



Organisation des Nations  
Unies pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

Point 8 de l'ordre du jour

CX/FH 10/42/8

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

#### Quarante-deuxième session

Kampala, Ouganda, 29 novembre – 3 décembre 2010

### PROPOSITIONS VISANT DE NOUVEAUX TRAVAUX ET/OU LA RÉVISION DE NORMES EXISTANTES

*Préparé par la Finlande*

#### Généralités

1. La 41<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) a examiné le rapport du Groupe de travail chargé de l'établissement des priorités de travail (pour plus de détails, voir ALINORM 10/41/13, par 125 à 138).
2. Entre autres choses, le Comité a décidé de rétablir le Groupe de travail chargé de l'établissement de la priorité des travaux du CCFH sous la présidence de la Finlande, qui examinera les propositions de nouveaux travaux devant être soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2010/12-FH. Ce groupe de travail se réunira la veille de l'ouverture de la 42<sup>ème</sup> session du Comité (le 28 novembre 2010).
3. La lettre circulaire CL 2010/12-FH a été envoyée en mai 2010 à tous les membres et aux organisations internationales intéressées. Dans ce document, les gouvernements membres ont été invités à proposer de nouveaux travaux pour examen par le groupe de travail en question, et ce au plus tard le 31 juillet 2010, conformément aux Critères pour l'établissement des priorités de travaux (voir Commission du Codex Alimentarius, Manuel de procédure, 19<sup>ème</sup> édition) et conformément au procédé décrit dans l'Annexe V du document ALINORM 07/30/13.

#### Compte tenu de ce qui précède :

En réponse à la lettre circulaire susmentionnée, une proposition de nouveaux travaux a été reçue :

**« Directives pour le contrôle de parasites zoonotiques dans la viande : *Trichinella spiralis* et *Cysticercus bovis* »<sup>1</sup>**

Cette proposition, rédigée par l'Union européenne et la Nouvelle-Zélande et visant le lancement de nouveaux travaux dans le domaine de l'hygiène de la viande sous l'égide du CCFH représente une continuation de l'élaboration de normes pour les zoonoses prioritaires qui peuvent être transmises par la viande et les produits carnés. Après l'ajournement des travaux du Comité du Codex sur l'hygiène des viandes, en 2006, suite à l'achèvement du nouveau « Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande », l'avancement de nouveaux travaux prioritaires sous l'égide du CCFH refléterait l'adoption d'une approche efficace et flexible pour répondre aux besoins des pays membres. Cette proposition a été portée à l'attention de la 64<sup>ème</sup> session du Comité exécutif du Codex (CCEXEC) en juin 2010 (voir le paragraphe 178 du document ALINORM10/33/3A).

Le but des nouveaux travaux proposés est de fournir une orientation axée sur les risques pour la maîtrise des dangers biologiques prioritaires dans la viande. Il est prévu que les travaux porteront dans un premier temps

<sup>1</sup> Le document de projet est joint en Annexe I

sur les mesures de maîtrise de *Trichinella spiralis* chez le porc, parallèlement à des travaux sur *Cysticercus bovis* chez les bovins.

Le champ d'application des travaux proposés comprendra :

- L'identification de mesures de maîtrise spécifiques susceptibles d'être appliquées;
- L'application d'une approche de la ferme à la table pour l'identification et l'évaluation des options de gestion des risques;
- La présentation d'orientations quantitatives sur les régimes d'essais / contrôle (selon les prévalences dans les différents pays, régions ou systèmes agricoles) à appliquer en vue d'assurer la protection des consommateurs;
- Un renvoi aux normes actuelles de l'OIE, tout en évitant la duplication des éléments pertinents.

