

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 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 5 (b) de l'ordre du jour

CX/FH 04/5-Add.2
Décembre 2003

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Trente-sixième session

Washington DC, États-Unis d'Amérique, 29 mars – 3 avril 2004

F

DÉVELOPPEMENT DE PROCÉDURES ET DE CRITÈRES POUR L'ÉTABLISSEMENT DES PRIORITÉS DES TRAVAUX DU COMITÉ DU CODEX POUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

*Préparé par la Nouvelle-Zélande, l'Australie, l'Autriche, le Brésil, le Canada, le Danemark, la
Finlande, la France, le Japon, la Malaisie, la Norvège, le Royaume-Uni et les États-Unis*

HISTORIQUE

À la 35^{ème} session du CCFH, il a été convenu (ALINORM 03/13A paragraphe 175) qu'un groupe de rédaction dirigé par la Nouvelle-Zélande, avec l'assistance de l'Australie, de l'Autriche, du Brésil, du Canada, du Danemark, de la Finlande, de la France, du Japon, de la Malaisie, de la Norvège, du Royaume-Uni et des États-Unis, rédigerait un document de travail pour diffusion, observations et nouvel examen lors de sa prochaine session. Il serait chargé des missions suivantes :

- a) Examiner la liste des codes d'usages existants qui doivent être révisés, en tenant compte du document CX/FH 00/14 et des observations écrites formulées lors de la trente-troisième session du CCFH ;
- b) Examiner et proposer un ordre de priorité pour les travaux déjà repris dans le programme de travail du CCFH ; et
- c) Proposer la manière dont le CCFH pourrait :
 - identifier de nouvelles questions/matières à étudier
 - traiter les questions très urgentes
 - traiter les questions moins urgentes mais ayant un grand impact
 - traiter les questions générales (par ex. des questions soumises, les codes envoyés pour confirmation et réclamant un long travail du CCFH, etc.)
- d) Proposer un mécanisme qui permettrait au CCFH d'établir un ordre de priorité dans son programme de travail (concernant les points a, b et c précités) de manière permanente.

Il a en outre été convenu que pour mener à bien les missions c) et d) précitées, le groupe de travail devra se fonder sur les critères proposés dans le document CX/FH 03/6 (Procédure proposée pour permettre au Comité sur l'hygiène alimentaire d'entreprendre des activités spécifiques en matière d'évaluation et de

gestion des risques microbiologiques), sur les dispositions du Manuel de procédure du Codex Alimentarius, sur le Cadre stratégique du Codex et sur le Plan à moyen terme 2003-2007.

Le groupe de rédaction a mené à bien cette tâche en rédigeant le document de travail annexé qui comprend un exemple d'un programme de travail répondant à un ordre de priorité, développé en fonction des critères proposés.

Recommandations

Remarque : Dans le cadre des recommandations ci-dessous et du document de travail, il a été suggéré d'utiliser éventuellement le groupe de rédaction. Le but du Groupe serait simplement de rassembler et d'organiser les documents pour l'établissement des priorités en séance plénière et non pas de prendre des décisions sur cet établissement des priorités.

Il est recommandé au Comité de considérer les propositions suivantes en tenant compte des décisions de la 26^{ème} session de la CAC en ce qui concerne les priorités des travaux :

- les principes et résultats proposés pour un mécanisme de révision et d'établissement des priorités ;
- les critères proposés pour l'établissement de priorités dans le cadre du programme de travail ;
- le processus de développement d'un document à l'ordre du jour par un Groupe de rédaction ;
- le processus de rassemblement d'informations par le Groupe sur un programme de travail prioritaire destiné à être étudié par le CCFH.

Annexe I

**Document de travail sur le
DÉVELOPPEMENT DE PROCÉDURES ET DE CRITÈRES POUR L'ÉTABLISSEMENT DES
PRIORITÉS DES TRAVAUX DU COMITÉ DU CODEX POUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE**

1 INTRODUCTION ET HISTORIQUE

1. Le CCFH avait déjà envisagé l'établissement de priorités¹ mais n'avait convenu d'aucun critère ou procédure à utiliser pour l'établissement desdites priorités. Dans le contexte élargi du Codex, il existe plusieurs documents qui pourraient aider le CCFH dans le développement d'un mécanisme approprié pour l'établissement des priorités de ses travaux. Citons, plus particulièrement, le Manuel de procédure du Codex, le Cadre stratégique du Codex 2003-2007, le Plan à moyen terme 2003-2007 et la récente évaluation conjointe FAO/OMS du Codex Alimentarius et autres activités de la FAO et de l'OMS relatives aux normes alimentaires.

Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius

2. Le Manuel de procédure² de la Commission du Codex Alimentarius définit des critères pour l'établissement de priorités des travaux. Il existe deux séries de critères, l'une applicable à des questions générales et l'autre applicable aux produits. Les critères d'établissement de priorités suivants sont applicables à des questions générales :
- (a) Protection du consommateur contre les risques pour la santé et contre les pratiques frauduleuses.
 - (b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter.
 - (c) Portée des travaux et détermination des priorités dans les différents domaines d'activité.
 - (d) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales.

Cadre stratégique du Codex 2003-2007

3. Le Cadre stratégique du Codex 2003-2007³ stipule que : *“L'objectif fondamental de la Commission du Codex Alimentarius est d'établir des directives harmonisées à l'échelle internationale et visant à mettre en place des systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires, qui ont pour objet de protéger la santé des consommateurs et d'assurer la loyauté des pratiques commerciales, compte tenu des besoins et des impératifs spécifiques de chaque pays. Les objectifs énumérés ci-après sont d'une égale importance pour parvenir à la réalisation de cette vision stratégique.”*
4. Le Cadre stratégique contient cinq objectifs⁴ considérés comme importants pour envisager un mécanisme permettant au CCFH d'établir des priorités de ses travaux de façon régulière. Ces objectifs sont :
- Objectif 1 : Mettre en place un cadre législatif cohérent
 - Objectif 2 : Favoriser la plus vaste et la plus cohérente application possible des principes scientifiques et de l'analyse des risques
 - Objectif 3 : Promouvoir des liens entre le Codex et les autres organismes multilatéraux qui élaborent des instruments juridiques et des conventions
 - Objectif 4 : Accroître la capacité de réagir efficacement et rapidement aux nouvelles questions, préoccupations et tendances qui apparaissent dans le secteur de l'alimentation
 - Objectif 5 : Encourager le plus possible l'adhésion à la Commission et la participation à ses travaux.

