



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 - Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Point 4.3 de l'ordre du jour

CX/CAC 24/47/5

Août 2024

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

#### Quarante-septième session

#### TRAVAUX DU COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE (CCFH)

1. La Commission est invitée à adopter les normes et textes apparentés soumis pour adoption finale qui sont indiqués dans la **partie 1** du présent document.
2. Les observations reçues concernant les textes soumis par le Comité sur l'hygiène alimentaire, à sa 54<sup>e</sup> session, pour adoption figurent dans le document CX/CAC 24/47/5 Add.1.
3. La Commission est également invitée à adopter le texte soumis pour adoption à l'étape 5 qui est indiqué dans la **partie 2** du présent document. S'il est adopté, ce texte sera avancé à l'étape 6 pour observations supplémentaires et examen par le Comité sur l'hygiène alimentaire, à sa 55<sup>e</sup> session.
4. La Commission est également invitée à approuver la recommandation formulée par le Comité exécutif de la Commission, à sa 86<sup>e</sup> session, au sujet de la prolongation des délais fixés pour l'achèvement des travaux.
5. La Commission est en outre invitée à approuver les propositions de nouveaux travaux formulées par le Comité sur l'hygiène alimentaire, à sa 54<sup>e</sup> session, dont la liste figure dans la **partie 3** du présent document et qui sont détaillées aux annexes I, II et III, respectivement. La Commission est invitée à examiner ces propositions à la lumière du *Plan stratégique du Codex 2020-2025*, des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* et des *Critères régissant la création d'organes subsidiaires de la Commission du Codex Alimentarius*.
6. L'examen critique de ces textes a été réalisé par le Comité exécutif de la Commission, à sa 86<sup>e</sup> session.

**Partie 1 – Normes et textes apparentés soumis pour adoption finale**

Normes et textes apparentés	Référence	Numéro de travail	Étape
Annexe II sur les légumes-feuilles frais et annexe IV sur les graines germées des <i>Directives pour la maîtrise des Escherichia coli productrices de shiga-toxines dans le bœuf cru, les légumes-feuilles frais, le lait cru et les fromages au lait cru, ainsi que les graines germées</i> (CXG 99-2023)	REP24/FH, paragraphe 52, annexes II et III	N02-2019	5/8
Annexe III sur le lait et les produits laitiers des <i>Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production et la transformation des aliments</i> (CXG 100-2023) <sup>1</sup>	REP24/FH, alinéa i, paragraphe 89, annexe IV	N05-2020	5/8
Directives relatives aux mesures de contrôle de l'hygiène alimentaire sur les marchés alimentaires traditionnels	REP24/FH, paragraphe 169, annexe VI	N01-2023	5/8

**Partie 2 – Normes et textes apparentés soumis pour adoption à l'étape 5**

Normes et textes apparentés	Référence	Numéro de travail
Révision des <i>Directives sur l'application des principes généraux en matière d'hygiène à la maîtrise de Vibrio spp. dans les fruits de mer</i> (CXG 73-2010).	REP24/FH, paragraphe 131, annexe V	N02- 2023

**Part 3 – Propositions de nouveaux travaux ou de révision d'une norme**

Texte	Référence et document de projet
Proposition de nouveaux travaux relatifs à la révision des <i>Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments</i> (CXG 79-2012)	REP24/FH, annexe VIII Annexe I du présent document
Proposition de nouveaux travaux relatifs à la révision des <i>Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la chair de poulet</i> (CXG 78-2011)	REP24/FH, annexe IX Annexe II du présent document
Proposition de nouveaux travaux relatifs à la révision des <i>Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise de Listeria monocytogenes dans les aliments prêts à consommer</i> (CXG 61-2007)	REP24/FH, annexe X Annexe III du présent document

<sup>1</sup> Le Comité sur l'hygiène alimentaire a demandé que le délai fixé pour l'achèvement des travaux restants sur le document CXG 100-2023, à savoir les annexes II et IV, soit repoussé jusqu'à sa 55<sup>e</sup> session, ce à quoi le Comité exécutif de la Commission, à sa 86<sup>e</sup> session, s'est dit favorable.

## DOCUMENT DE PROJET

## RÉVISION DES DIRECTIVES SUR L'APPLICATION DES PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE À LA MAÎTRISE DES VIRUS DANS LES ALIMENTS (CXG 79-2012)

**1. Objectif et champ d'application de la norme**

L'objectif et le champ d'application des travaux consistent à réviser et actualiser les *Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments* (CXG 79-2012). Le document CXG 79-2012 couvre actuellement les virus entériques humains, en particulier le virus de l'hépatite A (VHA) et les norovirus (NoV). Il s'applique à l'ensemble des aliments, et notamment aux aliments prêts à consommer. Il comporte aussi deux appendices sur la maîtrise du VHA et des NoV dans des produits spécifiques: les mollusques bivalves (Appendice I) et les légumes frais (Appendice II). La révision apportera des conseils actualisés aux autorités compétentes et aux exploitants du secteur alimentaire pour la maîtrise des virus humains d'origine alimentaire dans les aliments. Elle reposera principalement sur les derniers avis scientifiques émanant de la FAO/OMS. Cette révision alignera aussi le document CXG 79-2012 sur la révision des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969).