**Recommandation:**

- Déterminer s'il est approprié pour le CCFH d'entreprendre des travaux liés à l'hygiène des viandes.
- Accorder la priorité à ce projet pour l'élaboration de propositions pour de nouveaux travaux par le CCFH.
- En ce qui concerne la « Portée des travaux et détermination des priorités dans les différents domaines d'activité », le CCFH devrait examiner s'il convient d'entreprendre les travaux sur *T. spiralis* avant ceux sur *C. bovis*, ou d'élaborer deux séries de directives en parallèle (comme ce fut le cas pour l'Avant-projet de directives pour la maîtrise de *Salmonella* et de *Campylobacter* dans la chair de poulet »).
- En ce qui concerne la localisation de toutes les directives éventuellement préparées à la suite de cette proposition de nouveaux travaux, le CCFH devrait débattre des différentes solutions possibles :
  - a) Sous forme d'annexe au Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande (CAC/RCP 58-2005), en vue d'élaborer des annexes additionnelles visant d'autres dangers prioritaires au fil du temps
  - b) Sous forme de directives fondées sur le risque pour une combinaison précise de danger/aliment.

## ANNEXE I

**Document de projet pour de nouveaux travaux sur les « Directives pour le contrôle de parasites zoonotiques dans la viande : *Trichinella spiralis* and *Cysticercus bovis* »**

(préparé par l'Union européenne et la Nouvelle-Zélande)

Cette proposition de nouveaux travaux dans le domaine de l'hygiène de la viande sous l'égide du CCFH représente une continuation de l'élaboration de normes pour les zoonoses prioritaires potentiellement transmises par la viande et les produits carnés<sup>2</sup>. Après l'ajournement du Comité du Codex sur l'hygiène des viandes (CCMH) en 2006, suite à l'achèvement du nouveau « Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande », l'avancement de nouveaux travaux prioritaires sous l'égide du CCFH refléterait l'adoption d'une approche efficace et flexible pour répondre aux besoins des pays membres. Au besoin, la Nouvelle-Zélande (qui préside le CCMH) serait plus qu'intéressée à organiser une assistance technique et à la fournir à un groupe de travail intersession.

Cette proposition a déjà été débattue et mentionnée par la 64<sup>ème</sup> session du Comité exécutif du Codex (CCEXEC) en juin 2010 (voir paragraphe 178 du document ALINORM 10/33/3A).

**1. But et champ d'application des nouveaux travaux**

Le but des nouveaux travaux proposés est de fournir une orientation axée sur les risques en matière de maîtrise des risques biologiques prioritaires dans la viande. Il est prévu que les travaux porteront dans un premier temps sur les mesures de maîtrise de *Trichinella spiralis* chez le porc, parallèlement à des travaux sur *Cysticercus bovis* chez les bovins.

Le champ d'application des travaux proposés comprendra :

- L'identification des mesures de maîtrise spécifiques susceptibles d'être appliquées;
- L'application d'une approche de la ferme à l'assiette pour l'identification et l'évaluation des options de gestion des risques;
- La fourniture d'orientations quantitatives sur les régimes d'essais / contrôle (selon les prévalences dans les différents pays, régions ou systèmes agricoles) à appliquer en vue d'assurer la protection des consommateurs.
- Un renvoi aux normes actuelles de l'OIE, tout en évitant la duplication des éléments pertinents.

**2. Pertinence et actualité**

Avec l'adoption rapide des approches basées sur le risque dans le domaine de l'hygiène alimentaire par les gouvernements nationaux, et avec la réévaluation conséquente des systèmes de contrôle des denrées alimentaires, des problèmes peuvent survenir au chapitre des échanges commerciaux par suite d'une connaissance insuffisante de la valeur des mesures spécifiques pour ce qui est de réduire les risques en santé publique. Cela est particulièrement important dans le cas de l'hygiène des viandes.

Une approche fondée sur les risques pour l'hygiène de la viande nécessite la réévaluation des pratiques traditionnelles et la réorientation des ressources de réglementation et de l'industrie en proportion avec les risques. Bien que cette approche soit maintenant fermement défendue par les gouvernements nationaux et que l'adoption récente du Code du Codex en matière d'hygiène pour la viande offre un cadre de mise en œuvre détaillé, l'adoption de cette approche s'est avérée très inégale sur une base mondiale. En conséquence, les règles d'importation de viandes et de produits à base de viande de la plupart des pays représentent un assortiment déséquilibré et incohérent entre les « nouvelles » procédures (fondées sur le risque) et les méthodes et essais classiques.

