

commission du codex alimentarius

ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla, 00100 ROME Tél.: 39 06 57051 Téléc: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705.4593

Point 2 de l'ordre du jour

CX/FH 99/2
Novembre 1999
Supplément

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE Trente-deuxième session

Washington DC, (États-Unis d'Amérique), 29 novembre – 4 décembre 1999

RAPPORT DU SECRÉTARIAT SUR LES QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU AUTRES COMITÉS DU CODEX

4. QUESTIONS RÉSULTANT D'AUTRES ORGANES

4.1 COMITE OMC SUR LES MESURES SANITAIRES ET PHYTOSANITAIRES

- ***Bacillus cereus* dans les produits en conserve et en bouteille, y compris les confitures, et certification concernant l'absence d'organismes pathogènes dans les produits à base de viande crue**

Le Comité OMC sur les mesures sanitaires et phytosanitaires, à sa réunion du 15-16 octobre 1997, a adopté une procédure provisoire pour surveiller le processus d'harmonisation internationale et l'utilisation des normes, directives et recommandations internationales¹, tel que stipulé aux Articles 3.5 et 12.4 de l'Accord SPS.

Le Comité SPS, en transmettant le rapport du Comité sur les mesures sanitaires et phytosanitaires concernant la surveillance de l'utilisation des normes, directives et recommandations internationales par les Membres de l'OMC (G/SPS/13) au Président de la Commission du Codex Alimentarius, M. Thomas Billy, le 16 juillet 1999, a appelé l'attention du Codex sur quatre questions spécifiques: la chlortétracycline dans le porc et les produits à base de porc; l'acide benzoïque en tant qu'agent de conservation dans les sauces, et deux autres questions qui relèvent du mandat du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire: *Bacilli* et autres organismes dans les produits en conserve et en bouteille et certification concernant l'absence d'agents pathogènes dans les produits à base de viande crue.

Afin de répondre à la demande du Comité SPS et comme ces questions sont nouvelles pour le Codex et qu'il n'est pas évident qu'elles peuvent faire l'objet de normes ou que des normes sont effectivement nécessaires, le Comité sur l'hygiène alimentaire est donc invité à donner son avis sur:

- *Bacillus cereus* en tant qu'agent pathogène potentiel dans les produits en conserve/en bouteille, y compris les confitures,
- la nécessité de certifier l'absence d'agents pathogènes dans les produits à base de viande crue.

¹ G/SPS/11.