**2. Pertinence et actualité**

Depuis la publication du document CXG 79 en 2012, de nouvelles informations scientifiques sur la maîtrise des virus dans les aliments sont disponibles. Des modèles d'évaluation des risques ont été élaborés, parmi lesquels un modèle d'évaluation quantitative des risques sur les NoV dans les mollusques bivalves. La FAO/OMS a publié un document intitulé *Guide technique pour l'élaboration du volet zones conchylicoles des programmes de contrôle sanitaire des mollusques bivalves*<sup>2</sup>. Des avancées techniques ont été réalisées sur la détection des virus dans certains produits et sur l'évaluation de l'infectiosité potentielle des virus, et l'utilisation des indicateurs de suivi de la qualité de l'eau de mer dans les zones conchylicoles a fait l'objet de nouvelles découvertes scientifiques.

Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) a demandé aux Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA) de formuler un avis scientifique dans cinq domaines:

1. l'examen actualisé des virus d'origine alimentaire et des produits alimentaires pertinents qui s'avèrent les plus préoccupants sur le plan de la santé publique;
2. l'examen des preuves scientifiques sur les mesures de prévention et d'intervention ainsi que l'efficacité des interventions dans la filière alimentaire;
3. l'examen des méthodes d'analyse des virus entériques pertinents dans les produits alimentaires;
4. l'examen des preuves scientifiques sur l'utilité potentielle des indicateurs viraux ou d'autres indicateurs de contamination;
5. l'examen des différents modèles d'évaluation des risques en vue d'établir des modèles plus facilement applicables pour élargir leur utilisation au sein des pays membres, ce qui inclut un calculateur simplifié des risques.

La réunion des JEMRA portant sur les virus dans les aliments, *Partie 1: attribution alimentaire, méthodes d'analyse et indicateurs*, s'est déroulée du 18 au 22 septembre 2023. Un appel public à données et ainsi qu'un appel public à experts ont été émis pour étayer ces travaux<sup>3</sup>. Une synthèse des conclusions de la réunion a été publiée par la suite<sup>4</sup>. Le rapport complet sera publié à une date ultérieure dans le cadre de la Série Évaluation des risques microbiologiques (MRA) FAO/OMS. Une deuxième réunion des JEMRA portant sur les virus dans les aliments s'est tenue en février 2024 afin de permettre l'examen des mesures de prévention et d'intervention, mais aussi des divers modèles d'évaluation des risques.

---

<sup>2</sup> FAO et OMS. 2022. *Guide technique pour l'élaboration du volet zones conchylicoles des programmes de contrôle sanitaire des mollusques bivalves*. Deuxième édition. Série Sécurité sanitaire et qualité des aliments No. 5A. Rome. <https://doi.org/10.4060/cb5072fr>

<sup>3</sup> FAO et OMS. Call for experts and data on microbiological risk assessment of viruses in foods. <https://www.fao.org/3/cc4295en/cc4295en.pdf>

<sup>4</sup> FAO et OMS. [Joint FAO/WHO Expert Meeting on microbiological risk assessment of viruses in foods. Part 1: Food attribution, analytical methods, and indicators, Summary and conclusions, 2023](#)

Les informations disponibles ainsi que le nouvel avis scientifique qui émanera de la FAO/OMS en 2024 mettent en lumière la nécessité et l'opportunité de la révision du document CXG 79-2012. Alors que les principes généraux décrits dans le document CXG 79-2012 resteront probablement inchangés, des orientations supplémentaires reposant sur un nouvel avis scientifique aideront les autorités compétentes et les exploitants du secteur alimentaire à maîtriser les virus entériques humains dans les aliments afin de protéger la santé des consommateurs et de garantir des pratiques équitables dans le commerce alimentaire.