¹ CX/FH 99/14; CX/FH 00/14

² 12^{ème} édition, pages 60-61 de la version anglaise

³ Adopté par la CAC à sa 24^{ème} session, juillet 2001

⁴ L'objectif non considéré dans le cadre de la discussion est l'objectif 6 : Promouvoir la plus vaste application possible des normes Codex

Plan à moyen terme 2003-2007 révisé du Codex

5. En examinant le Projet de Plan à moyen terme 2003-2007 révisé, la 50^{ème} session du Comité exécutif (CCEXEC), juin 2002, a fait remarquer que bien que l'ensemble de la section « Critères » dans le Manuel de procédure avait été révisé en 1999, les Critères pour l'établissement des priorités des travaux avaient été transférés dans une section séparée mais sans une véritable révision.
6. La 25^{ème} session de la CAC (février 2003) a convenu de reporter d'une année la finalisation du Plan à moyen terme afin d'achever sa révision des recommandations de l'Évaluation conjointe FAO/OMS du Codex Alimentarius et autres activités de la FAO et de l'OMS relatives aux normes alimentaires.

Évaluation conjointe FAO/OMS du Codex Alimentarius et autres activités de la FAO et de l'OMS relatives aux normes alimentaires

7. Le Rapport de l'évaluation conjointe FAO/OMS du Codex⁵ a souligné, entre autres, que l'établissement des priorités et la gestion des normes étaient des domaines critiques requérant une réforme. L'étude de ces questions par la 26^{ème} session⁶ de la Commission a débouché sur un certain nombre de décisions qui auront un impact sur le travail du CCFH. Plus particulièrement, la CAC a décidé que :
 - un examen critique des propositions de nouveaux travaux à entreprendre devrait être effectué, en tenant compte des priorités stratégiques de la Commission et des activités de soutien nécessaires pour fournir l'évaluation des risques indépendante et les principales normes devraient bénéficier de documents de projet (mentionnant l'importance, les aspects principaux et le calendrier proposé)⁷ ;
 - l'état d'avancement des travaux au sein des comités du Codex devrait être contrôlé afin d'assurer la cohérence vis-à-vis du calendrier et, si nécessaire, de prendre les mesures correctives qui s'imposent ou suspendre le travail⁸ ;
 - le Comité exécutif sera l'organe responsable de la gestion des normes et de la révision critique des propositions de travaux⁹ ;
 - tous les projets seront soumis à une exigence de résultat dans une période de temps définie de cinq années¹⁰ ; et
 - le Comité sur les principes généraux sera chargé de rédiger à nouveau les Critères sur l'établissement des priorités des travaux afin de refléter les priorités actuelles des travaux de la Commission et de manière à fournir des outils de jugement explicites pour évaluer les propositions de travaux par rapport aux priorités.

Commentaires

8. Bien que ces divers documents offrent un contexte, ils ne fournissent pas au CCFH un processus ou un mécanisme spécifique pour établir des priorités et assurer la révision de son programme de travail. À cet effet, le CCFH devra développer un processus ou un mécanisme, en tenant compte du travail réel du CCFH, des décisions prises lors de la 26^{ème} session de la CAC et de toutes les directives de la CAC, à mesure qu'elles seront disponibles.

2 ACTIVITÉS DU CCFH

9. L'environnement dans lequel le CCFH doit entreprendre ses activités a évolué au cours des dix dernières années. Ce changement comporte trois aspects ou étapes identifiables :
 - Le développement d'une approche HACCP en matière de sécurité alimentaire à la fin des années 80 et au début des années 90 ;

⁵ ALINORM 03/25/3

⁶ ALINORM 03/26/11, ALINORM 03/26/11 Add1-5

⁷ Proposition n° 14 - ALINORM 03/41 paragraphe 163; Contenu de la proposition – ALINORM 03/26/11 Add 3 paragraphes 15-16

⁸ Proposition n° 15 - ALINORM 03/41 paragraphe 163; Contenu de la proposition – ALINORM 03/26/11 Add 3 paragraphe 17

⁹ Proposition n° 16 - ALINORM 03/41 paragraphe 164

¹⁰ Proposition n° 17 - ALINORM 03/41 paragraphe 165

- la conclusion des Négociations commerciales multilatérales du Cycle d'Uruguay et la création de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) en 1994-95 avec la reconnaissance des normes et textes apparentés de la CAC en tant que points de référence internationaux et l'introduction, via l'accord de l'OMC sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS), du concept de « niveau approprié de protection sanitaire ou phytosanitaire » (ALOP) ; et
- le développement et la précision de « l'approche basée sur le risque » englobant les concepts d'analyse des risques et ses composants qui sont apparus au milieu de années 90.

10. Dans ce nouvel environnement, les sources ou organes identifiant la nécessité pour le CCFH d'entreprendre des travaux sont restés assez constants mais le champ d'application et la portée des travaux du CCFH se sont considérablement étendus. Ceci est reflété dans le mandat du CCFH qui a été amendé en 2001 par la CAC afin d'y inclure des questions relatives à l'évaluation et à la gestion des risques.

