et aux pesticides a été supprimée, car les produits chimiques n'entraient pas dans le champ d'application. Cependant, le texte indiquant que les intrants agricoles risquaient d'introduire des dangers microbiologiques et que des précautions devaient donc être prises a été conservé.

Utilisation de l'eau pendant et après la récolte – Généralités

115. Au sixième paragraphe, le texte entre parenthèses a été supprimé, car il était subjectif. Les auxiliaires technologiques ont été supprimés, car ces derniers pouvaient faire l'objet de définitions différentes selon les pays et ils n'étaient pas indispensables à la compréhension du texte. Il a également été indiqué que, pour que les biocides garantissent la qualité microbiologique de l'eau de traitement, les concentrations résiduelles devraient être maintenues.

Documentation

116. L'expression « le cas échéant » a été ajoutée dans la troisième puce du premier paragraphe pour offrir plus de souplesse, car il n'est pas toujours possible d'assurer le suivi de la température de l'eau.

Évaluation de l'eau adaptée aux fins prévues

117. L'expression « étiquetage mentionnant les instructions selon l'utilisation prévue » des aliments a été ajoutée à la liste de facteurs à prendre en compte lors de l'évaluation dans le premier paragraphe.

Tableau 1

118. Le texte entre crochets a été supprimé, car les membres n'étaient pas convaincus de sa valeur ajoutée, et certains préféraient également que le tableau soit harmonisé avec celui élaboré par les JEMRA. Il a été convenu de conserver la nouvelle note de bas de page du tableau afin d'indiquer que l'étape de la cuisson pouvait varier et que cela devait être pris en considération lors de l'attribution du niveau de risque.

Organismes indicateurs pour le suivi des dangers dans l'eau utilisée pour la production de produits frais

119. L'adjectif « bactériens » a été ajouté pour clarifier le type d'indicateurs fécaux auxquels les bactériophages étaient comparés, et le terme « coliphages » a été supprimé pour éviter toute confusion avec le terme « bactériophages ».

Exemples de détermination de la fréquence d'échantillonnage de l'eau adaptée à l'usage prévu et des critères microbiologiques

120. Deux nouveaux paragraphes ont été proposés pour remplacer le deuxième paragraphe, jugé confus et ne fournissant pas assez d'orientations entre la définition du niveau de risque et la fréquence des analyses. Cet ajout a été approuvé et une référence à la Figure 3 a également été incluse.

Figure 3

121. Les avis étaient partagés sur la question de la conservation de cette figure. Pour certains membres, cette figure n'émanait pas des JEMRA et n'établissait aucun lien avec les risques, présentait des redondances avec la Figure 1 et le Tableau 1, et n'était pas cohérente avec le paragraphe révisé suivant. Pour d'autres membres, cette figure s'avérait pertinente, car elle établissait un lien avec la fréquence des analyses et offrait plus d'informations que la Figure 1 à ce sujet. Il a été convenu de conserver cette figure à titre d'exemple, mais de procéder à des révisions afin de l'harmoniser avec le texte qui la précède et d'établir les liens nécessaires avec les différents niveaux de risque.

Exemples d'outils de systèmes de soutien à la prise de décision

122. Il a été constaté que l'utilisation des numéros de paragraphe pour les références croisées n'était pas possible dans la version finale de la norme. La cinquante-troisième session du CCFH a donc demandé au Secrétariat de traiter cette question dans le texte, de veiller à l'harmonisation de l'emploi de l'expression « adaptée aux fins prévues » et de vérifier les références aux JEMRA.
123. La cinquante-troisième session du CCFH a exprimé sa gratitude au président et aux coprésidents du GTE pour le formidable travail qu'ils ont accompli, et elle a pris acte de l'absence de questions en suspens dans la Section générale et l'Annexe 1 de l'avant-projet de directives. Il a été noté que la cinquante-troisième session du CCFH ne disposait pas du temps nécessaire pour aborder les deux annexes restantes et que les travaux les concernant devraient être poursuivis entre cette session et la cinquante-quatrième session du CCFH.

