

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: +39 6 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: +39 6 5705.4593

Point 2 de l'ordre du jour

**CX/FH 99/2
Septembre 1999**

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 D'AUTRES COMITÉS DU CODEX

1. QUESTIONS RÉSULTANT DE LA VINGT-TROISIÈME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

1.1 ADOPTION DE TEXTES ELABORES PAR LE COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE

Documents adoptés comme textes définitifs

La Commission a adopté les projets de Codes ci-après comme textes définitifs élaborés par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (ALINORM 99/37, par. 113 à 115):

- Projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments réfrigérés conditionnés de durée de conservation prolongée¹
- Projet de principes et directives régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques²
- Projet d'amendement au Code d'usages international recommandé, Principes généraux d'hygiène alimentaire (Procédures et méthodes de nettoyage)³

Documents adoptés à l'étape 5 de la Procédure

La Commission a adopté à l'étape 5 de la Procédure (ALINORM 99/37, par. 176):

- Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des denrées alimentaires en vrac et des denrées alimentaires semi-emballées

Note: Le Comité examinera ce Code à l'étape 7 au point 4 de l'ordre du jour.

¹ ALINORM 99/13, Annexe III

² ALINORM 99/13A, Annexe II

³ ALINORM 99/13A, Annexe III

1.2 AMENDEMENTS AU MANUEL DE PROCEDURE DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

1.2.1 Amendement au Règlement intérieur

Article X.2 – Élaboration et adoption de normes

La Commission a adopté l'Article X.2 soulignant la nécessité d'un consensus pour l'adoption de normes et textes apparentés (ALINORM 99/37, par. 62 et Annexe III).

La Commission met tout en oeuvre pour parvenir à un accord sur l'adoption ou l'amendement des normes par consensus. Les décisions relatives à l'adoption ou à l'amendement des normes ne peuvent faire l'objet d'un vote que si ces efforts déployés pour dégager un consensus ont échoué.

1.2.2 Amendements au Manuel de Procédure

Relations entre les Comités s'occupant de produits et les Comités s'occupant de questions générales: Projet d'amendement aux dispositions relatives à l'hygiène alimentaire

La Commission a adopté l'amendement concernant les dispositions relatives à l'hygiène alimentaire à utiliser dans les normes de produits comme proposé par le CCFH (ALINORM 99/37, par. 68).

1.3 PRINCIPES DE L'ANALYSE DES RISQUES

En examinant les Principes de l'analyse des risques au point 7 de l'ordre du jour (ALINORM 99/37, par. 47-58), la Commission a adopté les recommandations ci-après à appliquer dans le cadre du Codex:

- a) Les programmes contribuant à l'analyse des risques devraient bénéficier d'un rang de priorité élevé;
- b) Les comités du Codex concernés devraient poursuivre l'élaboration et l'application des principes et des méthodologies d'analyse des risques relevant de leurs mandats respectifs dans le cadre du Plan d'action et faire rapport sur l'avancement de leurs travaux à la Commission de manière régulière;
- c) Les propositions de nouvelles définitions ou d'amendement des dispositions existantes à utiliser dans le cadre de l'analyse des risques, selon qu'il conviendrait, devraient être examinées par le Comité du Codex sur les Principes généraux;
- d) Pour dissiper toute confusion quant à l'usage des expressions "risk analysis" (analyse des risques) et "hazard analysis" (analyse des dangers), la Commission devrait réitérer ce qu'elle entend par ces expressions et expliquer comment elles s'appliquent en pratique;
- e) La Commission devrait poursuivre et accroître ses efforts tendant à renforcer la participation des gouvernements et des ONG qui sont membres ou observateurs mais qui ne participent pas de manière active aux travaux du Codex;
- f) Les comités du Codex concernés devraient désigner un coauteur provenant d'un pays en développement lorsque le principal auteur (ou les principaux auteurs) d'un document de synthèse provient (ou proviennent) d'un pays développé;
- g) Les comités du Codex concernés devraient envisager d'élaborer des critères de qualité en ce qui concerne les données utilisées pour l'évaluation des risques. Dans la mesure possible, ces critères devraient être compatibles, compte tenu des différences techniques existant dans les disciplines couvertes;
- h) Les comités du Codex concernés devraient prendre en compte les aspects concernant l'exposition aiguë des produits chimiques présents dans les aliments;
- i) Reconnaissant que dans les pays en développement la production primaire est assurée essentiellement par de petites et moyennes entreprises, l'évaluation des risques devrait reposer sur des données

mondiales, y compris celles en provenance des pays en développement. Ces données devraient comprendre en particulier des données de surveillance épidémiologique et des études sur l'exposition;

- j) La gestion des risques devrait prendre en compte les conséquences économiques et pratiques des options en matière de gestion des risques dans les pays en développement. Elle devrait aussi faire preuve de souplesse au stade de l'élaboration des normes, directives et autres recommandations, dans une mesure compatible avec la protection de la santé des consommateurs.

