

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

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

Agenda Item 4.3

CRD14

Original Language Only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

Forty-sixth Session

FAO Headquarters, Rome, Italy

27 November - 2 December 2023

WORK OF CODEX COMMITTEES (CODEX COMMITTEE ON FOOD HYGIENE)

(Comments of Argentina, Benin, Ghana, India, Kenya, Mali, Philippines, Rwanda, Senegal, Singapore, South Africa and Suriname)

Argentina

Parte 1: Normas y textos afines presentados para su adopción definitiva

-Directrices para el control de la *Escherichia coli* productora de la toxina Shiga (ECTS) en la carne de bovino cruda, las hortalizas de hoja verde frescas, la leche cruda y los quesos a base de leche cruda y las semillas germinadas (sección general, Anexo I sobre la carne de bovino cruda y Anexo III sobre la leche cruda y los quesos a base de leche cruda)

Argentina felicita la labor realizada por el Comité de Higiene de los Alimentos en un tema tan sensible como es la *Escherichia coli* productora de toxina Shiga y por lo tanto apoyamos la aprobación en T 5/8 de este documento.

-Directrices para el uso y la reutilización inocuos del agua en la producción y elaboración de alimentos (sección general y Anexo I)

Argentina apoya la adopción de este texto sin comentarios.

Benin

Normes et textes connexes soumis pour adoption finale à l'étape 5/8

1. DIRECTIVES POUR LA LUTTE CONTRE LES *ESCHERICHIA COLI* PRODUCTEURS DE SHIGATOXINES (STEC) DANS LA VIANDE BOVINE CRUE, LES LÉGUMES FRAIS À FEUILLES, LE LAIT CRU ET LES FROMAGES AU LAIT CRU, AINSI QUE LES GRAINES GERMÉES (SECTION GÉNÉRALE, ANNEXE I SUR LA VIANDE BOVINE CRUE ET ANNEXE III SUR LE LAIT CRU ET LES FROMAGES AU LAIT CRU).

Contexte

L'élaboration de ces directives a approuvé le CAC40 pour contrôler les *E. Coli* produisant des Shigatoxines dans les produits animaux et végétaux. Lors de sa 53ème Session du CCFH, le Comité a discuté et approuvé les directives et les annexes 1 et 3 sur la viande de bœuf crue et les fromages au lait cru respectivement. Toutefois,

faute de temps, le CCFH53 n'a pas examiné les projets d'annexes 2 et 4 concernant respectivement les légumes à feuilles frais et les graines germées.

Le Comité, lors de sa 53^{ème} session, a convenu de soumettre le projet de directives ainsi que les annexes 1 et 3 complétées à la CAC46 pour adoption à l'Étape 5/8, étant donné qu'il n'y a pas de questions en suspens et qu'ils continuent à travailler sur les annexes restantes.

Position :

Le Bénin soutient l'adoption de la Section Générale et des Annexes I sur la viande bovine crue ainsi que l'Annexe III sur le lait cru et les fromages au lait cru à l'Étape 5/8.

Justification :

La Section Générale et les annexes fournissent des informations utiles, des orientations et des directives adéquates pour le contrôle des E. Coli producteurs de Shiga-toxine, de la production primaire à la consommation. L'adoption de ces directives fournira les références nécessaires à l'élaboration de stratégies et de mesures d'atténuation pour la gestion de cette contamination biologique.

2. DIRECTIVES POUR L'UTILISATION ET LA RÉUTILISATION SANS DANGER DE L'EAU DANS LA PRODUCTION ET LA TRANSFORMATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES (SECTION GÉNÉRALE ET ANNEXE I)

Contexte

Le CCFH51 a convenu d'établir des directives pour l'Utilisation et la Réutilisation Sûres de l'Eau dans la Production et la Transformation des Aliments (Section Générale et Annexe I) dans le but de garantir la sécurité au cours de la production primaire et de la transformation. Dans le CCFH52, le Comité a discuté de la terminologie, tandis que dans le CCFH53, la JEMRA a présenté des orientations sur la manière d'aborder la question de l'eau propre et potable dans les textes, recommandant l'adoption d'une approche fondée sur les risques et la prise de mesures appropriées pour atténuer les risques. Sur la base des orientations de la JEMRA, le comité a discuté et approuvé la section générale des lignes directives ainsi que l'annexe sur les Produits Frais. Le Comité poursuivra ses travaux sur l'annexe relative aux produits de la pêche.

Le CCFH53 a convenu d'avancer les travaux achevés pour adoption finale à l'Étape 5/8 tout en continuant à travailler sur l'annexe restante.