Sources des activités

11. La nécessité d'entreprendre des activités peut être signalée au CCFH par :

- les membres de gouvernements ou d'organisations internationales, souvent soulevée aux séances plénières sous la rubrique Autres questions ;
- la FAO ou l'OMS ;
- la CAC, le CCEXEC ou autres organes rattachés à la CAC ; généralement sous la rubrique Questions soumises¹¹ ; ou
- les Comités de coordination régionaux du Codex¹².

2.1 Catégories d'activités¹³

12. Dans le cadre des accords SPS et TBT, tous les textes du Codex sont définis en tant que « normes ». Cependant, lorsqu'on aborde l'ensemble des travaux entrepris par le CCFH, une catégorie unique ne semble pas suffisante. En fait, lorsqu'on parle des textes du Codex en général, l'usage de ces dernières années veut que l'on se réfère à ceux-ci en tant que « normes », signifiant généralement « normes sur les produits », « codes d'usages recommandés » et « directives ». Le système de documentation du Codex utilise les descriptifs « STAN », « RCP » et « GL » pour numéroter les textes du Codex.
13. Le travail du CCFH peut être divisé en deux catégories générales : 1) les « codes d'usages recommandés » (RCP) et 2) les « directives » (GL). L'annexe 1 mentionne tous les RCP et les GL sous la responsabilité du CCFH¹⁴. L'annexe 2 offre un résumé de l'état d'avancement actuel des travaux.¹⁵
14. Les normes quantitatives sont parfois reprises sous les RCP. Citons par exemple les spécifications microbiologiques dans le Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge et le Code d'usages en matière d'hygiène pour les produits à base d'œufs (reflétant une approche basée sur le risque pour l'établissement des normes).
15. Les directives comprennent les textes consultatifs. Citons par exemple le Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives concernant son application et l'avant-projet de Principes et directives régissant la conduite de la gestion des risques microbiologiques.
16. Le CCFH étudie également les rapports des Consultations mixtes FAO/OMS d'experts ainsi que les évaluations des risques et les rapports du Comité d'experts mixtes de l'évaluation des risques

¹¹ Y compris l'approbation d'autres Codes d'usages en matière d'hygiène des Comités. Actuellement, il existe 11 Comités sur les produits dont quatre sont ajournés et un, à savoir le Code en matière d'hygiène de la viande et de la volaille, ne requiert pas d'approbation. - Confirmation verbale du Secrétariat du Codex, 9^{ème} session, CCMPH (février 2003). Par conséquent, il existe 6 Comités des produits qui pourraient envoyer les Codes d'usages en matière d'hygiène au CCFH pour approbation.

¹² Fournir des avis est une des fonctions attribuées aux coordinateurs régionaux (voir Manuel de procédure – Règles de procédure, Règle 2 Membres, paragraphe 4 (c) (ii), MAIS il s'agit d'une fonction qu'ils n'ont pas remplie dans le passé.

¹³ Les types d'activités entreprises par les Comités du Codex et le statut du résultat de ces activités, en particulier en ce qui concerne les accords de l'OMC, ont été précédemment abordés au sein du CCGP (CX/GP 98/9, CX/GP 99/7 référence).

¹⁴ Après avoir retiré les codes pour la bœuf et le poissons et code d'usages en matière d'hygiène pour le lait déshydraté.

¹⁵ Basée sur les 33^{ème}, 34^{ème} et 35^{ème} Sessions (ALINORM 01/13, ALINORM 03/13 (2001) et ALINORM 03/13A (2003), respectivement

microbiologiques (JEMRA). De tels rapports peuvent inclure des avis sur la gestion des risques qui peuvent à leur tour être intégrés dans des textes consultatifs du CCFH.

3 MÉCANISMES POUR RÉVISER ET ÉTABLIR DES PRIORITÉS DES TRAVAUX DU CCFH

3.1 Principes et résultats

17. Pour que le programme de travail du CCFH soit conforme au Cadre stratégique du Codex et aux besoins des gouvernements membres et en accord avec les décisions de la 26^{ème} session de la CAC, un mécanisme sera nécessaire pour réviser et établir de nouvelles priorités de ses travaux et ce, de manière permanente. Un tel mécanisme devrait permettre d'obtenir les résultats suivants pour le CCFH :

- traiter les questions très urgentes ;
- traiter les questions moins urgentes mais ayant un grand impact ;
- identifier de nouvelles questions/matières à étudier ;
- traiter les questions générales (par ex. des questions soumises, les codes envoyés pour confirmation et réclamant un long travail du CCFH, etc.).

18. Le mécanisme doit également satisfaire aux principes suivants :

- une représentation adéquate de tous les membres du Codex et des organisations observatrices ;
- une transparence de la prise de décision et des recommandations ;
- une opportunité adéquate pour les membres et observateurs de faire des observations, y compris lors de l'évaluation initiale des nouveaux travaux et de l'établissement des priorités ;
- l'exécution du processus dans les délais impartis ;
- l'obtention d'un consensus.

3.2 Critères

19. Pour déterminer la priorité accordée à une nouvelle activité et confirmer si les priorités de l'activité en cours sont encore adéquates, il existe une série de critères applicables dans les Statuts de la CAC, dans le Cadre stratégique du Codex et le Mandat du CCFH. Il convient également de tenir compte des critères figurant dans le document « Procédure proposée pour permettre au Comité sur l'hygiène alimentaire d'entreprendre des activités spécifiques en matière d'évaluation et de gestion des risques microbiologiques ».