1.4 DEFINITIONS AUX FINS DU CODEX ALIMENTARIUS: DEFINITIONS DES TERMES RELATIFS A LA SALUBRITE DES ALIMENTS UTILISES EN ANALYSE DES RISQUES (COMMUNICATION SUR LES RISQUES – GESTION DES RISQUES)

La Commission est convenue de modifier la définition de la communication sur les risques comme suggéré par la délégation canadienne, en supprimant la mention des "dangers", afin d'éviter toute confusion entre risques et dangers, notamment en ce qui concerne la procédure HACCP. La Commission a adopté les définitions révisées de la *communication sur les risques* et de la *gestion des risques* telles que proposées (ALINORM 99/37, par. 70) :

Communication sur les risques - Echange interactif, tout au long du processus d'analyse des risques, d'informations et d'opinions sur les risques, les facteurs liés aux risques et les perceptions des risques, entre les responsables de leur évaluation et de leur gestion, les consommateurs, l'industrie, les milieux universitaires et les autres parties intéressées, et notamment l'explication des résultats de l'évaluation des risques et des fondements des décisions prises en matière de gestion des risques.

Gestion des risques - Processus, distinct de l'évaluation des risques, consistant à mettre en balance les différentes politiques possibles en consultation avec toutes les parties intéressées, en tenant compte de l'évaluation des risques et d'autres facteurs ayant une importance pour la protection de la santé des consommateurs et la promotion de pratiques commerciales loyales et, au besoin, à choisir les mesures de prévention et de contrôle appropriées.

1.5 DESIGNATION DES GOUVERNEMENTS HOTES DES COMITES DU CODEX ET DES GROUPES SPECIAUX INTERGOUVERNEMENTAUX

1.5.1 Examen des organes subsidiaires (ALINORM 99/37, par. 219-220)

La Commission a confirmé la suppression des Groupes mixtes CEE(ONU)/Codex d'experts de la normalisation des jus de fruits et de la normalisation des denrées alimentaires surgelées. Elle a décidé que la révision des normes Codex pour les fruits et légumes surgelés serait désormais confiée au Comité sur les fruits et légumes transformés. **Elle a également décidé que toute révision du Code d'usages international recommandé du Codex pour la transformation et la manutention des denrées alimentaires surgelées qui pourrait être nécessaire serait confiée au Comité sur l'hygiène alimentaire.**

1.5.2 Création de nouveaux organes subsidiaires (ALINORM 99/37, par. 221-230)

Les organes subsidiaires ci-après de la Commission du Codex Alimentarius ont été créés:

- *Groupe de travail intergouvernemental spécial sur les jus de fruits*
- *Comité de coordination FAO/OMS pour le Proche-Orient*
- *Groupe de travail intergouvernemental spécial sur les aliments dérivés des biotechnologies*
- *Groupe de travail intergouvernemental spécial sur les bonnes pratiques d'alimentation animale*

2. QUESTIONS GÉNÉRALES CONCERNANT LA FAO ET L'OMS

2.1 CONSULTATION MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS SUR L'ÉVALUATION DES RISQUES MICROBIOLOGIQUES DANS LES ALIMENTS, GENEVE, 15-19 MARS 1999

A la demande de la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-deuxième session (ALINORM 97/37, par. 139), la FAO et l'OMS ont organisé une Consultation d'experts à Genève (Suisse) du 15 au 19 mars 1999 pour élaborer une stratégie internationale et des mécanismes d'appui pour l'évaluation des risques microbiologiques dans les aliments.

La Consultation a conclu qu'il était indispensable de disposer d'avis techniques sur les évaluations des risques microbiologiques dans les aliments, afin de répondre aux besoins des gouvernements, de l'industrie alimentaire, de la communauté scientifique, des organisations professionnelles et des groupes internationaux de consommateurs. Elle a également conclu que la FAO et l'OMS devraient créer un dispositif visant à fournir des avis d'experts sur ce sujet. Dans un premier temps, ce dispositif devrait prendre la forme d'une série de réunions d'experts donnant des avis en réponse à des demandes des États Membres par l'intermédiaire de la FAO, de l'OMS et de la Commission du Codex Alimentarius.