Position :

Le Bénin soutient l'adoption finale à l'étape 5/8 de la Section Générale et de l'Annexe sur les Produits Frais à l'Étape 5/8 par la CAC 46

Justification :

L'eau est une ressource de plus en plus rare à l'échelle mondiale, ce qui entraîne la réutilisation de l'eau à la fois dans la production primaire et au cours de la transformation. Il est donc important de disposer de directives sur l'utilisation et la réutilisation sûres et appropriées de l'eau disponible, tout en protégeant la sécurité des consommateurs et de l'environnement. Ces directives contribueront considérablement à la prise de décisions fondées sur les risques en ce qui concerne la fourniture, l'utilisation et le recyclage d'une eau adaptée à l'usage auquel elle est destinée dans les opérations de production primaire, de manutention, de conservation et de traitement.

Nouvelle proposition de projet par le CCFH

1. PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR L'ELABORATION DE DIRECTIVES RELATIVES AUX MESURES DE CONTROLE DE L'HYGIENE ALIMENTAIRE SUR LES MARCHES ALIMENTAIRES TRADITIONNELS.

Contexte

Le CCFH a reçu une proposition de la Bolivie pour entamer de nouveaux travaux sur l'élaboration de directives pour les mesures de contrôle de l'hygiène alimentaire dans les marchés alimentaires traditionnels. Actuellement, le Codex dispose de quatre documents d'orientation régionaux consacrés à la réglementation des aliments vendus sur la voie publique, à savoir : Directives Régionales pour la conception de mesures de contrôle des aliments vendus sur la voie publique (Afrique) (CXG 22R1997) ; Code Régional d'usages en matière d'Hygiène pour la Préparation et la Vente de Nourriture sur la Voie Publique (Amérique Latine et Caraïbes) (CXC 43R-1995) ; Code d'usages régional pour les aliments vendus sur la voie publique (Moyen-Orient), (CXC 71R-2013) ; et Code d'usages Régional en matière d'Hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique en Asie (CXC 76R-2017). Cependant, l'examen de chacune des orientations a révélé des lacunes, d'où la nécessité d'un document complet qui fournirait aux gouvernements des conseils pour assurer une conception et une gestion efficaces des marchés alimentaires traditionnels afin de promouvoir la sécurité des denrées alimentaires vendues.

Le CCS53 a décidé de soumettre ce travail à l'approbation de la CAC46 et a créé un groupe de travail présidé par le Kenya, avec la Bolivie et le Nigeria comme coprésidents, afin d'élaborer un projet à discuter lors de la prochaine session, sous réserve de l'approbation de ce nouveau travail par la CAC46.

Position :

Le Bénin soutient l'adoption de ce nouveau travail sur l'élaboration de directives pour les mesures de contrôle de l'hygiène alimentaire dans les marchés alimentaires traditionnels.

Justification :

Il est nécessaire d'élaborer des directives sur les marchés traditionnels, étant donné qu'ils sont présents dans le monde entier et que certaines études montrent que, dans certaines régions, jusqu'à 85 % des denrées alimentaires sont achetées sur ces marchés. Dans la plupart des cas, ces marchés ne disposent pas des infrastructures et des conditions d'hygiène nécessaires à la sécurité alimentaire et peuvent présenter des risques liés à l'alimentation, d'où la nécessité d'élaborer des directives. Ces travaux soutiennent directement les objectifs 1, 2, 3 et 4 du Plan Stratégique du Codex.

1. PROJET DE DOCUMENT DE RÉVISION DES DIRECTIVES SUR L'APPLICATION DES PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE POUR LA LUTTE CONTRE LES VIBRIONS (VIBRIO SPP.) DANS LES FRUITS DE MER (CXG 73-2010)

Contexte

Les Directives sur l'application des Principes Généraux d'Hygiène pour la Contrôle de Vibrio spp dans les Fruits de Mer (CXG 73-2010) ont été adoptées lors de la 33ème Session de la Commission (2010) et fournissent des orientations générales sur les mesures de contrôle de Vibrio parahaemolyticus et Vibrio vulnificus dans les mollusques bivalves. Depuis la publication de la CXG 73-2010, il a été observé qu'il y a :

- L'émergence de souches hautement pathogènes, en particulier la souche V.
- Une augmentation du nombre de maladies ainsi qu'une extension géographique à des régions où aucune infection n'avait été signalée auparavant ;
- De nouvelles méthodes (utilisant, par exemple, la génomique et l'imagerie satellitaire) offrent des moyens récents de compléter les approches existantes ;
- De nouvelles approches des meilleures pratiques semblent offrir des solutions efficaces et économiques pour limiter les risques associés à ces agents pathogènes ; et
- Nécessité d'harmoniser le document CXG 73-2010 par rapport aux Principes Généraux d'Hygiène Alimentaire (CXC 1-1969).