20. Voici une suggestion de liste de critères :

- Risque pour la santé publique connu ou risque potentiel pour la santé publique émergent¹⁶
 - il a un impact élevé en termes de fréquence et de gravité pour un grand nombre de consommateurs (par ex. un risque pour la santé publique connu ; risque potentiel pour la santé publique émergent) ;
 - il a un impact élevé mais une fréquence faible ;
 - il a une fréquence et une gravité élevées pour des populations à risque spécifiques ;
 - il a une fréquence élevée mais une gravité faible pour les consommateurs y compris les populations à risque ;
- commerce international

¹⁶ Le profil de risque est un élément central de l'évaluation du risque pour la santé publique connu

- il existe des impacts potentiels très importants sur le commerce mondial (par ex. grande variation des points de vue/ exigences nationales) ;
- il existe des impacts potentiels très importants sur le commerce régional, en particulier pour les pays en voie de développement ;
- Obligations légales du Codex
 - il affecte la capacité du Codex à remplir son mandat – d’autres Comités du Codex ne peuvent poursuivre leurs travaux jusqu’à ce que le problème soit réglé ;
- Mandat du CCFH
 - il affecte la capacité du CCFH à remplir son mandat – d’autres travaux au sein du CCFH ne peuvent pas être poursuivis jusqu’à ce que le problème soit réglé, y compris l’impact d’un travail d’une catégorie sur un autre, par exemple l’impact de l’avant-projet de Principes et directives régissant la conduite de la gestion des risques microbiologiques (CX 03/7) sur des conseils de gestion de risques spécifiques; ou l’impact de conseils de gestion de risques spécifiques sur la révision d’un Code d’usages en matière d’hygiène pour un produit spécifique ;
 - la révision et/ou la rationalisation d’un ou plusieurs codes d’usages existants en matière d’hygiène afin de les aligner sur les Principes généraux en matière d’hygiène alimentaire et/ou de refléter les connaissances actuelles, si nécessaire, ce compris :
 - les BPH/BPF ;
 - l’application du système HACCP ;
 - les interventions spécifiques pour le contrôle des pathogènes tels que les objectifs de performance, les critères de performance et les objectifs de sécurité alimentaire si nécessaire ;
 - de nouveaux travaux génériques pour faciliter les activités d’analyses des risques, si nécessaire, par ex. les objectifs de sécurité alimentaire, la validation, la mise à jour des principes généraux.

3.3 *Processus*

21. Il existe deux manières dont le CCFH pourrait étudier son programme de travail :

- document à l’ordre du jour, ou
- document de séance (CRD).

22. La préparation d’un document à l’ordre du jour ou CRD concernant le programme de travail du CCFH pourrait être effectuée par :

- le Secrétariat du Codex ;
- le Secrétariat américain du Codex (en tant que pays hôte pour le CCFH) ;
- le Secrétariat du Codex travaillant en collaboration avec le Secrétariat américain du Codex ;
- un groupe de rédaction.

Évaluation des options

23. Un **document à l’ordre du jour** spécifique rassemblant les informations en fonction d’un processus de catégorisation des priorités convenu offre la meilleure transparence ainsi que l’opportunité de formuler des commentaires et résout également le problème de traduction et d’interprétation. Un tel document devrait être diffusé à tous les gouvernements membres et organisations internationales intéressées, en leur accordant un délai suffisant pour envoyer leurs commentaires au Secrétariat avant la prochaine session du Comité.

24. Un **CRD** préparé peu avant la session permettrait de considérer les toutes dernières informations. Cependant, une telle approche limite considérablement le processus de consultation des gouvernements membres et des organisations internationales intéressées.
25. La combinaison d'un document à l'ordre du jour et d'un rapport verbal étayé par un CRD, développé en réponse aux commentaires reçus par le Secrétariat et à toute nouvelle information supplémentaire, pourrait faciliter les discussions plénières et l'obtention d'un consensus.

Qui prépare le document ?

26. **Secrétariat du Codex** : Le Secrétariat du Codex pourrait préparer le document à l'ordre du jour. Cependant, il dispose peut-être de ressources limitées et la charge des autres travaux pourrait restreindre sa capacité à assurer la relève des travaux en cours du CCFH ou à produire un document dans les délais impartis. Le manque d'implication des membres du Codex et des organisations observatrices dans le processus de rassemblement initial pourrait entraver le bon déroulement.
27. **Secrétariat américain du Codex** (en tant que pays hôte du CCFH) : De la même manière que le Secrétariat du Codex, le Secrétariat américain pourrait préparer le document à l'ordre du jour. Cependant, il dispose peut-être également de ressources limitées et la charge des autres travaux pourrait restreindre sa capacité à assurer la relève des travaux en cours du CCFH. Le manque d'implication des membres du Codex et des organisations observatrices dans le processus de rassemblement initial pourrait également entraver le bon déroulement.
28. **Conjointement par le Secrétariat du Codex et le Secrétariat américain du Codex** : Le travail commun pourrait régler le problème des ressources limitées et de la charge de travail mais peut-être pas le manque de participation active dans le processus de rassemblement.
29. **Groupe de rédaction** : Un tel groupe pourrait rassembler et organiser le document à l'ordre du jour et nommer ses participants à l'instar d'autres comités, c'est-à-dire en procédant à des nominations en séance plénière, en garantissant une expertise technique spécifique et une large représentation, tel que requis. La manière dont travaille le groupe, à savoir par échange de courrier électronique, par des téléconférences, des réunions face à face, peut avoir une grande influence sur la capacité de certains gouvernements membres et organisations observatrices à participer. Le Secrétariat du Codex et le Secrétariat américain du Codex pourraient être appelés en renfort si nécessaire.

Résultats

30. L'analyse ci-dessus suggère que les principes et les résultats (décrits à la section 3.1 ci-dessus) sont mieux obtenus en utilisant un document à l'ordre du jour préparé pour chaque session, présentant les informations en fonction d'un processus de catégorisation des priorités convenu, le document ayant été rassemblé et organisé par un Groupe de rédaction avec le soutien administratif du Secrétariat du Codex et le Secrétariat américain du Codex.

