

# codex alimentarius commission



FOOD AND AGRICULTURE  
ORGANIZATION  
OF THE UNITED NATIONS

WORLD  
HEALTH  
ORGANIZATION



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 5 de l'ordre du jour

CX/FH 05/37/05- Add.1  
Février 2005

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE

Trente-septième session

Buenos Aires, Argentine, du 14 au 19 mars 2005

### OBSERVATIONS SUR

#### L'AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR L'APPLICATION DE PRINCIPES GENERAUX D'HYGIENE ALIMENTAIRE À LA [MAITRISE] DE *LISTERIA* *MONOCYTOGENES* DANS LES ALIMENTS PRETS A CONSOMMER

*Soumises par les États-Unis d'Amérique et la Fédération Internationale de Laiterie (FIL)*

### REMARQUES GÉNÉRALES

#### ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Les États-Unis souhaitent remercier l'Allemagne et les autres membres du groupe de travail pour les progrès considérables dont ils sont à l'origine dans le document de directives et l'annexe 1, depuis la dernière session. Comme le CCFH le préconise, ces documents sont basés sur les directives pour l'application de principes généraux d'hygiène, et se penchent en particulier sur les questions relatives à *L. monocytogenes*. Les États-Unis estiment que le document de directives et l'Annexe 1 sont correctement rédigés et, après intégration de certaines modifications proposées, peuvent être avancés à l'étape 5. Il est possible que le CCFH envisage une accélération de l'avancement de ces documents à l'étape 8.

Annexe II. Ce document en est le premier avant-projet. Celui-ci s'attache, de manière appropriée, à décrire les relations paradigmatiques entre les OSA, les OP et les CM, et se concentre sur le processus de détermination de valeurs appropriées à ces points de contrôle.

Le CCFH devrait étudier la question de la mise en place d'une Consultation d'experts par le JEMRA, afin d'énoncer plus en profondeur les concepts figurant dans cette annexe. Ces concepts sont applicables à tous les pathogènes microbiens, et pas exclusivement à *L. monocytogenes*.

Le développement de l'Annexe II par le CCFH devrait être effectué séparément à celui du document consacré aux directives et de l'Annexe I. Nous recommandons la rétrogradation de l'Annexe II à l'étape 2 du processus Codex.

#### FIL

La FIL souhaite féliciter le groupe de rédaction Codex du CCFH, dirigé par l'Allemagne, pour son excellent travail de révision de ce document. Nous aimerions mettre en avant les observations suivantes et les soumettre à l'examen du CCFH.

Le corps de texte principal ainsi que l'Annexe 1 de cet avant-projet, sont rédigés de manière claire et concise. Les leçons tirées des résultats des évaluations des risques publiées ont été retenues. L'avant-projet clarifie les singularités propres au *L. monocytogenes* en termes de persistance de ce micro-organisme dans les locaux des usines alimentaires, en y incluant sa capacité à se multiplier lorsque la température s'approche de 0°C et à se loger dans des « niches ». L'accent est mis, avec raison, sur l'importance de la température et la durée de conservation maximale, ainsi que sur les informations indispensables à mettre à la disposition des consommateurs et des personnes chargées de procurer des soins.

L'Annexe 2 est extrêmement innovatrice du fait qu'elle énonce la première mise en application, dans un document Codex, de nouveaux concepts, Objectifs de Sécurité Alimentaire et Objectifs de Performance. Les notions sous-jacentes sont peut-être nouvelles pour un grand nombre de personnes, et en particulier le degré de magnitude des OSA relatifs aux critères microbiologiques, l'influence des incertitudes introduites par les erreurs de plans d'échantillonnage et de mesurage. Il se peut que le CCFH souhaite envisager l'intégration de notes explicatives dans la version finale de ce document, afin de faciliter la compréhension de ces nouveaux concepts. Par exemple, de plus amples explications relatives à la nature des plans d'échantillonnage et au moyen de les mettre en application, seraient nécessaires.

## **5.1 MAITRISE DES DANGERS LIES AUX ALIMENTS**

### **FIL**

Le deuxième paragraphe se rapporte aux « facteurs et attributs décrits ci-dessous... qui peuvent être identifiés comme des points critiques de maîtrise ». Il n'existe aucune liste ou sous paragraphe spécifique au point 5.1, ce qui rend difficile l'identification des composantes auxquelles il est fait référence. S'il était question de toutes les mesures énumérées de 5.2 à 5.9, alors cette affirmation ne peut être vraie dans la mesure où ces sections comptent un certain nombre de mesures que l'on ne peut pas, ou que l'on ne devrait pas, qualifier de CCP.