---

<sup>2</sup> Autres travaux actuellement entrepris : « Avant-projet de Directives sur la maîtrise de *Salmonella* et de *Campylobacter* dans la chair de poulet »

Lors de la session finale du CCMH, avant d'ajourner ses activités *sine die* en 2005, le Comité a examiné le bien-fondé d'élaborer des annexes fournissant des orientations sur les mesures de maîtrise fondées sur le risque pour des dangers spécifiques. Le CCMH y était nettement favorable en principe, mais il a estimé que les orientations du nouveau code d'usages auraient besoin de temps pour faire leur place avant que des travaux plus spécifiques puissent être entrepris.

À mesure que les gouvernements modernisent leurs systèmes de maîtrise de l'hygiène des viandes, il est évident que dans le contexte national, certaines mesures de maîtrise traditionnelles pour la viande et les produits de viande à l'étape du commerce telles qu'elles sont actuellement appliquées peuvent être singulièrement inappropriées proportionnellement au risque. Les tests de routine réalisés aux abattoirs sur la viande de porc pour dépister *Trichinella* et les rigoureuses inspections post mortem de détection de *Cysticercus bovis* en sont deux exemples. Ces deux cas illustrent les grands contrastes dans l'application des principes d'analyse des risques aux différents types de procédures traditionnelles en matière d'hygiène des viandes.

Le besoin d'élaboration par le Codex d'une orientation basée sur le risque pour ces dangers de nature biologique est un problème d'ampleur mondiale. Ces parasites sont présents à des degrés divers dans la grande majorité des pays du monde, et les mesures de maîtrise traditionnelles sont un élément des exigences d'importation de la plupart des pays. En l'absence de norme Codex facilitant l'application des mesures de maîtrise basées sur le risque au niveau national, les problèmes commerciaux et le gaspillage des ressources de contrôle sanitaire des aliments demeurent significatifs. En outre, les résultats en termes de réduction des risques sont très discutables dans de nombreuses situations liées au commerce.

Les directives fournissent une base technique cohérente et transparente pour la mise en place de mesures de maîtrise nationales, ce qui devrait satisfaire le jugement d'équivalence par les pays importateurs lorsque ces mesures diffèrent des leurs.

Les travaux proposés pourrait mener à d'autres évaluations fondées sur le risque pour des dangers prioritaires liés à la viande et nuisant au commerce.

### 3. Principales questions à régler

Les directives proposées reposeraient sur les principes du Codex pour l'analyse des risques alimentaires et fourniraient des conseils à la fois qualitatifs et quantitatifs pour la mise en œuvre de mesures de maîtrise spécifiques au niveau national. Selon la décision du Comité, les travaux sur *T. spiralis* pourraient précéder ceux concernant *C. bovis*, ou les deux séries de directives pourraient être élaborées parallèlement.

Le préambule des directives décrirait la nature et l'épidémiologie des risques, en s'appuyant fortement sur les renvois aux textes de l'OIE, afin de ne pas dupliquer l'information existante.

De même, une description des bonnes pratiques d'hygiène au niveau des exploitations s'appuierait fortement sur les textes de l'OIE.

Les principes d'analyse des risques régissant l'identification, la sélection, la validation, la vérification et le suivi des mesures de maîtrise seraient présentés.

Le format du texte principal des directives serait similaire à celui utilisé dans l'avant-projet de directives sur la maîtrise de *Salmonella* et de *Campylobacter* dans la chair de poulet » déjà inscrit dans le processus à étapes du CCFH, à savoir qu'il suivrait une approche de flux de processus qui identifie les mesures de maîtrise possibles à différentes étapes de la chaîne alimentaire. Cependant, les directives seraient beaucoup plus simples que celles mentionnées ci-dessus en raison du nombre très limité de mesures de maîtrise disponibles<sup>3</sup>. Les mesures de maîtrise spécifiquement conçues pour *T. spiralis*, en dehors des BPH à la ferme et les boucles de rétroaction en cas de découverte d'animaux ou de chaînes de transformation confirmés positifs, sont essentiellement limitées aux tests en laboratoire (et de cuisson). Les mesures de maîtrise spécifiquement conçues pour *C. bovis*, en dehors des BPH à la ferme et les boucles de rétroaction en cas de découverte d'animaux ou de chaînes de transformation confirmés positifs, sont essentiellement limitées aux inspections post mortem et aux inspections (par l'entreprise) au cours du désossage.

