

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Items 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 and 9

CRD20

Original Language Only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEx COMMITTEE ON FOOD HYGIENE

Fifty-fifth Session

Nashville, Tennessee, United States of America

15 - 19 December 2025

Comments of Mali

**OBSERVATIONS DU MALI SUR LES DOCUMENTS DE TRAVAIL DE LA 55E SESSION DU COMITE
CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE (CCFH)**

[illegible]

	Para 26	Le Mali a pris note de ce qui suit : - Achèvement des travaux sur les dispositions relatives aux allergènes dans la norme CXS 1-1989, et accepte de mettre à jour la liste des allergènes dans CXC 80-2020 afin de l'aligner sur la révision apportée à CXS 1-1989. -Les progrès réalisés par le CCFL en matière d'étiquetage préventif des allergènes, notant que le CCFL informera le CCFH lorsque ses travaux sur le PAL seront terminés afin que le CCFH puisse mettre à jour le document CXC 80-2020 ; Le Mali suggère que le CCFH attende que les travaux du CCFL sur le PAL soient terminés avant d'entreprendre une révision/modification complète de la norme CXS 80-2020.	- La 48^{ème} session du CCFH a convenu de soumettre les Directives pour l'utilisation de l'étiquetage de précaution concernant les allergènes à la 47^{ème} session du CCA pour adoption à l'Etape 5 et a demandé que des progrès soient réalisés concernant les Directives pour l'utilisation de l'étiquetage de précaution concernant les allergènes. La 48^{ème} session du CCFL a convenu que, à la suite des travaux du CCFL sur l'étiquetage préventif des allergènes, la CCFL demandera à la CCFH d'envisager d'inclure des informations sur la réalisation d'évaluations des risques liés à l'étiquetage préventif des allergènes dans le document CXC 80-2020.
	Para 18	Le Mali recommande d'étudier la possibilité d'effectuer des échantillonnages pour mesurer la teneur en histamine dans le poisson et les produits de la pêche.	À la suite de l'achèvement par le CCMAS des travaux sur le document d'information visant à soutenir la mise en œuvre des Directives Générales sur l'Échantillonnage (CXG 50-2004) et des outils associés, le CCFH peut désormais reprendre ses travaux.
	A.Introduction 3.1 Ampleur	Le Mali recommande l'utilisation de termes cohérents pour désigner les espèces animales. Alors que “ Suidae” est utilisé pour les porcs et les espèces apparentées, “Equidae” doit être utilisé pour les chevaux et les espèces apparentées lorsqu'il est fait référence à d'autres espèces.	“Suidae”, par exemple les porcs et les cochons, sont les principaux responsables des maladies d'origine alimentaire chez l'homme Les équidés : chevaux, ânes et zèbres.
Point 3 de l'ordre du jour CX/FH 25/55/3 Questions découlant des travaux de la FAO et de l'OMS (y compris le JEMRA)	Para 1	Le Mali reconnaît les avis scientifiques ainsi que les informations connexes, et les ressources dont dispose l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) et l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) ont élaboré des documents pertinents pour les différents points à l'ordre du jour qui seront examinés par la CCFH 55.	- Évaluation des risques microbiologiques liés aux virus dans les aliments (en rapport avec le point 7 de l'ordre du jour). Il existe des informations scientifiques utiles pour orienter les discussions sur la révision des Directives concernant l'application des Principes Généraux d'Hygiène Alimentaire à la