## **5.2 PRINCIPAUX ASPECTS DES SYSTEMES DE CONTROLE DE L'HYGIENE**

### **5.2.1 Contrôle de la température et de la durée**

#### **ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE**

La dernière phrase du deuxième paragraphe, portant sur la sélection d'une durée de conservation appropriée (Section 5.2.1), stipule que “[les études sur la durée de conservation] devraient justifier le fait qu'il se peut qu'il soit impossible de maintenir de basses températures tout au long de la chaîne alimentaire... ». Une élaboration plus poussée est nécessaire pour déterminer le degré de température à ne pas dépasser selon la durée de conservation spécifiée. Pour les aliments facilitant la prolifération *L. Monocytogenes*, il n'existe aucune durée de conservation susceptible de garantir la sécurité après un dépassement de température important.

### **5.2.2 Étapes spécifiques de la transformation**

#### **FIL**

Ce document semble diviser les aliments en deux catégories très vagues : ceux qui ne facilitent pas la prolifération et ceux qui la favorisent (le terme “listériostatique” [ou “listéristatique”] pourrait être utilisé en parallèle au terme « listéricide »). Nous émettons de sérieux doutes quant à l'utilité d'une telle classification des aliments (Annexe 2, Tableau 1), car celle-ci ne peut être totalement complète ; prenons pour exemple les fromages à pâte molle qui sont présentés comme une seule catégorie homogène quand certains d'entre eux, en raison de leur acidification volontaire, ne sont pas des produits qui « permettent la multiplication » de *L. monocytogenes*. Tenir compte de cette prolifération, d'un point de vue dynamique, par exemple dans l'échelle de température, afin de parer à toute éventualité, pourrait être une meilleure solution mais pourrait également compliquer la classification sans qu'aucune amélioration n'ait lieu aux yeux du lecteur. Dans la section 5.2.2, cette solution impliquerait une inclusion, dans le dernier paragraphe, du concept d'utilisation des mesures

de contrôle susceptibles de réduire le taux de prolifération (en plus de ceux susceptibles d'arrêter la prolifération).

Il serait possible de remplacer le pH 4 par des valeurs plus réalistes telles que 4.2 ou 4.5.

#### **9.4 PROGRAMMES DE COMMUNICATION**

##### **ETATS-UNIS D'AMERIQUE**

Dans le deuxième paragraphe, les informations destinées aux consommateurs (Section 9.4) devraient recommander la mise en place et l'utilisation de thermomètres à l'intérieur des réfrigérateurs domestiques. Faire mention d'indicateurs de durée et de température pourrait être conseillé comme un outil de prévention de la consommation d'aliments à risques.

### **ANNEXE I: RECOMMANDATIONS POUR UN PROGRAMME DE CONTROLE<sup>1</sup> DE L'ENVIRONNEMENT *LISTERIA MONOCYTOGENES* DANS LES ZONES DE TRANSFORMATION**

#### **d) Sites d'échantillonnage et nombre d'échantillons**

##### **FIL**

Dans la première phrase, les termes "de la complexité du procédé" pourraient être remplacés par "du procédé et de la complexité des installations". Les termes "et du système de contrôle appliqué" pourraient être ajoutés à la fin.

#### **ANNEXE II. Calcul de limites microbiologiques et de plans d'échantillonnage dans les critères microbiologiques à partir d'objectifs de sécurité alimentaire ; exemple : le *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer.**

#### **1.3 CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES**

##### **ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE**

La section 1.3 consistera nécessairement en une étude concise, des références devraient être intégrées dans les parties où le public pourra avoir accès à des explications plus complètes. Les figures 3 et 4 doivent être ajoutées.

##### **FIL**

Annexe II - section 1.3 (CM): les figures 3 et 4 manquantes sont essentielles pour fournir une bonne connaissance de la nature des plans d'échantillonnage.

#### **3.1 LAIT PASTEURISÉ**

##### *3.1.2 Hypothèses spécifiques au produit/procédé*

##### **FIL**

Dans le troisième point non numéroté, le taux de prolifération mentionné, qui suit un modèle linéaire de 1.0 log/jour, est anormalement élevé et ne tient pas compte du temps de latence (les modèles pour les bouillons sont de 0.9/jour – pour le lait. 0.5-0.6 semble plus réaliste avec 1 à 2 jours de temps de latence) – mais il n'est pas nécessaire de revenir sur ce point dans la mesure où il est clairement précisé que ces déclarations ne sont qu'à but illustratif.

##### *3.2.4 Conclusions*

##### **ETATS-UNIS D'AMERIQUE**

La dernière phrase de la section 3.2.4 n'est pas indispensable et pourrait même s'avérer inexacte.

---

<sup>1</sup> Environmental monitoring is not to be confused with monitoring as defined in the HACCP.