### 3. Principaux aspects à couvrir

Les nouveaux travaux ont pour but de réviser le document CXG 79-2012 afin de tenir compte des informations scientifiques les plus récentes et d'examiner divers aspects en rapport avec la maîtrise des virus dans les aliments, y compris:

- l'élargissement du champ d'application aux virus autres que le VHA et les NoV, comme le virus de l'hépatite E (VHE), ainsi qu'aux vecteurs émergents de maladies d'origine alimentaire, tels que les baies surgelées ou les aliments préparés;
- la révision des interventions au sein de la chaîne alimentaire, en lien avec les systèmes de maîtrise spécifiques des procédés, la désinfection des surfaces ainsi que la désinfection des mains et l'hygiène des préparateurs, en fonction des preuves disponibles;
- l'ajout possible d'informations sur les tests de dépistage des virus d'origine alimentaire dans les aliments, compte tenu des avancées techniques en matière de détection virale dans des produits alimentaires spécifiques et en matière d'évaluation de l'infectiosité potentielle des virus; et
- l'intégration des découvertes scientifiques relatives à la maîtrise du VHA, des NoV dans les fruits de mer (mollusques bivalves) ainsi que les produits surgelés et frais, divulguées depuis la publication du document CXG 79-2012, y compris sur les indicateurs de suivi de la qualité de l'eau de mer dans les zones conchylicoles ou encore sur les modèles d'évaluation des risques.

L'élargissement du champ d'application peut entraîner la réorganisation des annexes par produit sur la base du dernier rapport de synthèse des JEMRA, autrement dit des annexes portant sur les fruits de mer, les produits frais et surgelés, les aliments préparés et prêts à consommer, et la viande de porc et de gibier. La révision garantira aussi un alignement complet sur les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) (révisés en 2022).

### 4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

#### Critères généraux

- **Protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement**

La proposition de nouveaux travaux aidera les autorités compétentes et les exploitants du secteur alimentaire à mettre en œuvre des mesures de maîtrise afin d'empêcher ou de minimiser la présence de virus entériques humains dans les aliments pour réduire le risque de maladie d'origine alimentaire causée par des virus. Les nouveaux travaux examineront l'intégration de mesures visant à minimiser la présence de virus zoonotiques comme le VHE, car cette voie de transmission n'est pas couverte par le document CXG 79-2012 dans son état actuel.

#### Critères applicables aux questions générales

- **Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter**

La révision du document CXG 79-2012 devrait permettre aux pays d'adopter de meilleures pratiques d'hygiène afin de réduire les risques de maladie d'origine alimentaire provenant de virus, et de soutenir des pratiques équitables dans le commerce international des denrées alimentaires.

- **Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou suggérés par le ou les organismes internationaux intergouvernementaux pertinents**

La FAO/OMS a déjà entrepris des travaux sur les virus entériques humains dans les aliments, notamment au travers des travaux du Groupe de référence de l'OMS sur l'épidémiologie des maladies d'origine alimentaire (FERG), qui a intégré les maladies d'origine alimentaire causées par les virus dans son plan de travail.

- **Dimension internationale du problème ou de la question**

Les infections virales d'origine alimentaire sont très courantes dans de nombreuses régions du monde. Les virus diffèrent des bactéries par leur taille, leur structure et leurs caractéristiques biologiques, ce qui peut nécessiter des stratégies de gestion distinctes des stratégies de gestion des agents pathogènes bactériens. Il est essentiel de réviser le document CXG 79-2012, en particulier sur la question des virus d'origine alimentaire nouvellement identifiés, pour alléger le fardeau des infections virales d'origine alimentaire sur la santé publique.

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

La proposition de nouveaux travaux se rapporte directement aux objectifs suivants mentionnés dans le *Plan stratégique du Codex 2020-2025*.

Objectif stratégique 1: Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux

La révision et l'actualisation du document CXG 79-2012 font suite à l'apparition de nouvelles informations scientifiques susceptibles d'améliorer la maîtrise des virus dans les aliments, et de nouvelles informations qui seront apportées par la FAO/OMS en 2024.

Objectif stratégique 2: Élaborer des normes fondées sur la science et les principes de l'analyse des risques du Codex

Des rapports pertinents élaborés dans le cadre des réunions des JEMRA éclaireront la révision du document CXG 79-2012. Le document CXG 79-2012 continuera de fournir des principes de l'analyse des risques, mis en œuvre par le biais de systèmes d'hygiène alimentaire à plusieurs niveaux, afin de favoriser la diminution du risque de maladie d'origine alimentaire provenant de virus. Pendant le processus de révision, l'évolution des informations scientifiques récemment disponibles sera examinée à l'aune des contributions des pays membres.

Objectif stratégique 3: Accroître les effets en faisant en sorte que les normes du Codex soient reconnues et utilisées

L'utilisation pratique des normes du Codex reposant sur des données scientifiques, et des textes associés, dans le secteur du commerce alimentaire contribue à une sécurité sanitaire des aliments de haut niveau. La révision du document CXG 79-2012 devrait promouvoir une meilleure compréhension et une meilleure application de ses principes à l'échelle internationale.

Objectif stratégique 4: Faciliter la participation de tous les membres du Codex tout au long du processus d'établissement d'une norme

La révision du document CXG 79-2012 et la participation aux travaux seront ouvertes à tous les pays membres intéressés, ce qui permettra d'obtenir des contributions pertinentes et constructives.