Conclusion

124. La cinquante-troisième session du CCFH :

- i. prenant acte de l'absence de questions en suspens pour la Section générale et l'annexe sur les produits frais, est convenue de soumettre l'avant-projet de directives et l'Annexe 1 à la quarante-

- sixième session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5/8 (Appendice IV) ;
- ii. est convenue de renvoyer l'annexe sur les poissons et les produits de la pêche ainsi que l'annexe sur les produits laitiers à l'étape 2/3 afin qu'elles soient remaniées et transmises pour recueil d'observations ;
 - iii. a approuvé l'établissement d'un GTE, présidé par l'Union européenne et coprésidé par le Chili et la FIL (à titre exceptionnel, son expertise spécifique étant nécessaire à l'élaboration de l'annexe sur les produits laitiers) et travaillant en anglais (sachant que les observations seraient acceptées en espagnol et en français), et chargé :
 - a. de poursuivre l'élaboration de l'annexe sur les poissons et les produits de la pêche en tenant compte des observations écrites formulées par le biais du système OCS en réponse à la lettre circulaire CL 2022/49-FH, et des documents de séance soumis à la cinquante-troisième session du CCFH, ainsi que l'élaboration de la Section générale des directives telle qu'approuvée par la cinquante-troisième session du CCFH,
 - b. d'entreprendre l'élaboration de l'annexe sur les produits laitiers, en tenant compte de la Section générale des directives telle que convenue par la cinquante-troisième session du CCFH, et
 - c. de préparer un rapport et un texte révisé à soumettre au Secrétariat du Codex trois mois avant la cinquante-quatrième session du CCFH pour recueil d'observations à l'étape 3 ; et
 - vi. est convenue d'établir éventuellement un groupe de travail physique (GTP), présidé par l'Union européenne et coprésidé par le Chili, travaillant en anglais, en espagnol et en français, qui se tiendrait en marge de la cinquante-quatrième session du CCFH, afin de prendre en considération toutes les observations reçues et de préparer une proposition révisée qui serait soumise à l'examen de la plénière.

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) (POINT 7 DE L'ORDRE DU JOUR)¹⁹

125. Le Japon a présenté ce point en s'appuyant sur la mise à jour du projet de document qui tient compte des observations reçues en amont de la cinquante-troisième session du CCFH (CRD10). Il a rappelé que la trente-troisième session de la CCA (2010) avait adopté 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) qui, en complément des orientations générales, fournissent des informations détaillées sur les mesures de maîtrise de *Vibrio parahaemolyticus* et de *Vibrio vulnificus* dans les mollusques bivalves. Le Japon s'est référé aux plus récentes informations scientifiques apportées lors de la réunion des JEMRA sur *V. parahaemolyticus* et *V. vulnificus* en 2019, ayant permis d'appliquer des modèles/outils d'évaluation des risques mis à jour, et a constaté certaines avancées depuis l'adoption du document CXG 73-2010. Il a attiré l'attention de la cinquante-troisième session du CCFH sur les facteurs à prendre en considération, y compris l'émergence de souches hautement pathogènes, en particulier la souche *V. parahaemolyticus* du Pacifique nord-ouest (ST36), l'importante propagation géographique des infections par *Vibrio* spp. en lien avec le changement climatique, et les répercussions démographiques potentielles sur l'augmentation des risques dans les régions côtières densément peuplées. Il a décrit les principales questions en rapport avec la maîtrise de *V. parahaemolyticus* et *V. vulnificus*, qui pourraient être abordées dans le cadre des nouveaux travaux :
- les méthodes de suivi microbiologique mises à jour, y compris les approches reposant sur les molécules ;
 - les données les plus récentes sur les nouvelles souches pathogènes, leur propagation géographique et leur incidence clinique ;
 - la détection et la caractérisation de *Vibrio* spp. ;
 - de nouvelles méthodes incluant les techniques de détection à distance, l'imagerie satellite et le séquençage du génome entier, ce qui faciliterait la prédiction des périodes à risque, ainsi que la maîtrise des virus ; et
 - des interventions pratiques, y compris des interventions avant récolte (par exemple, diminution des

¹⁹ CX/FH 22/53/7 ; CX/FH 22/53/7 Add.1 (Arabie saoudite, Australie, Brésil, Canada, Chili, Colombie, Costa Rica, Cuba, Égypte, États-Unis d'Amérique, Inde, Kenya, Norvège, Pérou, Singapour et Uruguay) ; CRD5 (Indonésie, Maroc, Philippines et Union européenne) ; CRD8 (Royaume-Uni) ; CRD9 (République dominicaine) ; CRD10 (projet de document révisé pour 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)) ; CRD11 (République arabe syrienne) ; CRD12 (ISO) ; CRD17 (Nigeria)

temps de refroidissement au moment du reparcage), et des traitements après récolte (par exemple, traitement à haute pression, congélation et pasteurisation), contribuant à la diminution des risques de vibriose en lien avec la consommation de fruits de mer.