3.4 Mécanisme et processus possibles pour l'établissement de priorités

31. Un Groupe de rédaction (le Groupe) pourrait rassembler des informations concernant le programme de travail du CCFH de la manière suivante :
 - les informations pourraient être requises par Lettre circulaire envoyée avec le Rapport de la séance plénière précédente du CCFH ;
 - le Groupe pourrait entamer le travail électroniquement, dès que possible, après le délai d'envoi des réponses à la lettre circulaire ;
 - le Groupe pourrait considérer les décisions rendues aux précédentes réunions du CCFH et les questions soumises par d'autres Comités du Codex.
32. Le Groupe pourrait rassembler des informations destinées à être étudiées par le CCFH en utilisant les étapes ou questions proposées suivantes. Ces étapes peuvent être appliquées dans le cadre des

propositions de nouveaux travaux, y compris des questions soumises par d'autres Comités du Codex, et si nécessaire, des travaux existants (voir également Figure 1) :

Étape 1 La question répond-elle à au moins un des critères (section 3.2)

Si non – obtenez des informations supplémentaires. Si oui, - passez à l'étape 2.

Étape 2 Quel est le résultat requis de la part du CCFH pour répondre à la question identifiée ? Parmi les options actuelles citons :

- Les codes d'usages recommandés en matière d'hygiène qui peuvent inclure des normes quantitatives ;
- Les directives.

Étape 3 Le résultat identifié peut-il être obtenu ? Un jugement est requis et celui-ci devrait se concentrer sur :

- la disponibilité d'informations/données suffisantes pour fournir un avis scientifique cohérent ;
- la disponibilité de ressources suffisantes pour entreprendre le travail.

Si oui, – passez à l'étape 4

Si non – que faut-il : par exemple

- les lacunes en matière d'informations / données peuvent-elles être comblées ?
- le travail en cours dans d'autres organisations internationales pourra-t-il combler ces lacunes ?
- un ou plusieurs gouvernements membres peuvent-ils fournir les informations/données nécessaires ?
- une consultation d'experts OMS-FAO est-elle nécessaire ?
- une requête au JEMRA est-elle nécessaire ?

Étape 4 Le Groupe collecte des listes au sein de catégories en utilisant les critères disponibles (section 3.2) et suggère un ordre de priorité au sein d'une catégorie pour les nouveaux travaux et les travaux existants. La liste est incorporée dans le document à l'ordre du jour.

Étape 5 Le document à l'ordre du jour est envoyé aux pays membres pour commentaires

Étape 6 Le Groupe étudie les commentaires reçus avant la séance plénière du CCFH et toutes les nouvelles informations/données supplémentaires et présente un texte explicatif à la séance plénière via un CRD et/ou un rapport verbal.

Étape 7 La séance plénière du CCFH discute et décide des priorités au sein des catégories et entre les catégories, y compris tout travail devant être approuvé par la Commission.

33. Sur base du document à l'ordre du jour et de tout CRD, la séance plénière applique un mécanisme de pondération pour déterminer l'ordre de priorité et discute de l'ordre de priorité au sein de chaque catégorie, de la priorité relative entre les catégories et décide du programme de travail du CCFH conformément aux points suivants :

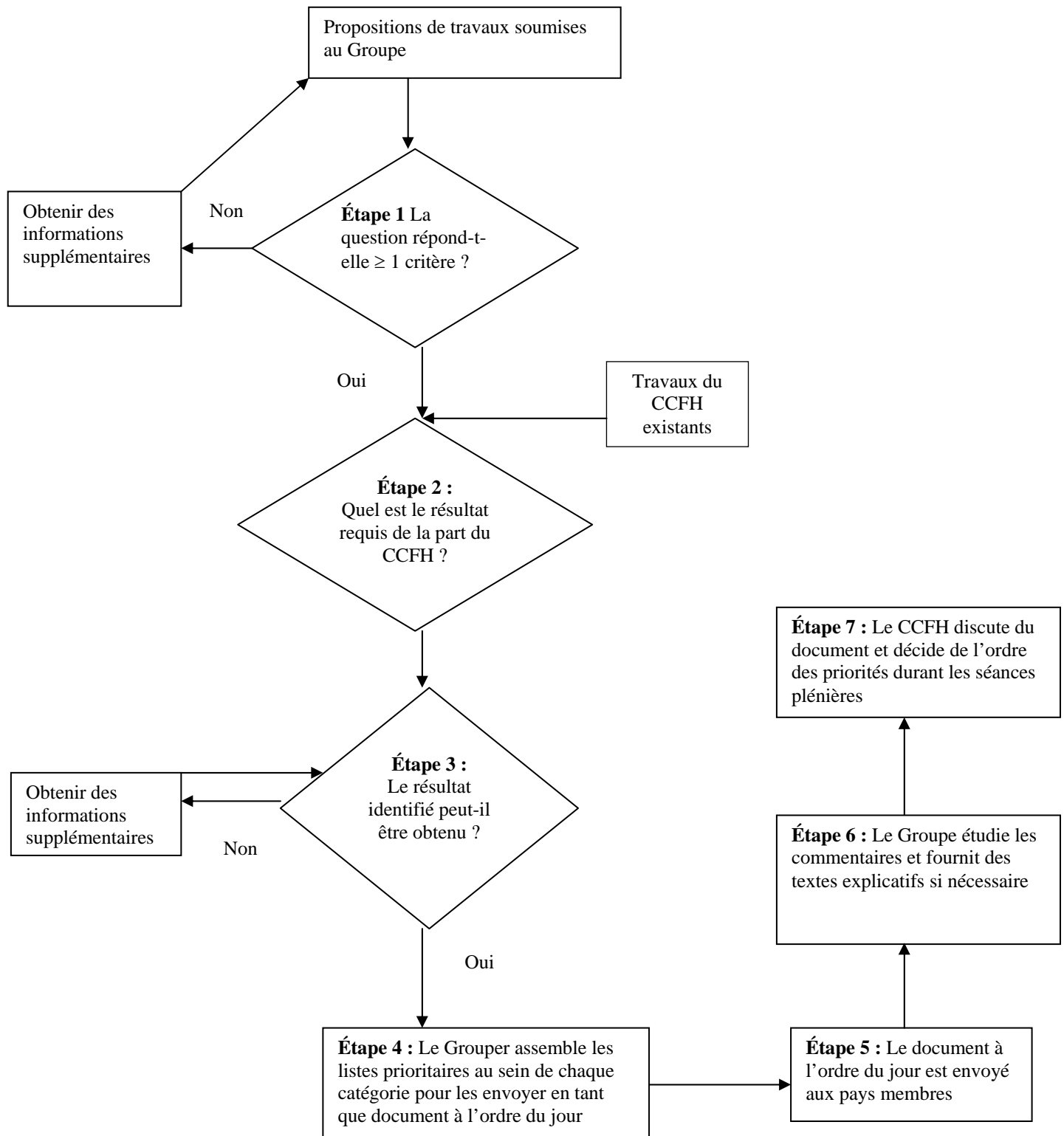
- les éléments/domaines de travail proposés/identifiés ;
- le résultat désiré pour traiter chaque élément/domaine de travail ;
- les informations/données supplémentaires requises avant que le résultat puisse être obtenu pour des éléments/domaines de travail particuliers ;
- la catégorie et la priorité assignée à des éléments/domaines de travail particuliers qui sont acceptés dans le programme de travail ;
- la priorité entre les catégories ; et

