

# 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 7 de l'ordre du jour

CX/FH 04/7 -Add.1  
Mars 2004

## 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 au 3 avril 2004

# F

## AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR L'APPLICATION DES PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE A LA [GESTION] DU *LISTERIA* *MONOCYTOGENES* DANS LES ALIMENTS

Commentaires à l'étape 3 soumis par le Canada et les États-Unis

### COMMENTAIRES GÉNÉRAUX

#### ÉTATS-UNIS

Les États-Unis aimeraient remercier l'Allemagne et ses partenaires du groupe de rédaction pour les améliorations apportées à ce document depuis la dernière session. Les États-Unis constatent que le document fournit des conseils pratiques sur la gestion du *Listeria monocytogenes* durant la production primaire, la transformation et le transport des denrées alimentaires prêtes à consommer. Ce document fait également un excellent travail en insistant sur la nécessité d'un programme de test environnemental efficace.

Les États-Unis estiment que l'approche adoptée par le document, à savoir suivre la structure du « Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire » et de n'élaborer que des dispositions spécifiques au *L. monocytogenes* tout en tenant compte des conclusions de la Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques présentés par le *Listeria monocytogenes* dans les denrées alimentaires prêtes à consommer, est tout à fait raisonnable et appropriée. Toutefois, nous estimons qu'il conviendrait de fournir des lignes directrices similaires sur la façon d'identifier et de gérer les points critiques dans le cadre du système HACCP ou tout autre système de maîtrise préventif lorsque le *Listeria* a été identifié comme étant un risque.

### INTRODUCTION

#### CANADA

Le Canada tient à féliciter l'Allemagne d'avoir dirigé le groupe de travail pour l'élaboration de ce document. Celui-ci est riche en informations et offre des lignes directrices précises sur les principaux aspects à considérer dans le cadre de la gestion du *Listeria* dans les aliments.

Le Canada approuve l'avant-projet du document. Nous désirons faire remarquer, cependant, que certaines sous-sections ne sont pas numérotées conformément au Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire CAC/CRP 1-1969, Rév. 3-1997, Amd. (1999). Nous suggérons donc que cela soit corrigé dans la prochaine version de ce document.

#### ÉTATS-UNIS

Le 8<sup>ème</sup> paragraphe de l'introduction devrait indiquer qu'un des premiers résultats de l'évaluation des risques de la USDA FSIS était que la combinaison des interventions constituait la manière la plus efficace de contrôler le risque contrairement à une seule intervention.

Dans le 9<sup>ème</sup> paragraphe de l'introduction, il conviendrait de signaler que certains produits manipulés après ouverture peuvent présenter un risque inférieur en tant que vecteur d'une contamination croisée par rapport à d'autres denrées alimentaires prêtes à consommer en raison de leur emballage et de leurs exigences de manipulation.

### SECTION V – CONTROLE DES OPERATIONS

#### ÉTATS-UNIS

Cette section devrait être révisée afin de signaler que des aliments prêts à consommer ne favorisant pas la prolifération du *Listeria monocytogenes* mais pouvant présenter de faibles niveaux de ce pathogène ne devraient pas être une source de contamination pour d'autres aliments prêts à consommer qui favorisent la prolifération de ce pathogène.

#### 5.2.1 REGLAGE DE LA TEMPERATURE ET DE LA DUREE

#### ÉTATS-UNIS

Des paramètres devraient être définis afin de permettre aux utilisateurs de ce document de faire une distinction entre les aliments qui facilitent la prolifération du *Listeria* et les aliments qui ne facilitent la prolifération du *Listeria*.

#### 5.2.3 CRITERES MICROBIOLOGIQUES ET AUTRES SPECIFICATIONS

#### ÉTATS-UNIS

Il convient de supprimer cette section. Bien que cette section figure dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire, les critères microbiologiques ont effectivement été séparés de ce document et seront développés dans un document séparé.

### SECTION VI – ETABLISSEMENT : ENTRETIEN ET ASSAINISSEMENT

#### ÉTATS-UNIS

L'objectif devrait souligner que les denrées alimentaires prêtes à consommer qui ne facilitent pas la prolifération mais qui peuvent contenir de faibles niveaux de *Listeria monocytogenes* ne devraient pas constituer une source de contamination pour d'autres aliments prêts à consommer qui facilitent la prolifération du *Listeria monocytogenes*.

**SECTION VIII – TRANSPORT****8.1 GENERALITES****ÉTATS-UNIS**

Premier paragraphe – La phrase « afin d'éviter une augmentation inacceptable des *L. monocytogenes* » devrait être reformulée en « afin d'éviter la prolifération des *L. monocytogenes* ». Nous pensons que l'usage de l'expression « augmentation inacceptable » dépendrait de critères microbiologiques qui n'ont pas encore été établis.