126. Le Japon a également souligné que ces travaux comprendraient une harmonisation du document CXG 73-2010 avec les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969).

Discussion

127. La cinquante-troisième session du CCFH a pris acte du soutien global exprimé à l'égard de la proposition de révision du document CXG 73-2010.
128. En réponse à une question sur la disponibilité des données relatives à la prévalence de *Vibrio* spp. pathogènes et aux maladies associées dans la région des Caraïbes, le Secrétariat des JEMRA a indiqué que les données collectées au sein de la région Amérique latine et Caraïbes entre 2010 et 2019 avaient été compilées dans la publication MRA n° 35 et qu'elles seraient disponibles pour la révision du document CXG 73-2010, mais il a reconnu la difficulté d'obtention de ces données dans certaines régions géographiques.
129. Plusieurs délégations ont proposé d'élargir le champ d'application des travaux afin d'inclure d'autres *Vibrio* spp. tels que *V. alginolyticus* et *V. cholerae*, ainsi que des fruits de mer autres que les mollusques bivalves. Le président a rappelé à la cinquante-troisième session du CCFH que la Section générale du document CXG 73-2010 incluait tous les *Vibrio* spp. pathogènes et l'ensemble des fruits de mer, et que les Annexes concernaient uniquement *V. parahaemolyticus* et *V. vulnificus* dans les mollusques bivalves, et s'appuyaient sur des preuves de leurs répercussions sur la santé publique. Le Secrétariat des JEMRA a indiqué que, d'après les données actuellement disponibles, les épidémies associées à *Vibrio* dans les fruits de mer étaient principalement causées par *V. parahaemolyticus* et *V. vulnificus*. Il a ajouté que les caractéristiques des dangers liés à *V. alginolyticus* étaient semblables à celles de *V. parahaemolyticus*, précisant que des interventions similaires se révéleraient efficaces pour maîtriser *V. alginolyticus*.
130. Le Japon, tout en reconnaissant que *V. parahaemolyticus* et *V. vulnificus* étaient majoritaires dans les épidémies de vibriose, est convenu d'examiner l'éventuelle nécessité d'une mise à jour du projet de document afin d'intégrer ces observations.

Conclusion

131. La cinquante-troisième session du CCFH a soutenu la proposition de nouveaux travaux, et elle est convenue d'examiner le projet de document en parallèle du plan de travail prospectif dans le cadre du point 9 de l'ordre du jour.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA RÉVISION DES DIRECTIVES SUR L'APPLICATION DES PRINCIPES GÉNÉRAUX EN MATIÈRE D'HYGIÈNE À LA MAÎTRISE DES VIRUS DANS LES ALIMENTS (CXG 79-2012) (point 8 de l'ordre du jour)²⁰

132. Le Canada a présenté ce point de l'ordre du jour, rappelant qu'avec le soutien des Pays-Bas, il avait examiné les *Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments* (CXG 79-2012) après l'inclusion de la possible révision du document CXG 79-2012 dans le plan de travail prospectif émis lors de la cinquante et unième session du CCFH (2019). Le Canada a récapitulé les principaux aspects à étudier lors d'une possible révision du document CXG 79-2012 :
- élargissement du champ d'application aux virus autres que le virus de l'hépatite A (VHA) et les norovirus (NoV), ainsi qu'aux vecteurs émergents de maladies d'origine alimentaire, tels que les fruits surgelés ;
 - révision des interventions au sein de la chaîne alimentaire, en lien avec les systèmes de maîtrise spécifiques aux procédés, la désinfection des surfaces ainsi que la désinfection des mains et l'hygiène des préparateurs, en fonction des preuves disponibles ;
 - ajout possible d'informations sur les tests de dépistage des virus d'origine alimentaire dans les aliments, compte tenu des avancées techniques en matière de détection virale dans des produits spécifiques et en matière d'évaluation de l'infectiosité potentielle des virus ; et
 - intégration des découvertes scientifiques relatives à la maîtrise du VHA et des NoV dans les mollusques bivalves et les produits frais divulgués depuis la publication du document CXG 79-2012, dont les indicateurs de suivi de la qualité de l'eau de mer dans les zones d'élevage des mollusques ou encore les modèles d'évaluation des risques.

