

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 9 (a) de l'ordre du jour

CX/FH 06/38/9
Novembre 2006

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE Trente-huitième session

ÉLABORATION DE NORMES FONDÉES SUR LES RISQUES POUR LES DANGERS MICROBIOLOGIQUES : RENFORCEMENT DU PROCESSUS¹

(Proposition de la délégation de la Nouvelle-Zélande)

Introduction

1. Le cadre stratégique de la Commission pour la période 2003-2007 attache une importance toute particulière à la promotion de la science et de l'analyse des risques en tant que fondement des normes du Codex et d'autres textes et des progrès considérables ont d'ailleurs été réalisés dans ce domaine. L'adoption récente lors de la 27^{ème} session de la CCA sur les Principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius constitue une étape importante et fournit les lignes directrices nécessaires pour aller de l'avant dans l'élaboration des normes fondées sur les risques.

2. Les normes internationales fondées sur les risques jouent un rôle majeur manifeste en facilitant une approche de la ferme à la table pour les aliments produits et consommés dans différents pays. La FAO et l'OMS travaillent à présent sur le développement d'évaluations des risques microbiologiques « mondiales » pour des combinaisons pathogènes /denrées alimentaires spécifiques afin de contribuer à l'élaboration de normes fondées sur les risques par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH). Ce travail est gourmand en ressources et dépend dans une large mesure des évaluations des risques déjà réalisées par des gouvernements nationaux. En outre, la transposition de ce travail d'évaluation des risques en normes microbiologiques pour les aliments à destination du commerce international reste ardue. Les lacunes en termes de données empêchent la réalisation d'évaluations des risques complètes de la ferme à la table et les estimations des risques peuvent ne pas être représentatives en raison de l'absence de données sur les pays en développement. À ce jour, les progrès au sein du CCFH ont été lents et le Codex n'a établi aucune norme microbiologique basée sur les travaux du JEMRA.

3. En attendant les directives internationales, les autorités nationales compétentes élaborent de plus en plus de normes pour des pathogènes microbiologiques en se référant à des jugements qualitatifs sur les risques alimentaires, par exemple l'*Escherichia coli* H7:O157 et la *Salmonella*. En l'absence de

¹ Précédemment considéré comme étant CAC/28 LIM 14.

normes Codex de référence, le débat sur les justifications scientifiques de ces normes peut être source de tensions entre les partenaires commerciaux et perturber les échanges.

Développements au sein du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire

4. Les dernières sessions du CCFH ont permis un débat riche et constructif sur le développement de normes fondées sur les risques pour les combinaisons pathogène/denrée alimentaire prioritaires, à savoir :

- le document de travail sur les directives relatives aux options en matière de gestion des risques liés à la présence de *Campylobacter* dans les poulets de chair
- le document de travail sur les directives relatives à l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise des risques liés à la présence de *E. coli* entérohémorragique dans la viande de bœuf hachée et les saucisses fermentées ;
- le document de travail sur les directives relatives à l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise des risques liés à la présence de *Salmonella* spp. dans la volaille ;
- d'autres documents de travail « fondés sur les risques », par ex. *Vibrio* spp. dans les fruits de mer et les virus dans les fruits de mer.

5. Malgré ces discussions, les progrès en matière d'élaboration de normes microbiologiques spécifiques sont lents.

En revanche, des Codes d'usages en matière d'hygiène généraux basés sur les principes d'analyse des risques ont récemment été élaborés pour plusieurs denrées alimentaires. La récente disponibilité de ces Codes offre une opportunité d'appliquer davantage cette approche fondée sur les risques à l'élaboration de normes en fournissant un contexte pour des normes microbiologiques spécifiques, par ex. des objectifs de performance ou des critères de performance à des étapes spécifiques de la chaîne alimentaire.

6. L'élaboration opportune des normes microbiologiques prioritaires fondées sur les risques à l'initiative du CCFH serait améliorée par :

- un Code d'usages pour les denrées alimentaires comprenant une approche fondée sur les risques et fournissant une plateforme générique pour l'élaboration de normes spécifiques basées sur les risques
- un pays « champion » qui dirigerait et développerait les activités d'élaboration des avant-projets de normes entre les sessions du Comité, y compris une communication appropriée entre les évaluateurs de risques et les gestionnaires de risques
- un accès à une science de qualité et globalement représentative
- une référence à un modèle de gestion des risques et à un processus d'élaboration des normes génériques (CCFH).

Une approche innovante

Le contexte des normes alimentaires

7. Les codes d'usages relatifs à des denrées spécifiques fournissent un contexte de sécurité alimentaire générique et incluent de plus en plus de principes d'analyse des risques. Des normes microbiologiques spécifiques fondées sur les risques pourraient être régulièrement développées et annexées à des Codes d'usages principaux.

Le pays champion

8. Compte tenu de la nature hautement technique et gourmande en ressources des normes microbiologiques fondées sur les risques, chaque thème de travail requiert un pays champion apte à organiser le processus d'élaboration de la norme entre les sessions du Comité. Plus particulièrement, un dialogue productif et constant entre les évaluateurs des risques et les gestionnaires de risques constitue une fonction itérative essentielle pour l'élaboration en temps opportun de normes fondées sur les

risques. Les apports scientifiques et de données devraient provenir du JEMRA et de pays individuels, le pays champion ayant pour fonction de faciliter le processus et d'employer ses propres ressources techniques si besoin est.

Opportunité

9. Il est prévu que le pays champion reçoive des instructions claires du CCFH concernant la portée des travaux ainsi que la forme sous laquelle les résultats seront présentés (Étape 2) et rédige un avant-projet de norme qui sera transmis aux gouvernements pour observations, et ce en une seule intersession de la Commission. Ceci permettrait l'approbation d'une norme microbiologique prioritaire à l'Étape 8 lors de la prochaine session du CCFH, ou la suivante.

Processus structuré

10. La forme des normes dépendra des résultats souhaités par le CCFH. Des processus structurés devraient être développés afin d'ouvrir la voie à deux sortes de normes :

- L'élaboration d'objectifs de performance ou de critères de performance
- La détermination de l'impact proportionnel de différentes interventions à travers la chaîne alimentaire pour limiter les risques posés aux consommateurs.

11. L'initiative actuelle du CCFH visant à développer des modèles pour les normes fondées sur les risques pour différentes combinaisons de risques/denrées alimentaires éclairera ce domaine de travail. Le premier rôle du pays champion sera de s'assurer qu'une évaluation des risques appropriée était disponible et de fournir une architecture permettant l'application de jugements de valeurs par le CCFH au moment de choisir les options de gestion des risques et de finaliser la norme.

Transparence

12. Le pays champion devra documenter de façon exhaustive toutes les données, les hypothèses et avis scientifiques figurant dans l'évaluation des risques et rédiger la norme finale, conformément à la décision du CCFH.

Recommandation

13. Il est recommandé que la CCA débâte de cette approche comme un moyen positif d'améliorer l'élaboration en temps opportun de normes microbiologiques fondées sur les risques au sein du cadre du CCFH.