Le rapport de la Consultation est disponible en anglais, espagnol, français sur Internet à l'adresse URL suivante:

<http://www.who.int/fsf/mbriskassess/Consulation99/index.htm>

Les gouvernements membres et les organisations internationales intéressées ont été invités, par Lettre circulaire N° 17, à étudier ce rapport et à faire connaître leurs observations/avis concernant les questions prioritaires au niveau international qui nécessitent une évaluation des risques.

Le Comité est invité à examiner les activités futures dans ce domaine.

2.2 CONSULTATION FAO D'EXPERTS SUR LES INCIDENCES COMMERCIALES DE LA PRESENCE DE *LISTERIA* DANS LES PRODUITS DE LA PECHE, AMHERST (MASSACHUSETTS, ETATS-UNIS D'AMERIQUE), 17-20 MAI 1999

La mondialisation et la croissance du commerce international du poisson et des produits de la pêche depuis quelques années ont fait de ces produits l'un des articles les plus importants, du point de vue de leur valeur, dans le commerce international. Les préoccupations relatives à la salubrité de ces produits ont abouti à l'adoption d'un certain nombre de nouvelles réglementations telles que la tolérance zéro pour *Listeria monocytogenes* dans les produits de la pêche ou le recours à une démarche basée sur le risque pour établir des limites maximales de *Listeria* dans ces produits. La Consultation a examiné les données disponibles sur l'évaluation du risque lié à la contamination des produits de la pêche par *Listeria*, et évalué ses effets sur le commerce international des produits de la pêche. Elle a fait le point des connaissances scientifiques actuelles concernant les risques de listériose liés aux produits de la pêche, elle a examiné les réglementations en vigueur et leurs effets sur le commerce international et elle a élaboré des directives pour la prévention et la lutte contre *Listeria* dans ces produits. La Consultation était organisée conjointement par la Division des industries de la pêche et la Division de l'alimentation et de la nutrition de la FAO et s'est tenue au Département des sciences de l'alimentation de l'Université du Massachusetts à Amherst.

Suivi: Le rapport provisoire de cette Consultation est disponible sur la page d'accueil FAO à l'adresse URL suivante:

<http://www.fao.org/WAICENT/FAOINFO/ECONOMIC/ESN/listeria/listeria.htm>

Le rapport de la consultation sera publié par la FAO. *L. monocytogenes* sera également examiné au point 10 de l'ordre du jour.

2.3 COMMERCE INTERNATIONAL DES DENREES ALIMENTAIRES AU-DELA DE L'AN 2000. DECISIONS FONDEES SUR DES DONNEES SCIENTIFIQUES, HARMONISATION, EQUIVALENCE ET RECONNAISSANCE MUTUELLE, MELBOURNE (AUSTRALIE), 11-15 OCTOBRE 1999

Les accords du Cycle d'Uruguay sont en vigueur depuis cinq ans. Dans la perspective du nouveau cycle de négociations commerciales multilatérales, la FAO, en coopération avec l'Organisation mondiale de la santé et l'Organisation mondiale du commerce, à l'aimable invitation du Commonwealth d'Australie et de l'État de Victoria, organisera une conférence intergouvernementale sur l'application des travaux du Codex afin d'obtenir la pleine participation des gouvernements membres dans les activités en cours et prévues relatives au Codex Alimentarius et à l'OMC.

La Conférence étudiera comment les questions de qualité et de salubrité des denrées alimentaires affectent le commerce international, la santé et le développement aux niveaux national et international et, tout en se projetant au-delà de l'an 2000, elle s'appuiera sur les recommandations de la Conférence de 1991, les besoins actuels dans le domaine du commerce des denrées alimentaires, les accords du Cycle d'Uruguay et le prochain cycle des négociations de l'OMC.

La Conférence examinera la suite donnée à la précédente Conférence FAO/OMS et les mesures prises par les deux organisations, avec l'OMC, pour aider les gouvernements membres à s'acquitter de leurs obligations en vertu des accords SPS et OTC, ce qui suppose nécessairement une analyse exhaustive des procédures actuelles Codex, SPS et OTC et des perspectives de nouveaux changements. Cet examen devrait permettre d'élaborer des recommandations cohérentes sur les démarches basées sur des données scientifiques afin de promouvoir la mise sur le marché de denrées alimentaires de meilleure qualité et plus salubres, aux plans national et international.

2.4 CONSULTATION OMS SUR L'ELABORATION D'UNE STRATEGIE D'APPLICATION DU SYSTEME HACCP DANS LES PETITES ENTREPRISES OU ENTREPRISES MOINS DEVELOPPEES, LA HAYE (PAYS-BAS), 16-19 JUIN 1999

L'Organisation mondiale de la santé (OMS), en collaboration avec le Ministère de la santé, des affaires sociales et des sports (Pays-Bas), a organisé une Consultation sur *l'élaboration d'une stratégie d'application du système HACCP dans les petites entreprises ou entreprises moins développées*.