²⁰ CX/FH 22/53/8 ; CX/FH 22/53/8 Add.1 (Arabie saoudite, Australie, Brésil, Canada, Chili, Colombie, Costa Rica, Cuba, Égypte, Équateur, États-Unis d'Amérique, Inde, Iran, Kenya, Maurice, Pérou, Philippines, Singapour, Union européenne, Uruguay, et IFT, International Frozen Food Association) ; CRD6 (Indonésie et Thaïlande) ; CRD8 (Royaume-Uni) ; CRD9 (République dominicaine) ; CRD12 (ISO) ; CRD17 (Nigeria)

133. S'appuyant sur la proposition présentée dans le document de travail, mais aussi sur les observations formulées par les membres et les observateurs en réponse à la lettre circulaire CL 2022/50/OCS-FH, le Canada a identifié cinq domaines susceptibles de nécessiter un avis scientifique émanant des JEMRA :
1. examen actualisé des virus d'origine alimentaire et des produits alimentaires pertinents qui s'avèrent les plus préoccupants sur le plan de la santé publique ;
 2. examen des preuves scientifiques sur les mesures de prévention et d'intervention ainsi que l'efficacité des interventions dans la filière alimentaire ;
 3. examen des méthodes d'analyse des virus entériques pertinents dans les produits alimentaires ;
 4. examen des preuves scientifiques sur l'utilité potentielle des indicateurs viraux ou d'autres indicateurs de contamination ;
 5. examen des différents modèles d'évaluation des risques en vue d'établir des modèles plus facilement applicables pour élargir leur utilisation au sein des pays membres, ce qui inclut un calculateur simplifié des risques.

Discussion

134. La cinquante-troisième session du CCFH a exprimé sa gratitude pour le document de travail et, de manière générale, s'est déclarée en accord avec la conclusion et l'identification des domaines nécessitant un avis scientifique de la part des JEMRA.
135. Les délégations ont reconnu l'importance des cinq domaines nécessitant un avis scientifique, et elles se sont prononcées sur leur classification par ordre de priorité. Bon nombre d'entre elles ont souligné l'importance des points 1, 3 et 4, notant que l'examen (point 1) éclairerait toutes les réflexions sur les méthodes d'analyse. Plusieurs délégations ont aussi constaté l'importance du point 2, mais de l'avis général, le point 5 ne pourra être abordé qu'après recueil de données obtenues grâce au travail effectué dans les autres domaines. Une délégation a insisté sur l'importance de faire figurer dans l'examen des données statistiques concernant l'incidence des maladies d'origine alimentaire, y compris la mortalité, la morbidité et le potentiel de transmission par le biais des aliments, ainsi que la prévalence dans les aliments.
136. Le Secrétariat des JEMRA a déclaré que, malgré la lourde charge de travail requise, il s'emploierait à aborder ces domaines pendant deux réunions des JEMRA. Il a également pris note du fait que le Groupe de travail de référence de l'OMS sur l'épidémiologie des maladies d'origine alimentaire (FERG) avait inclus les virus d'origine alimentaire dans son plan de travail et que les résultats obtenus pourraient étayer les travaux des JEMRA.
137. Une délégation s'est interrogée sur la possibilité pour le FERG de traiter en priorité les virus dans le cadre de ses travaux. Elle a également attiré l'attention sur la nécessité d'établir un modèle de relation dose-effet pour les virus. L'OMS a confirmé que le FERG pouvait traiter en priorité les virus et que l'élaboration d'un modèle de relation dose-effet ferait partie de l'évaluation des risques effectuée par les JEMRA.
138. En ce qui concerne le calendrier des travaux, il a notamment été constaté qu'un examen actualisé serait requis dans le cadre de l'élaboration d'une proposition de nouveaux travaux sur la révision des *Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments* (CXG 79-2012) pour la cinquante-quatrième session du CCFH. Le Canada et les Pays-Bas ont confirmé leur volonté de préparer cette proposition en s'appuyant sur l'avis scientifique fourni.