Les principales questions qui seront abordées lors de la révision sont les suivantes :

Introduire des interventions pratiques, y compris des interventions avant la récolte (par exemple, réduction des temps de réfrigération lors du repérage) et des traitements après la récolte (par exemple, traitement à haute

pression, congélation et pasteurisation), contribuant à la réduction des risques de vibriose liés à la consommation de produits de la mer.

Position

Le Bénin soutient l'approbation de ce nouveau travail sur la révision des Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène sur le contrôle de *Vibrio* spp dans les fruits de mer (CXG 73-2010). La révision aidera les exploitants du secteur alimentaire à mettre en œuvre des interventions pratiques pour réduire le risque de vibriose. Les travaux soutiennent les objectifs 1 et 5 du plan stratégique du Codex pour la période 2020-2025.

Ghana

Standards and related texts submitted for final adoption at Step 5/8

- 1. GUIDELINES FOR THE CONTROL OF SHIGA-TOXIN-PRODUCING ESCHERICHIA COLI (STEC) IN RAW BEEF, FRESH LEAFY VEGETABLES, RAW MILK AND RAW MILK CHEESES, AND SPROUTED SEEDS (GENERAL SECTION, ANNEX I ON RAW BEEF AND ANNEX III ON RAW MILK AND RAW MILK CHEESES)**

Position: Ghana supports the adoption of the General Section and Annexes I on Raw Beef as well as Annex III on Raw Milk and Raw Milk Cheeses at Step 5/8

Rationale: The adoption of the General Section and annexes will provide useful information, guidance, and adequate guidelines for the control of shiga toxin producing *E. Coli* from primary production to consumption. These guidelines will provide the much needed reference for developing strategies and mitigations for managing biological contamination.

- 2. GUIDELINES FOR THE SAFE USE AND REUSE OF WATER IN FOOD PRODUCTION AND PROCESSING (GENERAL SECTION AND ANNEX I)**

Position: Ghana supports the final adoption at Step 5/8 of the General Section and the Annex to Step 5/8 by CAC 46.

Rationale: Water is increasingly becoming a scarce resource globally resulting in the reuse of water in both primary production as well as during processing. It is therefore important to have guidelines on the appropriate safe use and reuse of available water while protecting the safety of the consumers and environment. These guidelines will go a long way in providing a risk-based decision-making for the supply, use and recycling of water fit for its intended use in primary production operations, handling, conservation, and processing.

New project proposal by CCFH

- 1. PROPOSAL FOR NEW WORK ON THE DEVELOPMENT OF GUIDELINES FOR FOOD HYGIENE CONTROL MEASURES IN TRADITIONAL FOOD MARKETS.**

Position: Ghana supports the adoption of this new work on developing guidelines for food hygiene control measures in traditional food markets.

Rationale: The guidelines on traditional markets is essential since studies have shown that up to 85% of food is purchased at these markets. In most cases these markets often lack the infrastructure and hygienic conditions necessary for food safety and can present food-related risks hence the need for guidelines. The work is directly supporting objectives 1, 2, 3 and 4 of the Codex Strategic plan.

- 2. DRAFT REVISION DOCUMENT OF THE GUIDELINES ON THE APPLICATION OF GENERAL PRINCIPLES OF HYGIENE ON THE CONTROL OF VIBRIO SPP. IN SEAFOOD (CXG 73-2010)**

Position: Ghana supports the revision of the Guidelines on the application of general principles of hygiene on the control of *Vibrio* spp. in seafood (CXG 73-2010). The revision will support food business operators to implement practical interventions to reduce the risk of vibriosis.

The work supports objectives 1 and 5 of the Codex strategic plan 2020-2025.

India

Part 1:

1. Guidelines for the control of STEC in raw beef, fresh leafy vegetables, raw milk and raw milk cheeses, and sprouts
2. Guidelines for the Safe Use and Re-use of Water in Food Production and Processing (General Section and Annex I)

India supports these guidelines for final adoption.

Part 2 :

1. New work proposal on the development of Guidelines for food hygiene control measures in traditional markets for food
2. Proposed Revision of the Guidelines on the Application of the General Principles of food Hygiene to the control of Pathogenic Vibrio Species in Seafood (CXG 73-2010)

India supports new work proposal and the revision in guidelines.

