

52
-ND-

Session of the Codex Committee on
FOOD HYGIENE



Cinquante-deuxième
session du Comité du Codex sur
L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES
POUR LA MAÎTRISE DES
ESCHERICHIA COLI PRODUCTEURS
DE SHIGA-TOXINES (STEC) DANS
LE BŒUF CRU, LES LÉGUMES-
FEUILLES FRAIS, LE LAIT CRU ET
LES FROMAGES AU LAIT CRU,
AINSI QUE LES GRAINES
GERMÉES : INTRODUCTION

INTRODUCTION

- Document de travail pour la 49^e session du CCFH concernant les travaux futurs relatifs aux STEC, préparé par les États-Unis d'Amérique, l'Uruguay et le Chili pour examen à la 50^e session du CCFH.
- 50^e session du CCFH
- *Nouveaux travaux portant sur : Maîtrise des Escherichia coli producteurs de shigatoxines (STEC) dans la viande de bœuf, le lait non pasteurisé et les fromages produits à partir de lait non pasteurisé, les légumes-feuilles et les graines germées*
 - Les orientations globales suivies d'orientations relatives aux produits spécifiques convenaient ;
 - Priorité donnée au bœuf et aux légumes-feuilles – la proposition de structure du document comprend les orientations globales suivies par produit
 - Terme « lait non pasteurisé » remplacé par le terme « lait cru » afin d'éviter toute confusion avec le lait ayant éventuellement bénéficié d'un traitement thermique, et non d'une pasteurisation.
 - Créer un groupe de travail électronique coprésidé par le Chili et les États-Unis d'Amérique

INTRODUCTION

- GTE (2018 -2019) 80 États membres and 11 organisations ayant statut d'observateur. Projet pour la section générale, le bœuf et les légumes-feuilles
- La 51^e session du CCFH, en 2019, est convenue des noms des produits, des champs d'application et des définitions
 - Bœuf cru
 - Légumes-feuilles
 - Lait cru et fromages au lait cru
 - Graines germées
- Nouveau GTE présidé par le Chili et coprésidé par les États-Unis, la Nouvelle-Zélande et la France
- 2019 – jusqu'à la 52^e session du CCFH, membres consultés deux fois
- Réunions d'experts des JEMRA 2020 (bœuf cru et lait cru) et 2021 (légumes-feuilles et graines germées)

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES
POUR LA MAÎTRISE DES
ESCHERICHIA COLI PRODUCTEURS
DE SHIGA-TOXINES (STEC) DANS
LE BŒUF CRU, LES LÉGUMES-
FEUILLES FRAIS, LE LAIT CRU ET
LES FROMAGES AU LAIT CRU,
AINSI QUE LES GRAINES
GERMÉES : SECTION GÉNÉRALE

Section générale – CRD4

- L'avant-projet de Directives pour la maîtrise des STEC (section générale et 3 annexes) a été transmis en décembre 2021 pour recueil d'observations à l'étape 3.
- Des modifications ont été apportées à la section générale sur la base des observations reçues (CX/FH 22/52/7 Add.1). Elles apparaissent sous la forme de marques de suivi des modifications dans le document CRD4.
- Des modifications ont été apportées aux définitions des termes « légumes-feuilles frais », « bœuf cru », « lait cru » et « micro-organismes indicateurs ».
- Le texte faisant référence aux mesures de maîtrise « fondées sur les BPH » ou « fondées sur les dangers » a été supprimé, à l'exception d'un passage dans le paragraphe 28, qui évoque « des activités d'analyse des dangers ainsi que des mesures de maîtrise fondées sur les dangers ».

Questions à l'intention de la cinquante-deuxième session du CCFH

- Devons-nous supprimer ou conserver des termes tels que les mesures de maîtrise « fondées sur les BPH » ou « fondées sur les dangers » ?
- Les définitions sont-elles acceptables ?
- Les définitions des produits doivent-elles apparaître dans la section générale ainsi que dans les annexes sur les produits concernées, comme convenu précédemment ?
- Devons-nous expliquer la manière dont les gènes de virulence peuvent être pris en considération dans les actions correctives au sein de la section dédiée aux critères des analyses de laboratoire pour la détection des STEC ?
- Comment devons-nous traiter la section 6.1 ? (Diapositive suivante)

10. Les présentes Directives fournissent aux gouvernements et à l'industrie des informations sur les mesures de maîtrise des STEC dans le bœuf cru, les légumes-feuilles frais, le lait cru et les fromages au lait cru, ainsi que les graines germées, afin de réduire les maladies d'origine alimentaire. Elles constituent un outil scientifique permettant une ~~application maîtrise~~ efficace des ~~approches fondées sur les BPH et sur les dangers afin de maîtriser les~~ STEC dans le bœuf cru, les légumes-feuilles frais, le lait cru et les fromages au lait cru, ainsi que les graines germées, conformément aux décisions de gestion des risques au niveau national. Les mesures de maîtrise sélectionnées peuvent varier en fonction des pays et des systèmes de production.