---

<sup>3</sup> À noter que les mesures de maîtrise fondées sur des BPH seront essentiellement traitées au moyen de références aux textes de l'OIE

La fourniture d'orientations quantitatives serait basée sur les niveaux de dépistage d'animaux infectés rendus possibles par la mise en œuvre de mesures de maîtrise spécifiques. Ces orientations comprendraient les calculs de taux de non-détection résiduelle, lorsqu'il existe des prévalences différentes dans un pays, une région ou système agricole, par exemple comparer les résultats lorsque la prévalence de l'infection est moyenne, faible ou négligeable. Dans le cas de *C. bovis*, les résultats seraient comparés en utilisant différentes intensités d'inspection post mortem.

Il n'est pas prévu que la norme Codex appliquera un modèle d'évaluation des risques afin de déterminer les niveaux réels de protection des consommateurs obtenus selon différents scénarios d'exposition. Toutefois, un texte qualitatif serait fourni et s'appuierait sur les résultats des modèles d'évaluation des risques qui ont été élaborés par certains pays.

Une description des mesures recommandées prises à la ferme en cas de détection d'animaux infectés, proportionnellement au risque potentiel pour les consommateurs selon les différents scénarios de détection, serait un élément clé des directives.

Le CCFH pourrait procéder en se basant sur le contenu de l'avant-projet de directives pour définir une norme fondée sur le risque pour *T. spiralis* et/ou *C. bovis* pour les viandes et les produits à base de viande dans le commerce. L'OIE a établi une telle norme pour l'ESB. Et il existe des précédents dans d'autres travaux du CCFH, par exemple la maîtrise de *Cronobacter sakazakii* dans les préparations pour nourrissons.

#### **4. Une évaluation au regard des critères régissant l'établissement de l'ordre de priorité des travaux**

##### **4.1. Critère général**

Les travaux proposés sont clairement axés sur les dangers pour la santé humaine liés à la viande et largement répandus à travers le monde, mais à des prévalences très différentes selon les pays. Dans le cas de *C. bovis*, l'adéquation du produit est également un problème.

En ce qui concerne les pratiques commerciales équitables, l'application indifférenciée de mesures conventionnelles de maîtrise de l'hygiène de la viande sans tenir compte de l'équivalence de diverses approches selon les pays est un problème de taille pour le commerce. En plus de gaspiller les maigres ressources de maîtrise de la sécurité des aliments dans certaines situations, le gaspillage de produit et la contamination croisée injustifiée par suite des approches traditionnelles peuvent causer d'autres iniquités.

##### **4.2. Critères applicables aux questions générales**

En ce qui concerne la « Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler », il ressort clairement de l'examen des exigences des pays importateurs que des différences considérables existent actuellement. Malgré cela, de nombreux pays s'appuient maintenant sur des principes d'analyse de risque intégrés à leur législation nationale et se sont engagés à appliquer le principe d'équivalence, tel qu'énoncé dans l'Accord SPS de l'OMC. La disponibilité des directives du Codex aiderait grandement à parvenir à une approche flexible vis-à-vis des exigences d'importation, d'après la proportionnalité des risques.

Les directives devraient également aider considérablement à juger de l'équivalence des différentes mesures de maîtrise par les pays importateurs lorsque les mesures appliquées par les pays exportateurs diffèrent des leurs.

En ce qui concerne la « Portée des travaux et la détermination des priorités dans les différents domaines d'activité », le CCFH pourrait décider de faire avancer les travaux sur *T. spiralis* avant ceux concernant *C. bovis*, ou d'élaborer deux séries de directives en parallèle (comme cela a été le cas pour l'avant-projet de directives pour la maîtrise de *Salmonella* et de *Campylobacter* dans la chair de poulet ».

En ce qui concerne les « Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par le ou les organismes internationaux intergouvernementaux pertinents », les textes de l'OIE fournissent de l'information générale complète, mais ne font pas avancer l'orientation axée sur le risque d'une manière qui permettrait de réduire les problèmes actuels au chapitre du commerce international.