Kenya

Part 1 – Standards and related texts submitted for final adoption.

Position: Kenya supports the final adoption of the two standards at Step 5/8.

Part 2 – Proposals to undertake new work or revise a standard

Position: Kenya supports the undertaking of the NWIs as well as the revision of CXG 73-2010.

Mali

DIRECTIVES POUR LA LUTTE CONTRE LES ESCHERICHIA COLI PRODUCTEURS DE SHIGA-TOXINES (STEC) DANS LA VIANDE BOVINE CRUE, LES LÉGUMES FRAIS À FEUILLES, LE LAIT CRU ET LES FROMAGES AU LAIT CRU, AINSI QUE LES GRAINES GERMÉES (SECTION GÉNÉRALE, ANNEXE I SUR LA VIANDE BOVINE CRUE ET ANNEXE III SUR LE LAIT CRU ET LES FROMAGES AU LAIT CRU)

Contexte

L'élaboration de ces directives a approuvé le CAC40 pour contrôler les E. Coli produisant des Shigatoxines dans les produits animaux et végétaux. Lors de sa 53ème Session, le Comité a discuté et approuvé les directives et les annexes 1 et 3 sur la viande de bœuf crue et les fromages au lait cru

respectivement. Toutefois, faute de temps, le CCFH53 n'a pas examiné les projets d'annexes 2 et 4

concernant respectivement les légumes à feuilles frais et les graines germées. Le Comité, lors de sa 53ème session, a convenu de soumettre le projet de directives ainsi que les annexes 1 et 3 complétées à la CAC46 pour adoption à l'Etape 5/8, étant donné qu'il n'y a pas de questions en suspens et qu'ils continuent à travailler sur les annexes restantes.

Position :

Le Mali soutient l'adoption de la Section Générale et des Annexes I sur la viande bovine crue ainsi que l'Annexe III sur le lait cru et les fromages au lait cru à l'Etape 5/8.

Justification :

La Section Générale et les annexes fournissent des informations utiles, des orientations et des directives adéquates pour le contrôle des E. Coli producteurs de Shiga-toxine, de la production primaire à la consommation. L'adoption de ces directives fournira les références nécessaires à l'élaboration de stratégies et de mesures d'atténuation pour la gestion de cette contamination biologique.

DIRECTIVES POUR L'UTILISATION ET LA RÉUTILISATION SANS DANGER DE L'EAU DANS LA

PRODUCTION ET LA TRANSFORMATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES (SECTION GÉNÉRALE ET ANNEXE I)

Contexte :

Le CCFH51 a convenu d'établir des directives pour l'Utilisation et la Réutilisation Sûres de l'Eau dans la Production et la Transformation des Aliments (Section Générale et Annexe I) dans le but de garantir la sécurité au cours de la production primaire et de la transformation. Dans le CCFH52, le Comité a discuté de la terminologie, tandis que dans le CCFH53, la JEMRA a présenté des orientations sur la manière d'aborder la question de l'eau propre et potable dans les textes, recommandant l'adoption d'une approche fondée sur les risques et la prise de mesures appropriées pour atténuer les risques. Sur la base des orientations de la JEMRA, le comité a discuté et approuvé la section générale des lignes directives ainsi que l'annexe sur les Produits Frais. Le Comité poursuivra ses travaux sur l'annexe relative aux produits de la pêche. Le CCFH53 a convenu d'avancer les travaux achevés pour adoption finale à l'Etape 5/8 tout en continuant à travailler sur l'annexe restante.

Position : Le Mali soutient l'adoption finale à l'étape 5/8 de la Section Générale et de l'Annexe sur les Produits Frais à l'Etape 5/8 par la CAC 46

Justification : L'eau est une ressource de plus en plus rare à l'échelle mondiale, ce qui entraîne la réutilisation de l'eau à la fois dans la production primaire et au cours de la transformation. Il est donc important de disposer de directives sur l'utilisation et la réutilisation sûres et appropriées de l'eau disponible, tout en protégeant la sécurité des consommateurs et de l'environnement. Ces directives contribueront considérablement à la prise de décisions fondées sur les risques en ce qui concerne la fourniture, l'utilisation et le recyclage d'une eau adaptée à l'usage auquel elle est destinée dans les opérations de production primaire, de manutention, de conservation et de traitement.

Nouvelle proposition de projet par le CCFH

PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR L'ELABORATION DE DIRECTIVES RELATIVES AUX MESURES DE CONTROLE DE L'HYGIENE ALIMENTAIRE SUR LES MARCHES ALIMENTAIRES TRADITIONNELS.

