



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Quarante-huitième session

Los Angeles, Californie, États-Unis d'Amérique, 7-11 novembre 2016

NOUVEAUX TRAVAUX / PLAN DE TRAVAIL PROSPECTIF (PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX ET/OU RÉVISION DE NORMES EXISTANTES)

Préparé par les États-Unis d'Amérique

Généralités

1. Le Groupe de travail physique (GTP) chargé de l'établissement des priorités des travaux du CCFH, présidé par les États-Unis d'Amérique, s'est réuni immédiatement avant la quarante-septième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH47). Le CCFH47 a examiné le rapport du GTP, et est convenu de rétablir le GTP chargé de l'établissement des priorités des travaux du CCFH, sous la présidence des États-Unis d'Amérique (voir REP 16/FH, paragraphes 43-55).

2. La lettre circulaire CL 2016/18-FH a été envoyée en mai 2016 à tous les Membres et aux organisations internationales intéressées. Les membres ont été invités à présenter leurs propositions de nouveaux travaux pour examen par le GTP mentionné ci-dessus avant le 1^{er} septembre 2016, conformément aux *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* (voir le Manuel de procédure du Codex) et conformément à la « Procédure du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) pour la conduite de ses travaux » (disponible ici : <http://www.codexalimentarius.org/infodoc>).

Compte tenu de ce qui précède :

3. En réponse à la lettre circulaire susmentionnée, la seule observation reçue convenait du plan de travail prospectif et recommandait la poursuite de ce plan de travail par le CCFH.

Propositions visant à préparer de nouvelles normes et de nouveaux codes d'usages en matière d'hygiène

4. Aucune proposition visant à préparer de nouvelles normes et de nouveaux codes d'usages en matière d'hygiène n'a été présentée.

Observations et propositions concernant la révision des normes et des codes d'usages en matière d'hygiène existants

5. Aucune proposition visant à préparer de nouvelles normes et de nouveaux codes d'usages en matière d'hygiène n'a été présentée.

6. Cependant, la soixante-et-onzième session du Comité exécutif (CCEXEC71) (juin 2016) de la Commission du Codex Alimentarius (CCA) a recommandé que les travaux sur les plans d'échantillonnage et les directives pour le contrôle de l'histamine, proposés auparavant par le Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche, soient repris par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH). Le CCEXEC a également recommandé qu'une fois approuvés par la CCA, les travaux soient inclus à l'ordre du jour de la quarante-huitième session du CCFH en prenant en compte un calendrier d'achèvement des travaux à la lumière de son plan de travail prospectif. La trente-neuvième session de la CCA (2016) a approuvé les nouveaux travaux sur l'histamine et les a affectés au CCFH, comme l'indique le point 6 de l'ordre du jour.

Recommandations :

7. Il est recommandé au CCFH de revoir son plan de travail prospectif conformément à la « Procédure du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) pour la conduite de ses travaux » afin de déterminer si des révisions doivent être apportées à la liste des priorités.

PLAN DE TRAVAIL PROSPECTIF DU CCFH

Classement	Titre des travaux	Dernière révision	Actualité des informations (Oui/Non) ¹	Impact positif des nouveaux travaux sur la santé publique (Oui/Non)	Document de projet/document de travail (Oui/Non)	Risque pour la santé publique (20/14/8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0)	Observations	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Total
	Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande (CAC/RCP 58-2005)	2005	Oui	Oui	Non	20	10			30
	Maîtrise de l' <i>E.Coli</i> vérotoxigène dans la viande de bœuf	N/A	Oui	Oui	Non	20	10			30
	Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CAC/RCP 57-2004)	2009	Non			14	10			24
	Élaboration d'une annexe sur les tomates pour le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003)	N/A	Oui	Oui	Non	14	5			19
	Code d'usages en matière d'hygiène pour les œufs et les produits à base d'œuf (CAC/RCP 15-1976)	2007	Non			14	5			19
	Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments précuisinés et cuisinés en restauration collective (CAC/RCP 39-1993)	1993	Non			14	5			19

¹ Actualité des informations : Existe-t-il de nouvelles informations/données qui justifieraient la nécessité de réviser le(s) code(s) existant(s) ou d'en créer un nouveau ? Existe-t-il de nouvelles technologies qui justifieraient la nécessité de réviser les codes existants ou d'en créer un nouveau ? S'il existe un code en vigueur et que ledit code est considéré comme suffisant, aucuns nouveaux travaux ne devraient être lancés.

Classement	Titre des travaux	Dernière révision	Actualité des informations (Oui/Non) ¹	Impact positif des nouveaux travaux sur la santé publique (Oui/Non)	Document de projet/document de travail (Oui/Non)	Risque pour la santé publique (20/14/8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0)	Observations	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Total
	Code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des produits alimentaires en vrac et des produits alimentaires semi-emballés (CAC/RCP 47-2001)	2001	Non			8	10			18
	Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves, non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CAC/RCP 23-1979) Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement (CAC/RCP 40-1993) Lignes directrices pour l'inspection visuelle des lots de conserve quant aux défauts inacceptables (CAC/GL 17-1993) Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve (CAC/RCP 2-1969)	1993 1993 1993 1969	Non			8	10			18
	Code d'usages en matière d'hygiène sur le stockage des céréales	N/A	Oui	Non	Oui	8	5			13
	Élaboration d'une annexe sur les carottes pour le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et	N/A	Non			8	5			13

Classement	Titre des travaux	Dernière révision	Actualité des informations (Oui/Non) ¹	Impact positif des nouveaux travaux sur la santé publique (Oui/Non)	Document de projet/document de travail (Oui/Non)	Risque pour la santé publique (20/14/8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0)	Observations	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Total
	légumes frais (CAC/RCP 53-2003)									
	Code d'usages en matière d'hygiène pour les eaux potables en bouteille/conditionnées (autres que les eaux minérales naturelles) (CAC/RCP 48-2001)	2001	Non			8	5			13
	Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments réfrigérés conditionnés à durée de conservation prolongée (CAC/RCP 46-1999)	1999	Non			8	5			13
	Code d'usages en matière d'hygiène pour le traitement des cuisses de grenouilles (CAC/RCP 30-1983)	1983	Non			8	2			10