- le mécanisme/processus pour entamer ou poursuivre des éléments du programme de travail

La capacité totale en matière de ressources disponibles du CCFH déterminera la charge de travail totale pouvant être assignée au CCFH à un moment donné.

34. Lorsque le CCFH désire revoir le programme de travail (par ex. annuellement, tous les deux ans, tous les trois ans), le mécanisme précité ainsi que les étapes proposées peuvent être utilisés, ce qui signifie que le Rapport de réunion peut à nouveau inclure une Lettre circulaire exhortant les gouvernements membres et les organisations internationales à identifier les éléments ou les domaines de travail que le CCFH doit considérer dans des travaux futurs. Par conséquent, un processus pourrait être établi permettant au CCFH de revoir et d'établir un ordre de priorité de son programme de travail de manière régulière. Ce processus devrait également être revu régulièrement afin de s'assurer qu'il continue à répondre aux besoins du CCFH.

Figure 1 : Établissement de catégories/priorités des nouveaux travaux et des travaux existants du CCFH



4. EXEMPLE DE LISTES PRIORITAIRES AU SEIN D'UNE CATÉGORIE

L'exemple suivant d'une proposition de programme de travail et de priorités a été préparé en utilisant les critères mentionnés à la section 3. Le travail a été groupé de la manière suivante :

- Catégorie 1 – Codes d'usages recommandés (RCP)
- Catégorie 2 – Directives (GL)

Critères :

- Risque pour la santé publique connu ou risque potentiel pour la santé publique émergeant
 - il a un impact élevé en termes de fréquence et de gravité pour un grand nombre de consommateurs
 - il a une fréquence et une gravité élevées pour des populations à risque spécifiques ;
 - il a une fréquence élevée mais une gravité faible pour les consommateurs y compris les populations à risque ;
- commerce international
 - il existe des impacts potentiels très importants sur le commerce mondial (par ex. grande variation des points de vue/ exigences nationales) ;
 - il existe des impacts potentiels très importants sur le commerce régional, en particulier pour les pays en voie de développement
- Obligations légales du Codex
 - il affecte la capacité du Codex à remplir son mandat – d'autres Comités du Codex ne peuvent pas avancer dans leurs travaux tant que le problème n'est pas réglé ;
- Mandat du CCFH
 - il affecte la capacité du CCFH à remplir son mandat – d'autres travaux au sein du CCFH ne peuvent pas avancer tant que le problème n'est pas réglé, y compris l'impact d'un travail d'une catégorie sur un autre, par exemple l'impact de l'avant-projet de Principes et directives régissant la conduite de la gestion des risques microbiologiques (CX 03/7) sur des conseils de gestion de risques spécifiques ; ou l'impact de conseils de gestion de risques spécifiques sur la révision d'un Code d'usages en matière d'hygiène pour un produit spécifique ;
 - la révision et/ou la rationalisation d'un ou plusieurs codes d'usages existants en matière d'hygiène afin de les aligner sur les Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire et/ou de refléter les connaissances actuelles, si nécessaire, ce compris :
 - les BPH/BPF ;
 - l'application du système HACCP ;
 - les interventions spécifiques pour le contrôle des pathogènes tels que les objectifs de performance, les critères de performance et les objectifs de sécurité alimentaire si nécessaire ;
 - de nouveaux travaux génériques pour faciliter les activités d'analyses des risques, si nécessaire, par ex. les objectifs de sécurité alimentaire, la validation, la mise à jour des principes généraux

Catégorie 1 –Codes d’usages recommandés	Résultat	Recommandation/ priorité	Critères
Avant-projet de Code d’usages pour le lait et les produits laitiers. Étape 5	Codes d’usages recommandés (RCP)		<ul style="list-style-type: none"> • Mandat du CCFH • Risque pour la santé publique connu • Commerce international
Document de travail sur les stratégies de gestion des risques présentés par <i>Salmonella</i> Spp. dans la volaille	Conseils de gestion des risques spécifiques pour le RCP		<ul style="list-style-type: none"> • Mandat du CCFH (ce compris les activités d’analyse des risques) • Obligations légales du Codex (CCMH) • Risque pour la santé publique connu
Document de travail sur les stratégies de gestion des risques présentés par <i>Campylobacter</i> Spp. dans les poulets à rôtir	Conseils de gestion des risques spécifiques pour le RCP		<ul style="list-style-type: none"> • Mandat du CCFH (ce compris les activités d’analyse des risques) • Obligations légales du Codex (CCMH) • Risque pour la santé publique connu
Document de travail sur les stratégies de gestion des risques présentés par <i>Vibrio</i> Spp	Conseils de gestion des risques spécifiques pour le RCP		<ul style="list-style-type: none"> • Mandat du CCFH (ce compris les activités d’analyse des risques) • Obligations légales du Codex (CCFFP) • Risque pour la santé publique connu
Profil de risque présenté par l’ <i>E. coli</i> entérohémorragique, y compris l’identification des produits concernés, notamment les germes, le boeuf haché et le porc.	Conseils de gestion des risques spécifiques pour le RCP		<ul style="list-style-type: none"> • Mandat du CCFH (ce compris les activités d’analyse des risques) • Risque pour la santé publique connu • Activités d’analyse des risques
Avant-projet de révision du Code d’usages en matière d’hygiène pour les produits à base d’oeufs (CAC/RCP).	Codes d’usages recommandés (RCP)		<ul style="list-style-type: none"> • Mandat du CCFH (ce compris les activités d’analyse des risques) • Risque pour la santé publique connu • Commerce international
Document de travail sur l’Avant-projet de révision du Code d’usages international recommandé en matière d’hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge. ALINORM 03/13A	Codes d’usages recommandés (RCP)	Des informations supplémentaires de la consultation d’experts sont nécessaires	<ul style="list-style-type: none"> • Mandat du CCFH (ce compris les activités d’analyse des risques) • Risque pour la santé publique connu