			Lutte contre les Virus dans les Aliments (CXG 79-2012). -Évaluation des Risques liés aux Allergènes Alimentaires (en rapport avec le point 10 de l'ordre du jour). Il contient des informations utiles pour déterminer les prochaines étapes à suivre afin de mettre à jour le Code de Pratiques sur la Gestion des Allergènes Alimentaires pour les Opérateurs du Secteur Alimentaire (CXC 80-2020) et harmoniser les travaux et la terminologie entre les différents Comités du Codex.
Point 4 de l'ordre du jour CX/FH 25/55/4 Questions d'intérêt soulevées par d'autres organisations internationales	Général	Le Mali reconnaît la mise à jour des activités de l'ISO dans le domaine de la microbiologie de la chaîne alimentaire pertinentes pour le CCFH et contribue à ses travaux.	Une coopération renforcée offre une opportunité pour que les méthodes de référence normalisées ISO soient référencées dans certains documents du Codex, comme dans le cas présent, les directives du Codex relatives au contrôle des micro-organismes.
Point 5 de l'ordre du jour CX/FH 25/55/5 Directives pour l'utilisation et la réutilisation sûres de l'eau dans la production et la transformation des aliments (CXG 100-2023) : Projet d'Annexe II sur les Poissons et les Produits de la Pêche et projet d'Annexe IV sur l'évaluation de l'adéquation de l'eau à l'usage prévu, gestion de la sécurité et technologies de récupération, et traitement de l'eau en vue de sa réutilisation (Etape 4).	Paragraphe 18, paragraphe 11, Annexe I PROJET D'ANNEXE II SUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PÊCHE (Poissons et produits de la pêche),	Le Mali recommande de maintenir le paragraphe 11. Le Mali est favorable à l'option 1 de la section 6.1, paragraphes 21 à 26 jour.	Ce paragraphe rappelle le concept d'eau potable et d'eau propre adaptée à l'usage prévu, d'une part, et clarifie, d'autre part, les utilisations possibles de chaque catégorie d'eau. La 2^{ème} option ne traite pas de l'aspect de la production aquacole, alors que la 1^{ère} option est plus structurée et traite en détail des différents liens dans le secteur qui concernent l'utilisation de l'eau, à savoir : 1. Utilisation de l'eau pour la production aquacole 2. Utilisation de l'eau à bord des navires 3. Utilisation de l'eau dans les installations de traitement à terre.
		Le Mali est favorable à la 1 ^{ère} option du graphique 4.	La 1^{ère} option traite avec précision les différentes étapes de la transformation des

			produits de la pêche, ainsi que les décisions à prendre pour chaque étape, en fonction des différentes catégories d'eau utilisées. De plus, la 1^{ère} option présente explicitement les deux conclusions attendues, à savoir : FFP ou pas FFP.
	Graphique 2	Le Mali propose de modifier la <i>flèche</i> dans Q4. Pour évoluer vers le "respect des réglementations."	Déplacer la flèche de Oui (Respecter les réglementations) vers Q5. L'information correspond bien à Q5.
	Graphique 2	Le Mali propose de supprimer le terme "eaux souterraines profondes" de l'encadré relatif à l'eau, ce qui présente un risque potentiel moyen.	Il s'agit d'une erreur ; ce type d'eau est déjà pris en compte dans la case de droite comme présentant un faible risque, ce qui correspond à sa réalité.
	Graphique 3	Le Mali propose d'ajouter une légende explicative des abréviations utilisées, ainsi qu'un texte précisant comment lire le graphique.	Afin que le graphique soit plus compréhensible pour le lecteur
	Section Générale et Annexes I et III du document CXG 100-2023;	Le Mali soutient les changements proposés.	
		Le Mali est favorable à l'avancement des Annexes II et IV dans la procédure par étapes à l'Etape 5/8.	Les deux annexes ont reçu suffisamment de contributions et sont prêtes à être adoptées à l'Etape 5/8.
	Introduction Para 1 2 ^{ème} ligne	Le Mali reformule la 1 ^{ère} ligne 1 - Cependant, ces produits peuvent servir de vecteur d'infections et d'intoxications humaines lorsqu'ils sont contaminés par des virus. - Le Mali propose d'ajouter le texte suivant : "Les causes de ces risques sont diverses", allant des micro-organismes et parasites présents naturellement à la contamination des environnements de production primaire et/ou à de mauvaises pratiques d'hygiène pendant la transformation, le stockage, la distribution et la consommation."	- Fournit un meilleur rendu -La phrase actuelle semble omettre certaines étapes nécessaires dans le processus de flux alimentaire.