14. Les Directives présentent plusieurs mesures de maîtrise ~~fondées sur les BPH~~. ~~Les BPH sont un prérequis pour le choix des mesures de maîtrise fondées sur les dangers~~. ~~Les~~ Ces mesures de maîtrise ~~fondées sur les dangers~~ varieront probablement au niveau national. Par conséquent, les présentes Directives fournissent uniquement des exemples de mesures. Les exemples de mesures de maîtrise fondées sur les dangers se limitent à celles dont l'efficacité a été scientifiquement démontrée dans une configuration commerciale. Les pays noteront que ces mesures sont données à titre indicatif uniquement. Les résultats quantifiables rapportés pour les mesures de maîtrise sont spécifiques des conditions des études spécifiques, et ils devraient être validés dans les conditions commerciales locales pour fournir une estimation de la réduction des dangers². Les gouvernements et l'industrie peuvent se servir des propositions de mesures de maîtrise ~~fondées sur les dangers~~ pour éclairer la prise de décisions sur les points critiques pour la maîtrise (CCP) lorsqu'ils appliquent les principes HACCP à un procédé alimentaire particulier.

15. Plusieurs mesures de maîtrise ~~fondées sur les dangers~~, telles que présentées dans les Directives, reposent sur l'utilisation de procédés de décontamination physique, chimique et biologique afin de réduire la prévalence et/ou la concentration de produits positifs aux STEC, comme les carcasses de bœuf provenant de bovins abattus (viande de bœuf issue d'animaux des espèces *Bos indicus*, *Bos taurus* et *Bubalus bubalis*). L'utilisation de ces mesures de maîtrise est soumise à l'approbation de l'autorité compétente, le cas échéant, et varie en fonction du type de produit. Par ailleurs, les présentes Directives n'excluent pas le choix de toute autre mesure de maîtrise ~~fondée sur les dangers~~ qui ne serait pas incluse dans les exemples donnés dans ce document et aurait été jugée de manière scientifique comme efficace dans une configuration commerciale.

19. Légumes-feuilles frais : Légumes feuillus [~~dont les feuilles sont destinées à la consommation~~] [~~pouvant être consommés~~] sans cuisson préalable, y compris, mais sans s'y limiter, toutes les variétés de laitue, épinard, chou, chicorée, endive, kale, trévisse et les herbes fraîches telles que la coriandre, le basilic, les feuilles de curry, les feuilles de Colocasia et le persil, entre autres produits locaux dont les feuilles sont destinées à la consommation.


20. [~~Micro-organismes indicateurs : Micro-organismes utilisés pour évaluer le statut microbiologique de la production d'aliments et des systèmes de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments, ce qui inclut l'évaluation de la qualité ou de la sécurité sanitaire des produits alimentaires crus ou transformés, et la validation de l'efficacité de mesures de maîtrise microbiologique. Parmi les micro-organismes indicateurs d'hygiène, on peut citer la numération bactérienne totale, la numération des coliformes ou des coliformes fécaux, la numération totale des *E. coli* et la numération des entérobactéries.~~] [Micro-organismes indicateurs : Micro-organismes utilisés pour témoigner de la qualité, de l'efficacité des procédures ou de l'hygiène des aliments, de l'eau ou de l'environnement. Ils indiquent souvent servent couramment à suggérer la présence potentielle d'agents pathogènes, un défaut d'assainissement hygiène d'une procédure ou l'échec d'une procédure. Parmi les Des exemples de micro-organismes indicateurs les plus courants, on peut citer sont la numération bactérienne totale des bactéries aérobies mésophiles, la numération des coliformes ou des coliformes fécaux, la numération totale des *E. coli* et la numération des entérobactéries.]