## **5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

### **5.1. But 1 : La promotion d'un cadre législatif cohérent**

Les travaux proposés sont en lien direct avec les objectifs stratégiques du Codex et avec les récents cadres législatifs nationaux, dans la mesure où les normes pour les aliments dans le commerce international devraient être scientifiquement fondés et sur l'évaluation des risques dans toute la mesure du possible.

Une directive du Codex telle que celle proposée fournirait un solide point de référence pour l'harmonisation mondiale des exigences prévues par les réglementations nationales.

En outre, le Codex préconise la validation, la vérification et la surveillance de mesures de maîtrise des aliments afin d'assurer la performance fondée sur le risque, et ces aspects seraient une caractéristique des directives proposées.

### **5.2. But 2 : Promouvoir la plus vaste et la plus cohérente application possible des principes scientifiques de l'analyse des risques**

Les principes d'analyse des risques liés aux aliments et l'approche du champ à la table préconisée par le Codex fourniront la structure de base d'élaboration des directives. Les aspects quantitatifs de la directive refléteront le principe du Codex selon lequel l'application des mesures de maîtrise devrait être proportionnelle au risque.

### **5.3. But 3 : Renforcer les capacités de gestion des travaux du Codex**

Après l'ajournement des travaux du CCMH en 2006, suite à l'achèvement du nouveau « Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande », l'avancement de nouveaux travaux prioritaires sous l'égide du CCFH refléterait l'adoption d'une approche efficace et flexible pour répondre aux besoins des pays membres. Au besoin, la Nouvelle-Zélande (qui préside le CCMH) serait plus qu'intéressée à organiser une assistance technique et à la fournir à un groupe de travail intersession.

### **5.4. But 4 : Encourager le plus possible l'adhésion à la Commission et la participation à ses travaux**

Les travaux proposés iraient dans le sens des objectifs du Codex dans ce domaine.

## **6. Information sur la relation entre la proposition et d'autres documents existants du Codex**

Les travaux proposés se rapportent à un certain nombre de « textes horizontaux du Codex » tel que mentionné ci-dessus, et l'esprit de ces textes horizontaux serait pleinement concrétisé dans les directives qui seront élaborées.

## **7. L'identification de tout besoin et la disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

Les conseils d'experts scientifiques nécessaires au développement des orientations quantitatives intégrées dans les travaux proposés sont fournis par le groupe de travail intersession. Il est envisagé que cette orientation serait limitée au calcul des taux de non-détection d'animaux infectés dans les différents scénarios d'exposition. Cela pourrait conduire à l'élaboration d'une norme quantitative Codex si c'est ce que décide le CCFH.

## **8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures, afin que ces contributions puissent être programmées**

Bien que le JEMRA fournisse des conseils d'évaluation des risques et des évaluations par les pairs pour les risques microbiologiques dans les aliments, il n'y a eu aucune demande d'expertise du JEMRA à ce jour pour l'évaluation d'autres risques biologiques tels que des parasites. Indépendamment de cela, les principes d'évaluation des risques sont les mêmes pour tous les types de risques biologiques (et en fait, ils sont plus facilement appliqués aux parasites qui ne se multiplient pas dans les aliments). Par conséquent, le JEMRA pourrait être appelé à fournir des conseils scientifiques ou à réaliser un examen par les pairs.

## **9. Calendrier proposé pour la réalisation des travaux**

Novembre 2010 :	Approbation de la proposition de nouveaux travaux par le CCFH
Mai 2011 :	Le premier groupe de travail physique prépare l'avant-projet de directives
Juillet 2011 :	Approbation des nouveaux travaux par la CCA

Novembre 2011 : Examen de l'avant-projet de directives par le CCFH  
Mai 2012 : Poursuite de l'élaboration des directives par le groupe de travail électronique  
Novembre 2012 : Examen de l'avant-projet de directives par le CCFH, et avancement à l'étape 8  
Juillet 2013 : Adoption par la CCA

Si ces nouveaux travaux sont approuvés, les options concernant la localisation des directives une fois adoptées par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) sont :

- À titre d'annexe au Code d'usage du CCMH en matière d'hygiène pour la viande, dans le but d'élaborer des appendices supplémentaires pour d'autres risques prioritaires au fil du temps
- À titre de directives CCFH fondées sur le risque pour une combinaison spécifique de danger et de produit alimentaire.