	4.0 Définitions Para 11	Le Mali approuve le texte présenté. Cependant, Le Mali propose d'attribuer un titre au paragraphe, par exemple “Besoins en eau adaptés à l'usage prévu dans la production alimentaire” OU “Concept d'eau adaptée à l'usage prévu”. Le texte surligné semble hors de propos.	Améliorer la navigation dans les Directives et comprendre les Concepts liés à la qualité et à l'adéquation de l'eau utilisée dans la production et la transformation des aliments.
	6.1 Utilisation de l'eau Section 6.1	Le Mali recommande de conserver la 1 ^{ère} option .	Cette option tient compte du fait que dans l'industrie de la pêche, l'eau est utilisée de nombreuses façons et que différentes utilisations peuvent nécessiter une qualité d'eau adaptée à chaque usage. Cette section tient également compte du fait que, dans la réalité, les opérations peuvent se dérouler dans des endroits où l'eau potable fait défaut et que, par conséquent, l'évaluation des risques n'est nécessaire que pour les sources d'eau incertaines.
Point 6 de l'ordre du jour CX/FH 25/55/6 Alignement des textes du Codex élaborés par le CCFH sur les Principes Généraux Révisés d'Hygiène Alimentaire (CXC 1-1969)	recommandaton Générale	Le Mali prend note des progrès réalisés par le GTE en matière d'alignement et approuve l'approche d'alignement, et recommande également la prolongation du mandat du GTE.	Ces progrès sont conformes au mandat du GTE, et la prolongation de ce dernier permettra de disposer du temps nécessaire pour mener à bien les travaux sur les questions en suspens et émergentes.
	Annexe I, II	Le Mali propose d'inclure les alignements effectués sur les différentes sections.	Il s'agit principalement de renvois visant à améliorer l'utilisation.
Point 7 de l'ordre du jour CX/FH 25/55/7 Projet de révision des Directives concernant l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire au contrôle des virus dans les aliments.			
		Dans l'ensemble du document, remplacer le terme “eau adaptée à l'usage prévu” par eau potable, eau propre ou “eau adaptée à l'usage prévu”. Les paragraphes à modifier sont les suivants : 20, 26, 55, 61, 91,	L'utilisation systématique du terme “adapté à l'usage prévu” en remplacement du terme “ eau propre” dans l'ensemble du document ne correspond pas à l'esprit, l'orientation et la philosophie des Directives CXG 100-2023. Les mollusques bivalves sont élevés dans des eaux propres.

(CXG 79-2012) (Etape 4)		Sinon, ne décrivez pas sa qualité (conservez uniquement le terme (EAU)). La Directive CXG 100-2023 fournit toutes les indications nécessaires.	
		Supprimer "Il convient d'utiliser de l'eau adaptée à l'usage prévu lors de la récolte et de la transformation post-récolte des denrées alimentaires". Ajoutez plutôt "ou eau propre".	Pour la production primaire de mollusques bivalves, on utilise de l'eau propre sans qu'il soit nécessaire de procéder à une évaluation des risques. De plus, l'eau propre est utilisée lors du re-transport et de la purification comme mesure de contrôle possible contre les virus entériques, tels que le norovirus et le VHA. Et également dans l'aquaculture, à bord des navires de pêche.
	Paragraphe 74	48 heures	Une échéance restrictive
	Paragraphe 82	Supprimer la phrase : "Il a été prouvé que les détergents ménagers conventionnels ont un bon effet virucide à 40 °C."	Cette généralisation peut ne pas être valable pour tous les détergents disponibles dans le commerce.
	Section 6 Définition Paragraphe 19	comme définition privilégiée des produits surgelés.	L'indication d'une température de -18 °C ou inférieure nécessaire pour la sécurité microbienne et la qualité conforme à la norme CAC/RM 35-1970, la norme Codex pour les fruits et légumes surgelés, garantissant l'harmonisation avec le commerce mondial. La mise en application est une réalité, avec une tolérance pour les écarts mineurs par rapport à la température indiquée.
	Annexe II Section 6 para 12 (Dr. Archer)	Les définitions des produits frais et congelés indiquées dans la section générale doivent être répétées.	Elle permet d'uniformiser les définitions et de faciliter la compréhension des terminologies.