Les petites entreprises représentent une grande part de l'industrie alimentaire et assurent un fort pourcentage de la production destinée à la consommation humaine. Nombre d'entre elles manquent d'un programme adéquat de gestion de la salubrité des denrées alimentaires et ont des difficultés à appliquer le système HACCP tel que décrit dans les directives du Codex à ce propos. Les responsables de la santé publique recommandent néanmoins d'appliquer les sept principes du Codex comme condition fondamentale de la production ou de la préparation de denrées alimentaires salubres, quel que soit la taille ou le niveau de développement d'une entreprise alimentaire.

Les objectifs de la Consultation étaient les suivants:

- examiner les difficultés rencontrées lors de l'application du système HACCP dans les petites industries;
- examiner les initiatives et démarches adoptées par différents gouvernements ou secteurs pour aider les petites industries à appliquer le système HACCP;
- définir le rôle des gouvernements, des organismes de contrôle et des associations commerciales professionnelles pour aider les petites entreprises à appliquer le système HACCP;
- élaborer une stratégie pour appliquer le système HACCP dans les petites industries, compte tenu des différentes options pratiques.

La Consultation est convenue de définir "les petites entreprises ou entreprises moins développées" comme étant celles qui ont des difficultés à appliquer le système HACCP dans leurs opérations, que ce soit à cause de leur taille, du manque de ressources techniques et/ou économiques, ou de la nature de leurs opérations. L'expression "entreprises moins développées" concerne la situation du système de gestion de la salubrité des denrées alimentaires et non le nombre d'employés ou le volume de la production.

La Consultation a examiné l'application du système HACCP dans les petites entreprises, aussi bien dans les pays en développement que dans les pays industrialisés. Comme mesure initiale pour l'élaboration d'une stratégie d'application du système HACCP dans les petites entreprises, la Consultation a examiné les avantages du système HACCP dans les petites entreprises et les obstacles à son application, et élaboré des recommandations sur la façon de les surmonter. Elle a notamment recommandé d'élaborer des guides spécifiques selon les secteurs industriels et d'adapter le texte Codex "Directives pour l'application du système HACCP" à la situation des petites entreprises.

Note: La question des petites entreprises sera examinée au point 9 de l'ordre du jour.

3. QUESTIONS RÉSULTANT D'AUTRES COMITÉS DU CODEX

3.1 COMITE DU CODEX SUR LES PRINCIPES GENERAUX

Rôle de la science et des autres facteurs en matière d'analyse des risques (ALINORM 99/33A, par. 64-76)

Le Comité est convenu que les autres facteurs devraient être définis conformément aux principes de transparence, d'objectivité et de proportionnalité et que leur application devrait être clairement documentée dans le cadre du processus de décision. Le Comité a reconnu l'absence d'un consensus en ce qui concerne l'incorporation d'un certain nombre d'autres facteurs y compris la santé animale, le bien-être animal et l'environnement et est convenu que le document devrait être révisé à la lumière des discussions ci-dessus en vue d'un examen approfondi lors de la prochaine session.

Le Comité a décidé de demander aux comités concernés de définir et de préciser les facteurs pertinents qui sont pris en compte dans le travail qu'ils effectuent, dans le cadre de l'analyse des risques, ce qui faciliterait l'ensemble du débat au sein du CCGP sur la question des autres facteurs légitimes.

Le Comité sur l'hygiène alimentaire est donc invité à définir et clarifier les facteurs pertinents à prendre en compte dans ces travaux, dans le cadre de l'analyse des risques.

3.2 COMITE DU CODEX SUR LE POISSON ET PRODUITS DE LA PECHE

Concentration de résidus de chlore dans les crevettes (ALINORM 99/18, par. 5)

Le Comité a noté que la question de la concentration de résidus de chlore dans les crevettes avait été renvoyée par le Comité sur l'hygiène alimentaire, qui avait recommandé qu'un document soit préparé sur cette question. Le Comité a été informé que l'eau chlorée était communément utilisée dans de nombreux pays, alors que la législation de la Communauté européenne l'interdisait et a reconnu que cette question nécessitait un supplément d'examen du fait qu'il existe de grandes différences dans les approches adoptées par les pays membres. Le Comité s'est félicité de l'offre de la FAO et de l'OMS de préparer un document de travail sur l'utilisation de l'eau chlorée et est convenu qu'il serait demandé aux pays membres, par le biais d'une circulaire, de fournir des informations sur leur expérience dans ce domaine afin de faciliter la préparation du document.