Objectif stratégique 5: Améliorer les systèmes et pratiques de gestion des travaux qui contribuent à la réalisation efficace et effective de tous les objectifs du Plan stratégique

Résultant d'un consensus, la révision et l'actualisation du document CXG 79-2012 seront réalisées de façon efficace et transparente pour une adoption rapide. Les discussions initiales auront probablement lieu au sein d'un groupe de travail électronique (GTE) afin de poser un cadre pour l'actualisation du document. Une participation massive sera encouragée au travers de technologies web gratuites. Les dernières versions des textes seront traduites dans les langues officielles de la Commission en amont des réunions annuelles du Comité.

## **6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex ainsi que d'autres travaux en cours**

La révision du document CXG 79-2012 continuera de compléter les textes du Codex existants. Cela comprend les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), le *Code d'usages sur les poissons et les produits de la pêche* (CXC 52-2003) et le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003). L'extension du champ d'application, visant à inclure des combinaisons virus-aliment supplémentaires, pourrait compléter d'autres documents du Codex tels que le *Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande* (CXC 58-2005). Les travaux actuels visant à aligner les textes du Codex développés par le CCFH sur la révision des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) seront également pertinents dans le cadre de ce processus de révision. En outre, les *Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production et la transformation des aliments* (Section générale et Annexe I sur les produits frais adoptées lors de la 46<sup>e</sup> session de la CCA) ainsi que l'Annexe II sur les produits de la pêche (à l'étape 2/3) seront aussi étudiées dans le cadre de ce processus de révision.

## **7. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

Une première réunion des JEMRA portant sur les virus dans les aliments, *Partie 1: attribution alimentaire, méthodes d'analyse et indicateurs*, s'est déroulée du 18 au 22 septembre 2023. Une deuxième réunion des JEMRA portant sur les virus dans les aliments est prévue pour le mois de février 2024 afin de permettre l'examen des mesures de prévention et d'intervention, mais aussi des divers modèles d'évaluation des risques. Les rapports de synthèse et les rapports complets de ces deux réunions seront nécessaires pour réviser et actualiser le document CXG 79-2012.

Le rapport dédié aux travaux d'alignement des documents du CCFH sur la révision des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) sera pris en considération lors de la révision du document CXG 79-2012.

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

Aucune contribution technique supplémentaire émanant d'organisations extérieures n'est anticipée à l'heure actuelle.

## **9. Calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux, y compris la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour l'adoption par la Commission; le délai d'élaboration de la norme ne devrait pas normalement dépasser cinq ans**

À condition que les travaux soient acceptés lors de la 54<sup>e</sup> session du CCFH en 2024, et sous réserve de l'approbation de la Commission du Codex Alimentarius (CCA) lors de sa 47<sup>e</sup> session en novembre 2024, le calendrier suivant est proposé:

- Examen à l'étape 4 par la 55<sup>e</sup> session du CCFH
- Nouvel examen à l'étape 4 par la 56<sup>e</sup> session du CCFH
- Recommandation pour adoption à l'étape 5/8 par la 57<sup>e</sup> session du CCFH
- Adoption par la CCA lors de la réunion suivante

Le calendrier proposé est provisoire, car la date de publication finale du rapport des JEMRA et la planification de la 55<sup>e</sup> session du CCFH ne sont pas encore connues.

## PROJET DE DOCUMENT

### PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX POUR LA RÉVISION DES DIRECTIVES POUR LA MAÎTRISE DE *CAMPYLOBACTER* ET DE *SALMONELLA* DANS LA CHAIR DE POULET (CXG 78-2011)

#### 1. Objectif et champ d'application de la norme

L'objectif des travaux consiste à réviser et actualiser les *Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la chair de poulet* (CXG 78-2011). La révision fournira plusieurs options de gestion des risques reposant sur les derniers avis scientifiques émanant de la FAO/OMS, et elle intégrera les informations pertinentes de la dernière révision des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXG 1-1969).

Le champ d'application des Directives ne sera pas modifié.