	Annexe III Introduction para 1 (Dr. Archer)	Ajouter une phrase pour : Alors que les infections de génotypes 3 et 4 sont prédominantes dans les pays industrialisés, dans les pays en développement et à faible revenu, l'infection par les génotypes 1 et 2 du VHE se produit généralement par le biais d'eaux usées contaminées.	Bien que les génotypes 1 et 2 ne soient pas directement d'origine alimentaire, ils apportent une certaine clarté sur l'existence d'une infection par le VHE dans les pays moins développés. (En se référant à 3, le fumier de porc utilisé comme engrais n'entre pas dans le champ d'application, mais est mentionné à titre informatif). paragraphe 19, dernières eaux usées indiquées au dernier point.
	Para 40	Supprimer le mot savon indiqué entre parenthèses.	Un nettoyant pour les mains est tout produit utilisé pour nettoyer ou désinfecter les mains, généralement pour éliminer la saleté, les germes ou les contaminants. Il peut s'agir de savon ou d'autres nettoyants à base de détergent.
	Section 16-19	Relire la section consacrée aux aspects du système HACCP et rédiger une déclaration générale sur le système HACCP. Même chose pour les sections similaires aux pages 26 et 30.	Le fait d'inclure une section sur le HACCP qui est une répétition et un renvoi complet du document CXC 1-1969 n'ajoute aucune valeur à ce dernier.
Point 8 de l'ordre du jour CX/FH 25/55/8 Projet de révision des Directives relatives au contrôle de Campylobacter et Salmonella dans la viande de poulet		Commentaires Généraux Le Mali remercie les États-Unis, l'Australie, le Brésil, le Danemark, le Honduras et l'Inde pour avoir coordonné le groupe de travail électronique, et la FAO/OMS pour les avis scientifiques récents qui ont guidé cette révision. Le document est généralement bien structuré et reflète les derniers développements de la JEMRA.	

(CXG 78-2011) (Etape 4)		Le Mali recommande d'harmoniser la définition du terme « troupeau » en choisissant soit l'approche du Codex (unité de production), soit celle de l'OMS (unité épidémiologique), afin d'éviter toute confusion entre les objectifs en matière de sécurité alimentaire et ceux en matière de santé animale. Une définition mixte peut donner lieu à des interprétations divergentes lors des contrôles officiels ou des évaluations d'équivalence.	OMSA : Troupeau : désigne un groupe d'animaux d'une espèce donnée élevés ensemble sous le contrôle de l'homme ou un rassemblement d'animaux sauvages grégaires. Un troupeau est généralement considéré comme une unité épidémiologique. La définition du terme "troupeau" peut donner lieu à des divergences et à des interprétations différentes lors des audits entre les pays.
		Relire le contenu du texte pour éviter les redondances.	Certaines sections sont répétées et des paragraphes sont presque copiés-collés entre deux sections.
		Le Mali recommande d'élaborer d'autres mesures spécifiques aux activités de plein air, ou envisager une annexe dédiée aux systèmes extensifs.	Le document a élargi le champ d'application pour inclure les systèmes d'élevage en plein air. Cependant, les recommandations restent très générales et ne reflètent pas les réalités de nombreux pays où l'élevage extensif est très répandu.
		Le Mali recommande de développer davantage cette section ou de proposer une annexe dédiée.	Le foie de poulet est réduit, alors qu'il représente une source majeure de campylobactériose dans plusieurs pays
		Le Mali soutient l'avancement du texte à travers un processus étape par étape, tout en recommandant que les répétitions, les incohérences dans le format, et les redondances identifiées dans le document CX/FH 25/55/8 soient corrigées avant son adoption à un stade plus avancé.	
	Para 10 : Mesures de contrôle fondées sur les risques	Le Mali espère que cet outil d'aide à la prise de décision en ligne sera présenté par la JEMRA lors de la prochaine session du comité CCFH.	Afin d'élargir la compréhension et de permettre à tous les membres du Codex d'en tirer pleinement parti.
	Section 9.6 Sous-titre : service de détail et alimentaires	Réviser le service alimentaire (b) "La décongélation du poulet congelé doit être effectuée de manière à minimiser le risque de prolifération microbienne et à prévenir la contamination croisée. Par exemple, décongélation au réfrigérateur à $\leq 5^{\circ}\text{C}$, immersion dans	Ajouter un critère quantitatif temps-température pour la décongélation, renforçant ainsi le lien avec les preuves scientifiques récentes.