Conclusion

139. La cinquante-troisième session du CCFH est convenue de demander aux JEMRA de formuler un avis scientifique sur les domaines identifiés dans le paragraphe 133, et d'accorder la priorité aux points 1, 3 et 4. Elle a également pris acte du fait que le Canada et les Pays-Bas soumettraient à l'examen de la cinquante-quatrième session du CCFH un projet de document tenant compte de l'avis scientifique des JEMRA.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (point 9 de l'ordre du jour)²¹

140. En leur qualité de président du GTE, les États-Unis d'Amérique ont exposé les recommandations du GTP à la cinquante-troisième session du CCFH (CRD15). Ces recommandations visent à soutenir la proposition de nouveaux travaux, à savoir le projet de document sur les directives (ou le code d'usages) pour les mesures de maîtrise de l'hygiène alimentaire sur les marchés alimentaires traditionnels, ayant fait l'objet d'une présentation par la Bolivie et d'une révision décrite dans le document CRD19 ; ainsi que le projet de document

²¹ CX/FH 22/53/9 ; CRD7 (Indonésie et Thaïlande) ; CRD9 (République dominicaine) ; CRD12 (ISO) ; CRD14 (Mexique) ; CRD15 (rapport du GTP sur la proposition de nouveaux travaux/le plan de travail prospectif) ; CRD16 (République de Corée) ; CRD18 (Thaïlande) ; CRD19 (révision de la proposition de nouveaux travaux sur les directives pour les mesures de maîtrise de l'hygiène alimentaire sur les marchés alimentaires traditionnels)

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), ayant fait l'objet d'une préparation par le Japon et d'une discussion dans le cadre du point 7 de l'ordre du jour, en vue d'une harmonisation avec la révision des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969). Les États-Unis d'Amérique ont également présenté le document de travail sur la révision des *Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments* (CXG 79-2012), ayant fait l'objet d'une préparation par le Canada et d'une discussion dans le cadre du point 8 de l'ordre du jour, pendant lequel la cinquante-troisième session du CCFH est convenue de demander l'avis scientifique des JEMRA sur les critères prioritaires (par. 133). Les États-Unis d'Amérique ont par ailleurs mis en lumière les projets prioritaires en leur attribuant un classement au sein du plan de travail prospectif.

141. Le président a indiqué, compte tenu des avancées réalisées lors de la cinquante-troisième session du CCFH, qu'il serait possible d'entreprendre de nouveaux travaux et qu'il était également important de prendre en considération le calendrier du Comité sur un plus long terme.

Directives pour les mesures de maîtrise de l'hygiène alimentaire sur les marchés alimentaires traditionnels

142. Une délégation a exprimé son inquiétude concernant l'utilisation du terme « marchés alimentaires traditionnels » dans le titre du projet de document. Elle a proposé une approche plus globale en supprimant l'adjectif « traditionnels » et en incluant les marchés traditionnels dans le champ d'application des directives. Le président a proposé de conserver le titre actuel pour l'instant, espérant que ce titre soit affiné, si besoin est, au fil des travaux.

Conclusion

143. La cinquante-troisième session du CCFH est convenue de :

- i. soumettre le projet de document à la quarante-sixième session de la CCA pour approbation en tant que nouveaux travaux (Annexe V) ; et
- ii. créer un GTE, présidé par le Kenya, coprésidé par la Bolivie et le Nigeria, et travaillant en anglais, en vue de préparer, sous réserve de l'approbation de la Commission, l'avant-projet de directives pour recueil d'observation à l'étape 3 et pour examen par la cinquante-quatrième session du CCFH.

144. Le rapport du GTE devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant la cinquante-quatrième session du CCFH, pour recueil d'observations à l'étape 3.