**SECTION IX – INFORMATIONS SUR LES PRODUITS ET VIGILANCE DES CONSOMMATEURS****CANADA**

Nous remarquons que la Section IX – Informations sur les produits et vigilance des consommateurs fait référence au traitement des patients par des fournisseurs de soins de santé (2<sup>ème</sup> paragraphe des Objectifs figurant dans l'encadré) et à la facilitation du diagnostic rapide de la listériose d'origine alimentaire (3<sup>ème</sup> paragraphe de la section 9.1 – Programmes de communication). Nous nous demandons si l'inclusion de ce type de recommandation est appropriée dans la mesure où elle dépasse le cadre du Codex. Le rôle des fournisseurs de soins de santé, dans le cadre du Codex, peut être celui de fournir des informations sur les choix alimentaires aux individus présentant un état de santé particulier, tel que mentionné dans les objectifs de la Section IX (texte encadré, 1<sup>er</sup> paragraphe, 2<sup>ème</sup> puce).

Dans la Section IX également, nous suggérons que le texte relatif à la vigilance des consommateurs soit déplacé à la Section X – Formation, qui semble être l'endroit le plus approprié pour ce type de recommandations.

**9.1 PROGRAMMES DE COMMUNICATION****ÉTATS-UNIS**

La dernière puce devrait être modifiée et il conviendrait d'insérer « ou servir en tant que source de contamination » après « la prolifération du ».

**ANNEXE 1 : RECOMMANDATIONS POUR UN PROGRAMME DE SURVEILLANCE ENVIRONNEMENTALE POUR LE *LISTERIA* SPP. DANS LES ZONES DE TRANSFORMATION****ÉTATS-UNIS**

L'annexe devrait être plus amplement développée afin de fournir des directives concernant les mesures à prendre en cas de test positif, que ce soit en termes d'assainissement environnemental ou de destruction des produits.

**CHANGEMENTS REDACTIONNELS****ÉTATS-UNIS****Suggestions rédactionnelles****Historique**

La section de l'historique devrait faire référence à la 35<sup>ème</sup> session et non à la 34<sup>ème</sup>.

**Introduction**

Le 3<sup>ème</sup> paragraphe de l'introduction devrait commencer par « *Le L. monocytogenes* peut provoquer .... »

La dernière phrase du 6<sup>ème</sup> paragraphe de l'introduction devrait être reformulée comme suit « . . . et (3) une analyse du chemin de contamination produit/transformation dirigée par le Food Safety and Inspection Service des États-Unis, qui a examiné le risque de contamination de la viande transformée par des surfaces en contact avec les aliments. »

**Section I – Objectifs**

La première phrase devrait être modifiée comme suit : « . . . framework for the management of *L. monocytogenes* . . . » (version française correcte).

**Section II – Champ d'application**

Ajouter « /recontamination » après “contamination” dans la deuxième phrase.

**Section III – Production primaire**

Ajouter « listericidal » ou « listéricide » (version française) après « more » ou « plusieurs traitements » (version française) dans la première phrase

Ajouter « and level » ou « et le niveau » (version française) après « prevalence » ou « prévalence » (version française) dans la deuxième phrase.

**5.2.1 Réglage de la température et de la durée**

Ajouter « preferably below » ou « de préférence en dessous de » avant « 2° – 4° C » dans la deuxième phrase. Ce changement doit être apporté à travers tout le document pour assurer la cohérence.

**Section 6 – Établissement : entretien et assainissement**

La première phrase de « Objectifs » devrait être révisée afin de la rendre moins complexe et difficile à lire.

**6.1.1 Généralités**

Dans le deuxième paragraphe, supprimer « and support structures for equipment » à la fin de la 3<sup>ème</sup> phrase puisqu'il apparaît deux fois dans la phrase (dans la version anglaise uniquement).

Ajouter « during » ou « pendant » après « or » ou « ou » (et remplacer « à la suite de rénovations » par « pendant les rénovations ») dans la dernière phrase du 3<sup>ème</sup> paragraphe.

## Section VIII – Transport

Encadré des objectifs – Il convient de supprimer les puces et d'ajuster l'espace après « Measures should be taken where necessary » ou « Des mesures doivent être prises, lorsque nécessaire, pour ». Supprimer les deux-points après « Objectifs ».

### 8.1 Généralités

Il convient de modifier le texte entre parenthèses de la première phrase comme suit : « preferably below 2° - 4° C » ou « de préférence en dessous de 2°-4°C ». Nous proposons également de changer « temperature » ou « température » par « temperatures » ou « températures » (la nouvelle phrase devenant donc « ...les températures ne devant pas dépasser ») et de supprimer dans l'anglais « which » avant « should ».