Contexte :

Le CCFH a reçu une proposition de la Bolivie pour entamer de nouveaux travaux sur l'élaboration de directives pour les mesures de contrôle de l'hygiène alimentaire dans les marchés alimentaires traditionnels. Actuellement, le Codex dispose de quatre documents d'orientation régionaux consacrés à la réglementation des aliments vendus sur la voie publique, à savoir : Directives Régionales pour la conception de mesures de contrôle des aliments vendus sur la voie publique (Afrique) (CXG 22R1997) ; Code Régional d'usages en matière d'Hygiène pour la Préparation et la Vente de Nourriture sur la Voie Publique (Amérique Latine et Caraïbes) (CXC 43R-1995) ; Code d'usages régional pour les aliments vendus sur la voie publique (Moyen-Orient), (CXC 71R-2013) ; et Code d'usages Régional en matière d'Hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique en Asie (CXC 76R-2017). Cependant, l'examen de chacune des orientations a révélé des lacunes, d'où la nécessité d'un document complet qui fournirait aux gouvernements des conseils pour assurer une conception et une gestion efficaces des marchés alimentaires traditionnels afin de promouvoir la sécurité des denrées alimentaires vendues. Le CCS53 a décidé de soumettre ce travail à l'approbation de la CAC46 et a créé un groupe de travail présidé par le Kenya, avec la Bolivie et le Nigeria comme coprésidents, afin d'élaborer un projet à discuter lors de la prochaine session, sous réserve de l'approbation de ce nouveau travail par la CAC46.

Position :

Le Mali soutient l'adoption de ce nouveau travail sur l'élaboration de directives pour les mesures de contrôle de l'hygiène alimentaire dans les marchés alimentaires traditionnels.

Justification : Il est nécessaire d'élaborer des directives sur les marchés traditionnels, étant donné qu'ils sont présents dans le monde entier et que certaines études montrent que, dans certaines régions, jusqu'à 85 % des denrées alimentaires sont achetées sur ces marchés. Dans la plupart des cas, ces marchés ne disposent pas des infrastructures et des conditions d'hygiène nécessaires à la sécurité alimentaire et peuvent présenter des risques liés à l'alimentation, d'où la nécessité d'élaborer des directives. Ces travaux soutiennent directement les objectifs 1, 2, 3 et 4 du Plan Stratégique du Codex.

PROJET DE DOCUMENT DE RÉVISION DES DIRECTIVES SUR L'APPLICATION DES PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE POUR LA LUTTE CONTRE LES VIBRIONS (VIBRIO SPP.) DANS LES FRUITS DE

MER (CXG 73-2010)

Contexte :

Les Directives sur l'application des Principes Généraux d'Hygiène pour la Contrôle de *Vibrio* spp dans les Fruits de Mer (CXG 73-2010) ont été adoptées lors de la 33ème Session de la Commission (2010) et fournissent des orientations générales sur les mesures de contrôle de *Vibrio parahaemolyticus* et *Vibrio vulnificus* dans les mollusques bivalves. Depuis la publication de la CXG 73-2010, il a été observé qu'il y a : • L'émergence de souches hautement pathogènes, en particulier la souche *V. parahaemolyticus* ; • Une augmentation du nombre de maladies ainsi qu'une extension géographique à des régions où aucune infection n'avait été signalée auparavant ; • De nouvelles méthodes (utilisant, par exemple, la génomique et l'imagerie satellitaire) offrent des moyens récents de compléter les approches existantes ; • De nouvelles approches des meilleures pratiques semblent offrir des solutions efficaces et économiques pour limiter les risques associés à ces agents pathogènes ; et • Nécessité d'harmoniser le document CXG 73-2010 par rapport aux Principes Généraux d'Hygiène Alimentaire (CXC 1-1969). Les principales questions qui seront abordées lors de la révision sont les suivantes : • La mise à jour des méthodes de surveillance microbiologique, y compris les approches moléculaires ; et • Introduire des interventions pratiques, y compris des interventions avant la récolte (par exemple, réduction des temps de réfrigération lors du reparcage) et des traitements après la récolte (par exemple, traitement à haute pression, congélation et pasteurisation), contribuant à la réduction des risques de vibriose liés à la consommation de produits de la mer.

Position

Le Mali soutient l'approbation de ce nouveau travail sur la révision des Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène sur le contrôle de *Vibriose* spp dans les fruits de mer (CXG 73-2010). La révision aidera les exploitants du secteur alimentaire à mettre en œuvre des interventions pratiques pour réduire le risque de vibriose. Les travaux soutiennent les objectifs 1 et 5 du plan stratégique du Codex pour la période 2020-2025.