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)

145. En réponse à une question soulevée par le Secrétariat des JEMRA et indiquant que le document de projet présenté dans le document de séance CRD10 n'abordait pas de manière spécifique la nécessité de demander l'avis scientifique des JEMRA vis-à-vis d'autres *Vibrio* spp. tels que *V. alginolyticus* et *V. cholerae*, ainsi que des fruits de mer autres que les mollusques bivalves, le Japon a déclaré que ces *Vibrio* spp. figuraient dans le texte principal du document CXG 73-2010 actuel, et que les rapports des JEMRA publiés depuis 2010 traitaient des fruits de mer autres que les mollusques bivalves. Le Japon a donc indiqué qu'il n'était pas nécessaire de demander l'avis scientifique des JEMRA pour le moment, mais il n'a pas exclu la possibilité qu'un avis scientifique soit requis au fil des travaux.

Conclusion

146. La cinquante-troisième session du CCFH est convenue de :

- i. soumettre le projet de document à la quarante-sixième session de la CCA pour approbation en tant que nouveaux travaux (Annexe VI) ;
- ii. créer un GTE, présidé par le Japon, coprésidé par le Chili, et travaillant en anglais, en vue de préparer, sous réserve de l'approbation de la Commission, l'avant-projet de révision des directives pour recueil d'observation à l'étape 3 et pour examen par la cinquante-quatrième session du CCFH ; et
- iii. de réunir éventuellement un GTP en marge de la cinquante-quatrième session du CCFH, travaillant en anglais, en espagnol et en français.

147. Le rapport du GTE devrait être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant la cinquante-quatrième session du CCFH, pour recueil d'observations à l'étape 3.

Harmonisation des documents du CCFH avec la révision des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)

148. Le Royaume-Uni est convenu de diriger un groupe de travail d'harmonisation afin d'entreprendre les travaux

d'harmonisation, d'étudier la meilleure approche et d'informer la cinquante-quatrième session du CCFH à propos des avancées réalisées. Le président a encouragé les autres membres à apporter leur soutien, prenant note de l'importance de la charge de travail.

149. En réponse à une question posée par le Japon sur la mise à disposition rapide de directives d'harmonisation avec le document CXC 1-1969 après la cinquante-troisième session du CCFH dans l'optique d'harmoniser le document CXG 73-2010 avec le document CXC 1-1969, le président a expliqué que le rapport rédigé par le Royaume-Uni serait mis à disposition pour examen par la cinquante-quatrième session du CCFH. Par conséquent, les membres sont invités à se coordonner avec le Royaume-Uni dans le cas où ils auraient besoin d'aide pour mener à bien ces travaux d'harmonisation avant la cinquante-quatrième session du CCFH.

Plan de travail prospectif

150. La cinquante-troisième session du CCFH a examiné le plan de travail et pris note de l'intention :
- du Canada et des Pays-Bas de préparer un projet de document sur la révision des *Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments* (CXG 79-2012) pour examen par la cinquante-quatrième session du CCFH, et prenant en considération les discussions tenues lors de la cinquante-troisième session du CCFH dans le cadre du point 8 de l'ordre du jour ;
 - des États-Unis d'Amérique, du Honduras, du Brésil et de l'Union européenne de préparer un document de travail sur la possible révision des *Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la chair de poulet* (CXG 78-2011) pour examen par la cinquante-quatrième session du CCFH ; et
 - de la France, des États-Unis d'Amérique et du Canada de préparer un document de travail sur la possible 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) pour examen par la cinquante-quatrième session du CCFH.
151. Le président a rappelé à la cinquante-troisième session du CCFH que la date limite de soumission des propositions de nouveaux travaux était fixée au 1^{er} septembre 2023, conformément aux pratiques en vigueur.

Conclusion

152. La cinquante-troisième session du CCFH est convenue :
- i. d'approuver la révision du plan de travail prospectif (Annexe VII) ; et
 - ii. de réunir un GTP sur les priorités de travail du CCFH, présidé par les États-Unis d'Amérique, en marge de la cinquante-quatrième session du CCFH, et travaillant en anglais, en espagnol et en français.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (point 10 de l'ordre du jour)

153. La cinquante-troisième session du CCFH a été informée que la cinquante-quatrième session du CCFH se déroulerait du 11 au 15 mars 2024. Les dispositions finales seront soumises à confirmation par le gouvernement hôte, en consultation avec le Secrétariat du Codex.