<p>CAC/RCP 033- Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour le captage, l'exploitation et la commercialisation des eaux minérales naturelles</p> <p>Norme générale pour les eaux potables en bouteille/conditionnées (autres que les eaux minérales)</p>	<p>Codes d'usages recommandés (RCP)</p>	<p>Combiner les Codes ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mandat du CCFH • Commerce international • Risque pour la santé publique connu
<p>CAC/RCP 006- Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits à coque (1972)</p> <p>CAC/RCP 004-Codes d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les noix de coco desséchées (1971)</p> <p>CAC/RCP 022- Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les arachides (cacahuètes) (1979)</p>	<p>Codes d'usages recommandés (RCP)</p>	<p>Combiner les Codes ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mandat du CCFH • Risque pour la santé publique connu

<p>Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (2003)</p> <p>CAC/RCP 003- Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits séchés (1969)</p> <p>CAC/RCP 005- Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits et légumes déshydratés, y compris les champignons comestibles (1971)</p> <p>CAC/RCP 002- Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les Fruits et Légumes en conserve (1969)</p>	<p>Codes d'usages recommandés (RCP)</p>	<p>Combiner ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mandat du CCFH
<p>CAC/RCP 23- Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves, non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides</p> <p>CAC/GL 17- Lignes directrices pour l'inspection visuelle des lots de conserve quant aux défauts inacceptables</p> <p>CAC/RCP 40- Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement</p>	<p>Codes d'usages recommandés (RCP)/Directives (GL)</p>	<p>Combiner ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mandat du CCFH

<p>CAC/RCP 042- Code d'usages recommandé en matière d'hygiène pour les épices et plantes aromatiques séchées (1995)</p> <p>CAC/GL 014 Guide concernant la qualité microbiologique des épices et des herbes condimentaires utilisées dans les produits traités à base de viande et de chair de volaille (1991)</p>	Codes d'usages recommandés (RCP)	Combiner ?	<ul style="list-style-type: none">• Mandat du CCFH
CAC/RCP 030- Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour le traitement des cuisses de grenouilles (1983)	Codes d'usages recommandés (RCP)		<ul style="list-style-type: none">• Mandat du CCFH

CAC/RCP 46 – Code des bonnes pratiques d’hygiène pour les produits emballés, réfrigérés et ayant une bonne durée de conservation			<ul style="list-style-type: none">• Mandat du CCFH
CAC/RCP 8- Code d'usages international recommandé pour le traitement et la manutention des denrées surgelées			<ul style="list-style-type: none">• Mandat du CCFH
CAC/RCP 39- Codes d'usages en matière d'hygiène pour les aliments précuisinés et cuisinés en restauration collective			<ul style="list-style-type: none">• Mandat du CCFH
CAC/RCP 43- Code d'usages en matière d'hygiène pour la préparation et la vente des aliments sur la voie publique			<ul style="list-style-type: none">• Mandat du CCFH
CAC/RCP 47 - Code d’usages en matière d’hygiène pour le transport des produits alimentaires en vrac et des produits alimentaires semi-emballés			<ul style="list-style-type: none">• Mandat du CCFH

Directives			
Procédure proposée pour permettre au Comité sur l'hygiène alimentaire d'entreprendre des activités spécifiques en matière d'évaluation et de gestion des risques microbiologiques.	Texte consultatif pour directive		<ul style="list-style-type: none"> • Mandat du CCFH (ce compris les activités d'analyse des risques)
Principes et directives régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques. Étape 2	Texte consultatif pour directive		<ul style="list-style-type: none"> • Mandat du CCFH (ce compris les activités d'analyse des risques)
CAC/RCP 1 – Code d'usages international recommandé - Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire Annexe : Directives concernant l'application du système d'analyses des risques -points critiques pour leur contrôle (HACCP)	Texte consultatif pour Codes d'usages recommandés /directive		<ul style="list-style-type: none"> • Mandat du CCFH (ce compris les activités d'analyse des risques) • Commerce international
Avant-projet de directives pour la validation des mesures de contrôle de l'hygiène des aliments. Étape 2	Directive		<ul style="list-style-type: none"> • Mandat du CCFH (ce compris les activités d'analyse des risques) • Commerce international
Document de travail sur le développement d'options pour une procédure d'interaction entre comités. ALINORM 03/13A	Texte consultatif pour directive		<ul style="list-style-type: none"> • Obligations légales du Codex