Philippines

I. Final Adoption of Codex Texts

- Guidelines for the control of Shiga Toxin Producing *Escherichia coli* (STEC) in Raw Beef, Fresh Leafy Vegetables, Raw Milk and Raw Milk Cheeses, and Sprouts (General Section, Annex I on raw beef and Annex III on raw milk and raw milk cheeses)

The Philippines supports the proposed draft Guidelines and the two annexes for adoption at Step 5/8 by CAC46 noting that there were no outstanding issues to be addressed in the general section and the annexes on raw beef and raw milk and raw milk cheeses.

Likewise, the Philippines agrees to return the annexes on fresh leafy vegetables and sprouts to Step 2/3 for redrafting and circulation for comments.

- Guidelines for the Safe Use and Reuse of Water in Food Production and Processing (General Section and Annex I)

The Philippines supports the proposed draft Guidelines and Annex 1 for adoption at Step 5/8 by CAC46, noting that there were no outstanding issues to be addressed in the general section and the annex on fresh produce.

The Philippines is also in agreement to return the annex on fishery products to Step 2/3 for redrafting and circulation for comments and to initiate the development of the annex on dairy products.

II. Proposal to undertake New Work or Revised a Standard

- Proposed Revision of the Guidelines on the Application of the General Principles of food Hygiene to the control of Pathogenic *Vibrio* Species in Seafood (CXG 73-2010)

The Philippines supports the proposal to undertake new work on the Guidelines on the Application of the General Principles of Food Hygiene to the control of Pathogenic *Vibrio* Species in Seafood (CXG 73-2010).

The proposed new work will provide guidance to the Philippines in the appropriate updating of its national standards, particularly the following:

1. Code of Practice for the Processing of Cephalopods (PNS/BAFS 299:2020)

2. Code of Practice for the Processing of Lobsters (PNS/BAFS 298:2020)
3. Code of Practice for the Processing of Shrimps and Prawns (PNS/BAFS 297:2020)
4. Code of Practice for Fresh and Quick Frozen Raw Scallop Products (PNS/BAFS 279:2019)
5. Code of Practice for Live and Raw Bivalve Mollusc (PNS/BAFS 236:2018)
6. Chilled or Frozen Crabs - Code of Practice (PNS/BAFS 328:2022)

The Philippines would also like to underscore the relevance of providing practical and cost-effective measures in controlling pathogenic *Vibrio* species in seafood, particularly time-temperature control and relaying, in the proposed revisions. These control measures are currently provided for in the abovementioned national standards, which may also need to be consequently updated following the recommendations from JEMRA.

Rwanda

AGENDA ITEM	Section or Paragraph	Nature of comment (Indicate whether technical or editorial)	Comment/Proposed Changes	Rationale
Item: CL 2023/28/OCS-FH Request for comments on the Draft Guidelines for the Control of Shiga Toxin-Producing <i>Escherichia coli</i> (STEC) in Raw Beef, Fresh Leafy Vegetables, Raw Milk and Raw Milk Cheeses, and Sprouts (General Section, Annex I on raw beef and Annex III on raw milk and raw milk cheeses) proposed for adoption at Step 5/8	General Section	Technical	Rwanda supports the adoption of the general section of Draft Guidelines for the Control of Shiga Toxin-Producing <i>Escherichia coli</i> (STEC) in Raw Beef, Fresh Leafy Vegetables, Raw Milk and Raw Milk Cheeses and Sprouts at step 5/8.	-
	Annex I on raw beef	Technical	Rwanda concurs with the adoption of the annex I on raw beef in the Draft Guidelines for the Control of Shiga Toxin-Producing <i>Escherichia coli</i> (STEC) in Raw Beef, Fresh Leafy Vegetables, Raw Milk and Raw Milk Cheeses, and Sprouts at step 5/8.	-
	Annex III on raw milk and raw milk cheeses	Technical	Rwanda is in agreement with the adoption of the annex III of Draft Guidelines for the Control of Shiga Toxin-Producing <i>Escherichia coli</i> (STEC) in Raw Beef, Fresh Leafy Vegetables, Raw Milk and Raw Milk Cheeses and Sprouts at step 5/8.	-
Item: CL 2023/29/OCS-FH Request for comments on the Draft Guidelines for the Safe Use and Reuse of Water in Food Production and Processing (General Section and Annex I on Fresh Produce)	General Section	Technical	Rwanda supports the adoption of the general section of the Draft Guidelines for the Safe Use and Reuse of Water in Food Production and Processing at Step 5/8.	-
	Annex I on Fresh Produce	Technical	Rwanda agrees with the adoption of the annex I of the Draft Guidelines for the Safe Use and Reuse of Water in Food Production and Processing at Step 5/8.	-