#### 2. Pertinence et actualité

À la demande du CCFH, la FAO/OMS, par le biais des JEMRA, a rassemblé deux panels d'experts chargés d'apporter des avis scientifiques sur *Campylobacter* et *Salmonella* dans la chair de poulet (du 12 au 16 septembre 2022 et du 6 au 10 février 2023, respectivement), et pris note de plusieurs évolutions importantes au cours de la dernière décennie. Cela comprend:

##### ***Campylobacter***

- Des approches liées à la biosécurité et à la gestion de la production, ayant recours à plusieurs bonnes pratiques de production, comme des pratiques d'hygiène et d'assainissement, qui peuvent améliorer la maîtrise de *Campylobacter* dans les poulets de chair.
- L'intégration de mesures d'atténuation des risques dédiées à la contamination par *Campylobacter* sur les sites de production primaire, y compris l'abattage partiel, la gestion de la litière, la durée des périodes d'arrêt, la proximité avec d'autres animaux d'élevage et l'âge d'abattage.
- La présence d'additifs dans l'eau et les aliments pour animaux, comme les acides gras à courte chaîne, l'acide peracétique et l'acide caprylique.
- L'examen des interventions de transformation dans le but d'inclure les répercussions de la transformation et les interventions avant récolte visant à réduire la charge pathogène pour les troupeaux entrants.
- L'examen d'interventions telles que le refroidissement ou la congélation des carcasses pour réduire les charges de *Campylobacter* dans les poulets de chair.

##### ***Salmonella***

- Les Directives devraient être actualisées afin d'inclure un accès maîtrisé aux troupeaux d'élevage, dans l'optique de reconnaître les facteurs de risque accrus liés à l'accès et les répercussions des troupeaux contaminés par *Salmonella*. Il est recommandé de clarifier l'utilisation des composés de nettoyage et des désinfectants dans le cadre des bonnes pratiques d'hygiène (BPH). Des mesures incitatives financières peuvent favoriser l'adoption de BPH et devraient être intégrées dans un document Codex actualisé.
- Les Directives actualisées pour la maîtrise de *Salmonella* dans la volaille crue incluent des discussions sur l'utilisation de données quantitatives pour évaluer la maîtrise des processus de la ferme à la table. Il est aussi nécessaire d'affiner les paradigmes d'analyse afin d'étudier de plus près les agents pathogènes préoccupants sur le plan de la santé publique dans le but de garantir la sécurité sanitaire publique. Des travaux supplémentaires sont requis pour améliorer les technologies disponibles et les applications scientifiques avant la mise en œuvre de telles technologies. Il est indispensable d'examiner les interventions et leur rôle dans la prévention de la contamination, ce qui inclut une réaction face aux rapports récents sur la salmonellose due à la consommation de foies de volaille et l'infection due à *Salmonella* entraînant une ostéomyélite.
- Des recherches supplémentaires doivent aussi être menées pour permettre la production de vaccins commercialisables qui ne nuisent pas à l'espérance de vie des poulets ou au délai d'abattage et de transformation des poulets de chair.

### 3. Principaux aspects à couvrir

Les nouveaux travaux visent à actualiser les *Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la chair de poulet* reposant sur les dernières informations scientifiques, et à intégrer les données pertinentes des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXG 1-1969) (révisés en 2022). Les Directives fourniront des orientations sur le choix des solutions et des outils de gestion des risques les plus appropriés.

Ces nouveaux travaux permettront d'examiner les facteurs pertinents pour la maîtrise de *Campylobacter* et de *Salmonella*, y compris:

- la nécessité de réaliser des interventions avant récolte pour réduire la charge pathogène avant la récolte, de faire face au risque de transmission horizontale ou verticale, et de tenir compte des rapports récents sur des maladies associées aux abats qui peuvent être combattues par la mise en œuvre de mesures de maîtrise pendant l'élevage de troupeaux de volailles;
- des interventions pratiques qui peuvent réduire les risques de maladies d'origine alimentaire associées à la consommation de viande de volaille, notamment les interventions avant récolte (par exemple, traitement des aliments pour animaux) et après récolte (par exemple, interventions par diffusion au goutte à goutte d'antimicrobiens ou d'acides organiques);
- les méthodes de suivi microbiologique, en particulier les approches de suivi et de maîtrise des processus moléculaires;
- les données scientifiques récentes, et notamment les informations sur les nouvelles souches pathogènes, ainsi que leur propagation géographique et leur incidence clinique;
- les méthodes de détection et la caractérisation des agents pathogènes par sérotype et par locus impliqué dans la virulence.

### 4. Évaluation par rapport aux critères d'établissement des priorités des travaux

#### Critères généraux

- **Protection du consommateur contre les risques pour la santé, assurance de la sécurité sanitaire des aliments, garantie de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et prise en compte des besoins identifiés des pays en développement**

La proposition de nouveaux travaux aidera les autorités compétentes et les exploitants du secteur alimentaire à mettre en œuvre des interventions pratiques permettant de réduire les risques de campylobactériose et de salmonellose.

#### Critères applicables aux questions générales

- **Diversification des législations nationales et obstacles apparents ou potentiels au commerce international**

La révision du document CXG 78-2011 peut aider les pays à adopter des pratiques d'atténuation des risques de présence de *Salmonella* et de *Campylobacter* pathogènes dans la viande de poulet, favorisant ainsi des pratiques commerciales équitables.