Avant-projet de directives pour la lutte contre le <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments. Étape 2	Nouveau Code ou directive ? (Alinorm 03/13A paragraphe 110)	Feed-back du Groupe de rédaction Tributaire d'autres travaux du CCFH, par ex. objectifs de sécurité alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> • Risque pour la santé publique connu • Commerce international • Mandat du CCFH (ce compris les activités d'analyse des risques)
Avant-projet de directives pour le recyclage hygiénique des eaux de traitement dans les usines de produits alimentaires Étape 4	Directive		<ul style="list-style-type: none"> • Mandat du CCFH
CAC/GL 21 – Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments	Directive (GL)		<ul style="list-style-type: none"> • Mandat du CCFH
CAC/GL 30 - Principes et directives régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques	Directive (GL)		<ul style="list-style-type: none"> • Mandat du CCFH
Document de travail sur l'avant-projet de directives pour l'évaluation de la présence de corps étrangers dans les aliments. ALINORM 03/13 (2001)	Nouvelle directive (GL) ?	?	<ul style="list-style-type: none"> • Mandat du CCFH

ANNEXE 1 : LISTE DES CODES DEVANT ÊTRE RÉVISÉS PAR LE CCFH

Titre du Code	Date à laquelle le Code a été adopté par la CAC	Catégorie du Code
CAC/RCP 1 – Code d'usages international recommandé - Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire Annexe : Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives concernant son application	1997, Amendé (1999) 1997, Amendé (2003)	Général Général
CAC/GL 21 – Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments	1997	Général
CAC/GL 30 – Principes et directives régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques	1999	RA
CAC/RCP 46 – Code des bonnes pratiques d'hygiène pour les produits emballés, réfrigérés et ayant une bonne durée de conservation	1999	Général (réfrigérés)
CAC/RCP 8- Code d'usages international recommandé pour le traitement et la manutention des denrées surgelées	1976	Général (congélation)
CAC/RCP 23- Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves, non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides	1993	Général (traitement thermique)
CAC/RCP 40- Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement	1993	Général (traitement thermique)
CAC/GL 17- Lignes directrices pour l'inspection visuelle des lots de conserve quant aux défauts inacceptables	1993	Général (traitement thermique)
CAC/RCP 39- Codes d'usages en matière d'hygiène pour les aliments précuisinés et cuisinés en restauration collective	1993	Aliments pour restauration collective
CAC/RCP 43- Code d'usages en matière d'hygiène pour la préparation et la vente des aliments sur la voie publique	1995 révision 2001	Aliments vendus sur la voie publique
CAC/RCP 21- Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (y compris les spécifications microbiologiques et les méthodes pour les analyses microbiologiques)	1979	Aliments pour enfants
CAC/RCP ** Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais	2003	Fruits/légumes
CAC/RCP 003- Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits séchés	1969	Fruits/légumes
CAC/RCP 005- Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits et légumes déshydratés, y compris les champignons comestibles	1971	Fruits/légumes
CAC/RCP 002- Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve	1969	Fruits/légumes
CAC/RCP 006- Code d'usages international recommandé en	1972	Noix

matière d'hygiène pour les fruits à coque		
CAC/RCP 004- Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les noix de coco desséchées	1971	Noix ou fruits/légumes ?
CAC/RCP 022- Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les arachides (cacahuètes)	1979	Arachides
CAC/RCP 015- Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les produits à base d'oeufs	1976	Œuf
CAC/RCP 042- Code d'usages recommandé en matière d'hygiène pour les épices et plantes aromatiques séchées	1995	Épices
CAC/RCP 030- Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour le traitement des cuisses de grenouilles	1983	Cuisses de grenouille
CAC/RCP 033- Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour le captage, l'exploitation et la commercialisation des eaux minérales naturelles	1985	Eaux
Norme générale pour les eaux potables en bouteille/conditionnées (autres que les eaux minérales)	2001	Eaux
CAC/RCP 47 - Code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des produits alimentaires en vrac et des produits alimentaires semi-emballés	2001	Général
CAC/GL 014 Guide concernant la qualité microbiologique des épices et des herbes condimentaires utilisées dans les produits traités à base de viande et de chair de volaille		

ANNEXE 2: RÉSUMÉ DE L'ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Sujet	Étape
Avant-projet de Codes d'usages pour le lait et les produits laitiers. ALINORM 03/13A	6
Avant-projet de directives pour le recyclage hygiénique des eaux de traitement dans les usines de produits alimentaires. ALINORM 03/13 (2001)	4. En suspens jusqu'à la 36 ^{ème} session
Avant-projet de directives pour la lutte contre le <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments ALINORM 03/13A	2
Avant-projet de principes et de lignes directrices régissant la conduite de la gestion des risques microbiologiques. ALINORM 03/13A	2
Avant-projet de révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour les produits à base d'oeufs (CAC/RCP). ALINORM 03/13A	2
Avant-projet de directives pour la validation des mesures de contrôle de l'hygiène des aliments ALINORM 03/13A.	2
Document de travail sur les stratégies de gestion des risques présentés par <i>Salmonella</i> Spp. dans la volaille	
Document de travail sur les stratégies de gestion des risques présentés par <i>Campylobacter</i> Spp. dans les poulets à rôtir	
Document de travail sur les stratégies de gestion des risques présentés par <i>Vibrio</i> Spp	En suspens
Profil de risque présenté par l' <i>E. coli</i> entérohémorragique, y compris l'identification des produits concernés, notamment les germes, le bœuf haché et le porc ALINORM 03/13A	
Procédure proposée pour permettre au Comité sur l'hygiène alimentaire d'entreprendre des activités spécifiques en matière d'évaluation et de gestion des risques microbiologiques. ALINORM 03/13A	
Document de travail sur l'Avant-projet de révision du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge. ALINORM 03/13A	
Document de travail sur le développement de procédures et de critères pour l'établissement de priorités des travaux du comité du Codex pour l'hygiène alimentaire. ALINORM 03/13A	
Document de travail sur le développement d'options pour une procédure d'interaction entre comités. ALINORM 03/13A	
Document de travail sur l'avant-projet de directives pour l'évaluation de la présence de corps étrangers dans les aliments. ALINORM 03/13 (2001)	En suspens jusqu'à la 36 ^{ème} session