AGENDA ITEM	Section or Paragraph	Nature of comment (Indicate whether technical or editorial)	Comment/Proposed Changes	Rationale
proposed for adoption at Step 5/8				
Item: CL 2023/30-FH Request for Proposals for New Work and/or Revision of existing Standards	-	-	No new work item proposal	-

Senegal

➤ **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 (REP23/FH, Annexe III)**

Contexte : Le CCFH53 a approuvé 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 ainsi que les annexes 1 et 3 portant respectivement sur le bœuf cru ainsi que sur le lait cru et les fromages au lait cru.

Par manque de temps, les projets d'annexes 2 et 4 concernant respectivement les légumes à feuilles frais et les graines germées n'ont pas été étudiés.

Aussi, le Comité a convenu de soumettre le projet de directives ainsi que les annexes 1 et 3 à la CAC46 pour adoption à l'Étape 5/8.

Position : Le Sénégal appuie l'adoption de la Directive pour la maîtrise des STEC dans la viande de bœuf, le lait cru et les fromages produits à partir de lait cru ainsi que les projets d'annexe 1 et 3 sur la viande bovine crue et l'Annexe III sur le lait cru et les fromages au lait cru à l'Étape 5/8.

Justification : il n'y a plus de questions en suspens concernant la section générale et les deux annexes 1 et 3. Le travail va se poursuivre pour les annexes restantes.

La Section Générale et les annexes fournissent des informations utiles, des orientations pouvant être utiles à notre pays pour mieux assurer la surveillance des Escherichia coli producteurs de Shiga-toxines (STEC) dans le lait cru et les fromages produits à base de lait cru. Elles permettront également d'élargir notre champ de surveillance aux autres denrées de la production primaire à la commercialisation.

➤ **Avant-projet de directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production et la transformation des aliments (REP23/FH, Annexe IV)**

Contexte : Le CCFH51 a convenu d'établir des directives pour l'Utilisation et la Réutilisation Sûres de l'Eau dans la Production et la Transformation des Aliments (Section Générale et Annexe I) dans le but de garantir la sécurité au cours de la production primaire et de la transformation.

Le Comité a discuté de la terminologie lors du CCFH52. Au cours du CCFH53, le JEMRA a fourni des orientations sur la manière d'aborder la question de l'eau propre et potable dans les textes, recommandant l'adoption d'une approche fondée sur les risques et la prise de mesures appropriées pour atténuer les risques.

Sur la base de ces orientations, le comité a procédé à l'examen section par section, de la révision de l'avant-projet de directives, y compris l'annexe sur les produits et a apporté des modifications d'ordre rédactionnel et des changements visant à améliorer l'exactitude, la clarté et la cohérence de l'avant-projet de directives.

Le comité a approuvé la section générale des lignes directives ainsi que l'annexe sur les Produits Frais et est convenu de soumettre l'avant-projet de directives et l'Annexe 1 à la quarante sixième session de la CAC46 pour adoption à l'étape 5/8.

Le Comité poursuivra ses travaux sur l'annexe relative aux produits de la pêche.

Position : Le Sénégal supporte l'adoption à l'étape 5/8 de cet avant-projet de directives.

Justification : Cette directive pourra servir de base scientifique pour le renforcement des textes réglementaires relatifs à l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production et la transformation des aliments pour garantir la sécurité sanitaire de l'eau.

Singapore

Part 1 – Standards and related texts submitted for final adoption

Guidelines for the control of Shiga ToxinProducing *Escherichia coli* (STEC) in Raw Beef, Fresh Leafy Vegetables, Raw Milk and Raw Milk Cheeses, and Sprouts (General Section, Annex I on raw beef and Annex III on raw milk and raw milk cheeses)

1. Singapore supports the adoption of the draft guidelines for the Control of Shiga Toxin-Producing *Escherichia coli* (STEC) in Raw Beef, Fresh Leafy Vegetables, Raw Milk and Raw Milk Cheeses, and Sprouts (General Section, Annex I on raw beef and Annex III on raw milk and raw milk cheeses). As STEC is a microbial hazard with public health implications worldwide, it would be useful to have such guidelines made available. These guidelines are necessary due to the diverse production and manufacturing processes associated with different commodities. The control of STEC varies across food chain sectors and requires distinct management approach. The General Section furnish information concerning STEC control for specific commodities, thus facilitating informed risk management decisions. This will help food business operators and competent authorities around the world to apply existing Codex provisions for food hygiene to address this concern.