- **Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine et/ou suggérés par le ou les organes internationaux intergouvernementaux compétents**

Le Codex a déjà entrepris des travaux sur la gestion des risques liés à *Campylobacter* et à *Salmonella* dans les poulets de chair.

- **Dimension internationale du problème ou de la question**

Il existe des preuves de l'augmentation des taux de maladie associés aux souches de *Campylobacter* et de *Salmonella*. Les orientations du Codex contribuent grandement à la diminution du fardeau de santé publique mondiale imputable à la campylobactériose et à la salmonellose.

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

La proposition de travaux est directement liée aux objectifs de la Commission du Codex Alimentarius. Le Plan stratégique du Codex 2020-2025 a défini comme premier objectif: «Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux». Ces travaux sont particulièrement pertinents pour l'objectif stratégique 1.2: «Fixer les priorités en matière de besoins et de problèmes naissants», qui devrait avoir pour résultat: «Le Codex apporte une réponse en temps utile aux problèmes naissants et aux besoins des membres». Ces travaux aborderont les lacunes décelées dans les orientations, surtout à la lumière des nouvelles informations fournies par les JEMRA.



**6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex ainsi que d'autres travaux en cours**

La révision des orientations spécifiques sur *Campylobacter* et *Salmonella* dans la chair de poulet complétera les textes existants du CCFH. Cela comprend les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969).

**7. Identification de toute exigence et disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

Le CCFH a demandé l'avis scientifique d'experts, deux réunions des JEMRA ont donc été organisées, et les rapports sont en cours d'achèvement. Mais il se peut que le CCFH ait besoin d'avis scientifiques supplémentaires pendant la phase de révision pour valider la langue d'intervention proposée.

**8. Identification du besoin de contribution technique à la norme de la part d'organismes externes en vue d'une planification**

Non requis à ce stade.

**9. Calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux, y compris la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour l'adoption par la Commission; le délai d'élaboration de la norme ne devrait pas dépasser cinq ans**

Sous réserve de l'approbation de la Commission du Codex Alimentarius lors de sa 47<sup>e</sup> session qui aura lieu en 2024, une accélération des nouveaux travaux est attendue (sur deux sessions du CCFH).

## DOCUMENT DE PROJET

**PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LA RÉVISION DES DIRECTIVES POUR L'APPLICATION DES PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE DES DENRÉES ALIMENTAIRES À LA MAÎTRISE DE LISTERIA MONOCYTOGENES DANS LES ALIMENTS PRÊTS À CONSOMMER (CXG 61-2007)****1. Objectif et champ d'application de la norme**

L'objectif et le champ d'application des travaux consistent à réviser et à actualiser les *Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise de Listeria monocytogenes dans les aliments prêts à consommer* (CXG 61-2007) afin de fournir des conseils aux autorités compétentes et aux exploitants du secteur alimentaire sur un cadre de maîtrise de *L. monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer. En outre, comme tout le monde a un rôle à jouer dans la diminution du risque de listériose d'origine alimentaire, le document CXG 61-2007 apportera des informations aux consommateurs dans cette optique. La révision reposera principalement sur le dernier avis scientifique émanant des JEMRA et elle intégrera les aspects pertinents de la révision des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969).

L'intention initiale du document CXG 61-2007 restera la même.

**2. Pertinence et actualité**

En 2020, une consultation virtuelle des Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA) a révisé les données récentes sur *L. monocytogenes* afin d'évaluer la nécessité de modifier, d'actualiser ou de développer des modèles d'évaluation des risques et des outils pour cet agent pathogène. Un appel public à données et ainsi qu'un appel public à experts ont été émis en 2019 pour étayer ces travaux<sup>5</sup>.

Un rapport complet de la consultation, intitulé «*Listeria monocytogenes* in ready-to-eat (RTE) foods: attribution, characterization and monitoring» a été publié en 2022 (Série Évaluation des Risques Microbiologiques [MRA] n° 38; MRA38)<sup>6</sup>. Il recommande principalement l'élargissement des futures évaluations des risques liés à *L. monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer à plusieurs sous-groupes de produits, de la production primaire à la consommation, ainsi que l'examen des groupes de populations à risque. Plusieurs lacunes critiques du modèle actuel d'évaluation des risques des JEMRA ont été identifiées, et le groupe d'experts est convenu de l'intérêt d'actualiser le modèle pour éclairer les stratégies d'analyse des risques, y compris dans les pays à revenu faible et intermédiaire.