21. Bœuf cru : Chair des muscles provenant d'un bovin abattu, y compris les coupes primaires³, les coupes sous-primaires et les parures.

22. Lait cru : Lait (selon la définition prévue dans la Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie (CXS 206-1999)) destiné à la consommation directe ou à un usage en tant qu'intrant principal pour les produits laitiers, et qui n'a pas été chauffé au-delà de 40 °C et n'a subi aucun traitement aux effets équivalents.⁴ Cette définition exclut un produit soumis à des techniques de fabrication utilisées pour la maîtrise microbiologique (par exemple, traitement thermique au-delà de 40 °C, ou encore microfiltration et bactofugation qui entraînent une diminution du microbiote équivalant à un traitement thermique).

23. Fromages au lait cru : Fromages fabriqués à partir de lait cru⁴.

24. *Escherichia coli* producteurs de shiga-toxines (STEC) : Vaste groupe très diversifié de souches bactériennes d'*Escherichia coli* dont il est prouvé qu'elles portent les gènes de shiga-toxines (stx) et produisent des protéines de shiga-toxines (Stx).



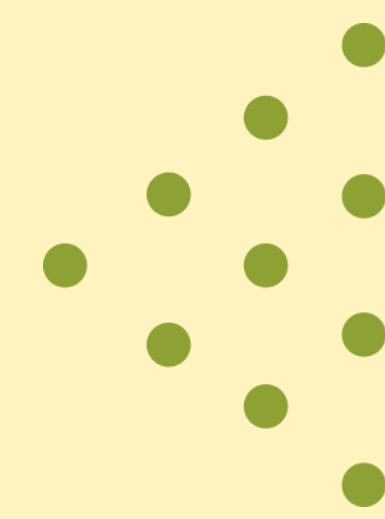
Section 6.1 Développement de mesures de maîtrise fondées sur le risque (options)

- Supprimer la section.
- Remplacer les paragraphes 30-33 par une référence aux *Principes et directives pour la gestion des risques microbiologiques (GRM) (CXG/GL 63-2007)*.
- Conserver la section avec des modifications choisies parmi les trois options suivantes pour le paragraphe 31 :
 - [Option 1 : Des outils de modélisation des risques peuvent être élaborés pour évaluer l'impact des mesures de maîtrise sur la réduction ou l'élimination du danger. Les capacités et les limites devraient être clairement précisées.]
 - [Option 2 : Lors de l'élaboration d'outils de modélisation des risques, le gestionnaire de risques doit en appréhender les capacités et les limites.]
 - [Option 3 : Des outils de modélisation des risques peuvent être élaborés pour évaluer l'impact des mesures de maîtrise sur la réduction ou l'élimination du danger. Les capacités et les limites des outils devraient être clairement précisées et bien comprises par le gestionnaire de risques.]

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES
POUR LA MAÎTRISE DES
ESCHERICHIA COLI PRODUCTEURS
DE SHIGA-TOXINES (STEC) DANS LE
BŒUF CRU, LES LÉGUMES-FEUILLES
FRAIS, LE LAIT CRU ET LES
FROMAGES AU LAIT CRU, AINSI QUE
LES GRAINES GERMÉES : **Rapport du
groupe de travail virtuel – CRD 05**



Rapport du groupe de travail virtuel – CRD 05





Mandat du GTE

- Créer un GTE, présidé par le Chili et coprésidé par la France, la Nouvelle-Zélande et les États-Unis d'Amérique et travaillant en anglais, pour :
 - i. Mettre à jour la section générale et les annexes sur le bœuf cru, les légumes-feuilles et le lait cru et les fromages au lait cru, en prenant en compte les commentaires écrits envoyés par le biais du système OCS en réponse à la CL XX-XX et des CRD envoyés à la 52^e session du CCFH, ainsi que pendant les discussions du groupe de travail virtuel et de la séance plénière lors de la 52^e session du CCFH ;
 - ii. Rédiger une annexe sur les graines germées qui décrive les interventions pertinentes à la maîtrise des STEC et la présenter pour observations à l'étape 3 à la 53^e session du CCFH ;
 - iii. Étudier les rapports pertinents des JEMRA concernant la maîtrise des STEC dans le bœuf cru, les légumes-feuilles, le lait cru et les fromages au lait cru ainsi que les graines germées et incorporer les interventions adéquates et d'autres modifications dans les annexes et la section générale, le cas échéant.

Rendez-vous au GTE !!!