Draft Guidelines for the Safe Use and Reuse of Water in Food Production and Processing (General Section and Annex I)

1. Singapore supports the adoption of the draft guidelines for the Safe Use and Reuse of Water in Food Production and Processing (General Section and Annex I) as the guidelines provide practical guidance (e.g. decision support system tools) for food business operators and competent authorities using a risk based microbiological approach for the use and reuse of water. The approach evaluates the risk and potential mitigation using a framework of general principles and provide examples to application for the use and reuse of water to ensure water used is fit for its intended purpose and the finished products is safe for consumption.

South Africa

Guidelines for the control of Shiga Toxin-Producing *Escherichia coli* (STEC) in Raw Beef, Fresh Leafy Vegetables, Raw Milk and Raw Milk Cheeses, and Sprouts (General Section, Annex I on raw beef and Annex III on raw milk and raw milk cheeses)

South Africa supports the adoption of the General Section, Annex I on raw beef and Annex III on raw milk and raw milk cheeses of the proposed Guidelines for the control of Shiga Toxin-Producing *Escherichia coli* (STEC) in Raw Beef, Fresh Leafy Vegetables, Raw Milk and Raw Milk Cheeses, and Sprouts at Step5/8.

Rationale: The Guidance provide a science-based and practical tool for the effective control of STEC in specified commodities

Guidelines for the Safe Use and Reuse of Water in Food Production and Processing (General Section and Annex I)

South Africa supports the adoption of the proposed draft Guidelines for the Safe Use and Reuse of Water in Food Production and Processing (General Section and Annex I – fresh produce) at Step 5/8.

Rationale: Water is a critical element in food production and hygiene and as such guidance on the safe use and re-use of water is important and of great need. The application of a risk-based approach to the safe use and reuse of water would allow for an efficient use of this valuable resource, ensure water used is fit for its intended purpose and the finished products are safe for consumption.

The return of the annex on seafood to Step 2/3 is supported for further comments by Member States and refinement at EWG and Committee level.

Rationale: To support the requirement that Guidelines should be technical sound, clear and to consider all risks to ensure public health.

PART 2 - PROPOSALS TO UNDERTAKE NEW WORK OR REVISE STANDARDS

New work proposal on the development of Guidelines for food hygiene control measures in traditional markets for food

South Africa supports the proposed new work to develop Guidelines for Food Hygiene Control Measures in Traditional Food Markets. This new work is supported to further strengthen the 4 Regional Codes of Practice for Street Vended Foods, including for the African Region

Rationale: The proposed guidelines or COP would provide national and local governments worldwide with relevant advice to ensure that the defined traditional food markets are designed and managed effectively to promote food safety for the food sold in the markets. To include all the risk management of all traditional food markets, and not only street vended food

Proposed Revision of the Guidelines on the Application of the General Principles of food Hygiene to the control of Pathogenic Vibrio Species in Seafood (CXG 73-2010)

South Africa supports the proposed new work to revise the Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the control of pathogenic Vibrio species in seafood (CXG 73-2010).

Rationale: It will provide updated information on the control of pathogenic Vibrio species in sea food. The latest scientific information would strengthen risk management decisions taken by Competent Authorities with regards to pathogenic Vibrio species in seafood which in turn support safe trade. Countries shall have more tools to control the presence of pathogenic Vibrio species in all seafood categories and not only bivalve molluscs. Climate change is a global phenomenon and emerging pathogenic Vibrio species has the potential to arise at any global geographical area. The emergence of new pathogenic Vibrio species and strains shall be catastrophic to our local bivalve industry and negate Government's Ocean Economy plans and deliverables.

Suriname

Suriname supports the adoption at Step 8 or 5/8 of:

- **The Draft Guidelines for the Control of Shiga-Toxin Producing Escherichia coli (STEC) and the Annexes I (Raw Beef) and III (Raw Milk and Raw Milk Cheese)**
- **Draft Guidelines for the Safe Use and Reuse of Water in Food Production and Processing (General Section and Annex I)**

Suriname Supports the approval of new work proposed by CCFH on:

- **Development of Guidelines for food hygiene control measures in traditional markets for food**
Suriname stresses that these guidelines be complementary to the guidelines developed by regional committees, including the regional Code of Hygienic Practice for the Preparation and Sale of Street Foods (developed by Latin America and the Caribbean)
And

-
- Revision of the Guidelines on the Application of the General Principles of food Hygiene to the control of Pathogenic *Vibrio* Species in Seafood (CXG 73-2010)