Lors de la 52<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) en 2022, le Comité a soutenu la proposition selon laquelle les JEMRA se chargeraient de l'intégralité des évaluations des risques, de la production primaire à la consommation, concernant *L. monocytogenes* dans les aliments. Par conséquent, un deuxième appel à données et à experts a été émis le 29 avril 2022<sup>7</sup> dans le but d'éclairer deux réunions, organisées respectivement en 2022 et en 2023. Les synthèses et les conclusions de ces réunions ont ensuite été publiées. Elles incluent des recommandations et des considérations visant à éclairer une possible révision du document CXG 61-2007. Un rapport complet des réunions sur l'évaluation des risques microbiologiques de *L. monocytogenes* dans les aliments est toujours en attente de publication.

De nouvelles informations scientifiques apportées par les JEMRA justifient la nécessité et la pertinence de la révision du document CXG 61-2007.

Alors que les principes fondamentaux présentés dans le document CXG 61-2007 d'origine resteront probablement inchangés, l'actualisation du document CXG 61-2007 continuera d'apporter des conseils opportuns aux autorités compétentes pour maintenir un cadre de maîtrise de

---

<sup>5</sup> FAO et OMS. 2019. *Call for experts and data on microbiological risk assessment of Listeria monocytogenes in ready-to-eat (RTE) food: attribution, characterization and monitoring*. <https://www.fao.org/3/ca7352en/ca7352en.pdf>

<sup>6</sup> FAO et OMS. 2022. *Listeria monocytogenes in ready-to-eat (RTE) foods: attribution, characterization and monitoring – Meeting report*. Série Évaluation des Risques Microbiologiques (MRA) 38. Rome. <https://doi.org/10.4060/cc2400fr> ou <https://www.who.int/publications/i/item/9789240034969>

<sup>7</sup> FAO et OMS. 2022. *Call for experts and data on microbiological risk assessment of Listeria monocytogenes in foods*. <https://www.fao.org/3/cb9930en/cb9930en.pdf> ou <https://www.who.int/news-room/articles-detail/call-for-experts-and-data-on-microbiological-risk-assessment-of-listeria-monocytogenes-in-foods>

*L. monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer, en vue de protéger la santé des consommateurs et de garantir des pratiques équitables dans le commerce alimentaire.

### 3. Principaux aspects à couvrir

Les nouveaux travaux visent à actualiser le document CXG 61-2007 à partir des dernières informations scientifiques. Le document CXG 61-2007 fournira des conseils aux autorités compétentes et aux exploitants du secteur alimentaire pour maintenir un cadre de maîtrise de *L. monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer. Il apportera aussi des informations utiles à l'industrie alimentaire, aux consommateurs et à d'autres parties concernées. Pour réduire le risque de listériose d'origine alimentaire, tout le monde a un rôle à jouer.

Ces nouveaux travaux devraient examiner plusieurs facteurs pertinents pour la maîtrise de *L. monocytogenes*, y compris:

- les activités de production primaire, notamment la nécessité pour les exploitants du secteur alimentaire (y compris les producteurs primaires) d'appliquer des mesures de maîtrise efficaces et adaptées à leurs opérations;
- de nouvelles informations pertinentes à examiner de la production primaire à la consommation pour, en rapport avec la gestion des ressources, la maîtrise de la durée et de la température, les pratiques d'hygiène environnementale et le changement climatique;
- les méthodes de suivi microbiologiques, notamment les approches moléculaires ou génomiques en complément des méthodes de culture traditionnelles;
- les pratiques des consommateurs et la pertinence des facteurs affectant le risque de listériose dans différentes régions du monde, y compris les problèmes de santé sous-jacents, les facteurs socioéconomiques, ainsi que les facteurs comportementaux et culturels;
- d'autres informations scientifiques récemment disponibles, y compris les modèles d'évaluation des risques et les épidémies de listériose.

### 4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

#### Critère général

- **Protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement**

La proposition de nouveaux travaux soutiendra largement les autorités compétentes et les exploitants du secteur alimentaire dans la mise en œuvre de mesures de maîtrise de *L. monocytogenes*, qui est un micro-organisme ayant un impact mondial sur la santé publique dans les aliments prêts à consommer.

#### Critères applicables aux questions générales

- **Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter**

Le vaste champ d'application des aliments couverts dans le document CXG 61-2007 suggère un impact global sur le commerce alimentaire. L'actualisation du document CXG 61-2007 est anticipée afin d'aider les pays à adopter des pratiques permettant de réduire les risques de listériose et de favoriser des pratiques équitables dans le domaine du commerce international.

- **Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou suggérés par le ou les organismes internationaux intergouvernementaux pertinents**

Les JEMRA ont déjà entrepris des travaux sur *L. monocytogenes* dans les aliments. Le Code sanitaire de l'Organisation mondiale de la santé animale (OMSA) pour les animaux terrestres inclut un chapitre ([Chapitre 3.10.5](#)) dédié aux méthodes de détection et d'identification de *L. monocytogenes* (dernières révisions en mai 2021).

- **Dimension internationale du problème ou de la question**

De nombreux cas de listériose sont rapportés à travers le monde, ce qui en fait une importante préoccupation à l'échelle internationale. De la production primaire jusqu'à la consommation, il existe de multiples voies de contamination par *L. monocytogenes* dans un large éventail d'aliments. Le document CXG 61-2007 est essentiel pour alléger le fardeau imputable à la listériose sur la santé publique.

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

La proposition de travaux se rapporte directement aux objectifs suivants mentionnés dans le *Plan stratégique du Codex 2020-2025*.

### Objectif stratégique 1: Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux

La révision et l'actualisation du document CXG 61-2007 répondent aux recommandations des JEMRA, comme indiqué dans le MRA38 et en réponse aux informations récentes qui influent sur la maîtrise de *L. monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer. Ces travaux aborderont les lacunes décelées dans les orientations, surtout vis-à-vis de la production primaire.

### Objectif stratégique 2: Élaborer des normes fondées sur la science et les principes de l'analyse des risques du Codex

Par suite des recommandations scientifiques émanant des JEMRA, la révision et l'actualisation du document CXG 61-2007 ont été mises en avant pour apporter des conseils opportuns sur la maîtrise de *L. monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer tout au long de la chaîne alimentaire. Le document CXG 61-2007 continuera de fournir des principes importants à prendre en considération pour réduire le risque de listériose, qui pourront être mis en œuvre dans l'ensemble des systèmes de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments. Pendant le processus de révision, l'évolution des informations scientifiques récemment disponibles sera examinée à l'aune des contributions des pays membres.

### Objectif stratégique 3: Accroître les effets en faisant en sorte que les normes du Codex soient reconnues et utilisées

Dans le secteur du commerce alimentaire, l'utilisation pratique des normes du Codex et des textes associés, reposant sur des données scientifiques, contribue à une sécurité sanitaire des aliments de haut niveau. L'actualisation et la révision du document CXG 61-2007 devraient favoriser la compréhension et l'application de leurs principes à l'échelle internationale.

### Objectif stratégique 4: Faciliter la participation de tous les membres du Codex tout au long du processus d'établissement d'une norme

L'actualisation et la révision du document CXG 61-2007 devraient susciter l'intérêt et la participation. Elles seront ouvertes à tous les membres, ce qui permettra d'obtenir des contributions pertinentes et constructives.

### Objectif stratégique 5: Améliorer les systèmes et pratiques de gestion des travaux qui contribuent à la réalisation efficace et effective de tous les objectifs du Plan stratégique

Résultant d'un consensus, la révision et l'actualisation du document CXG 61-2007 seront réalisées de façon efficace et transparente pour une adoption rapide. Les discussions initiales auront probablement lieu au sein d'un groupe de travail électronique (GTE) afin de poser un cadre et une approche pour l'actualisation du document. Une participation massive sera encouragée au travers de technologies web gratuites. Les dernières versions des textes seront traduites dans les langues officielles du Comité, en amont des réunions annuelles de ce dernier.

## 6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex ainsi que d'autres travaux en cours

La révision du document CXG 61-2007 complétera les textes du CCFH existants. Par exemple, le document CXG 61-2007 actualisé tiendra compte de la révision des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) effectuée en 2022 et de la révision des *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997) effectuée en 2013 pour obtenir les informations les plus récentes et porter une attention particulière à *L. monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer, le cas échéant.

## 7. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Étant donné que les JEMRA ont déjà fourni des recommandations pour l'actualisation du document CXG 61-2007, ces dernières serviront de base aux travaux entrepris. Afin de préserver la cohérence de tous les textes du CCFH existants qui font référence aux *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), le CCFH s'engagera probablement auprès des membres qui dirigeront la révision et l'actualisation de ces documents, et il prendra aussi en considération les travaux en cours sur l'alignement des textes élaborés par le CCFH avec les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969).

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

L'ajout d'avis scientifiques d'experts n'est pas anticipé.

**9. Calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux, y compris la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour l'adoption par la Commission; le délai d'élaboration de la norme ne devrait normalement pas dépasser cinq ans**

À condition que les nouveaux travaux soient acceptés par la 54<sup>e</sup> session du CCFH en 2024 et qu'ils soient approuvés par la 47<sup>e</sup> session de la CCA en 2024, ils pourraient être examinés à l'étape 4 par la 55<sup>e</sup> session du CCFH selon le calendrier de cette réunion, puis être examinés à l'étape 5 lors de la 56<sup>e</sup> session du CCFH et à l'étape 5/8 lors de la 57<sup>e</sup> session du CCFH. Ce calendrier sur trois sessions du CCFH peut être envisagé, car les JEMRA auront bientôt formulé leur avis scientifique.