Point 9 de l'ordre du jour	(Etape 6.4)	de l'eau froide scellée avec changement fréquent de l'eau, ou décongélation au micro-ondes suivie d'une cuisson immédiate; la décongélation à température ambiante doit être évitée. Remplacer le texte (f) Les produits doivent être entreposés et transportés à des températures empêchant la prolifération de Campylobacter et de Salmonella. (Réfrigéré $\leq 5\text{ }^{\circ}\text{C}$; congelé $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$; maintenu au chaud $\geq 60\text{ }^{\circ}\text{C}$) et de manière à éviter toute contamination croisée avec d'autres aliments et surfaces. Lorsque des services de livraison à domicile ou de kits repas sont utilisés, des emballages isothermes et des systèmes de refroidissement validés doivent permettre de maintenir ces températures tout au long du transport,	[FAO/OMS JEMRA 2023; CDC/USDA FSIS 2024]
		avec une séparation claire entre les aliments crus et les aliments prêts à consommer.	Cela permet d'intégrer les recommandations modernes en matière de livraison et d'emballage FAO/OMS JEMRA 2023 ; CDC 2023.
	Section 6 para 27	Les aliments prêts à consommer (RTE) désignent tout aliment (cru ou transformé) qui est normalement consommé sans traitement listéricide supplémentaire, ou pour lequel il est raisonnablement prévisible, sur la base des habitudes ou pratiques des consommateurs, qu'il sera consommé sans un tel traitement.	S'aligne sur CXC 1-1969 et CXG 21-1997 relatives aux denrées alimentaires destinées à la consommation directe et clarifie la notion de "raisonnablement prévisible" sur la base du comportement observé des consommateurs.
	Annexe 1 Para 3	Il est important de noter que les monocytogènes forment des biofilms multi spécifiques persistants, survivant pendant des mois, voire des années, sur les équipements et dans des niches, même dans des conditions d'hygiène courantes. Les biofilms renforcent la tolérance aux désinfectants (par exemple, les composés d'ammonium quaternaire), réduisent la pénétration des désinfectants et facilitent la re-contamination.	Cela soutient la nouvelle recommandation visant à donner la priorité à la détection des sites de refuge et des conditions favorables à la formation de biofilms. Les références sont accessibles comme suit : ☐ Panel BIOHAZ de l'EFSA (2018). Avis scientifique sur la contamination par <i>Listeria monocytogènes</i> dans les aliments prêts à consommer et l'effet des équipements et pratiques de transformation des aliments.

			Journal EFSA 16(1) :5134. □ FAO/WHO JEMRA (2023) . Prévention et contrôle de <i>Listeria monocytogenes</i> dans la chaîne alimentaire.
	Annexe 1 Para 7	Le Mali suggère d'inclure le texte suivant : “L'utilisation de <i>Listeria</i> spp comme indicateur augmente la sensibilité, car les espèces non pathogènes sont souvent plus répandues et partagent des niches écologiques avec <i>L. monocytogenes</i> . Cependant, seul un test de dépistage de <i>L. monocytogenes</i> permet de vérifier que l'agent pathogène lui-même est sous contrôle.”	<i>Fournir des précisions sur le potentiel de détection de faux positifs de L. monocytogenes.</i> <i>Références :</i> □ FAO/OMS JEMRA (2023) - recommandent <i>Listeria</i> spp. comme indicateur d'alerte précoce. □ ISO 11290-1 (2017) — Fait la distinction entre l'identification des espèces et la confirmation des agents pathogènes. □ Weis and Seeliger (1975). Étude écologique classique confirmant le partage de l'habitat entre les espèces de <i>Listeria</i> .
Point 9 de l'ordre du jour CX/FH 25/55/9 Projet de révision des Directives relatives à l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire au contrôle de <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments (CXG 61-2007) (Etape 4)		Le Mali apprécie ce texte car il intègre les nouvelles données scientifiques de la FAO/OMS et établit une distinction claire entre le contrôle environnemental et le contrôle des produits. Ce document inclut explicitement le concept de “prolifération”, qui est essentiel car le contrôle de la <i>Listeria</i> ne dépend pas seulement de l'absence initiale du parasite mais aussi de la capacité des aliments à inhiber ou à faciliter sa croissance. Et cela correspond également à l'évolution récente des épidémies de <i>Listeria</i> au niveau mondial.	
		Le Mali propose d'ajouter des renvois spécifiques (numéros de section/norme) et de ne pas se contenter de faire référence au document CXC 1-1969 dans son intégralité.	Pour permettre un accès facile et guidé à la section demandée et éviter toute ambiguïté d'interprétation.
		Le Mali recommande que le contenu du document soit révisé afin d'éliminer les répétitions et les redondances et de rendre ce dernier plus facile à utiliser.	Certaines sections sont répétées. - Répétition des principes généraux figurant déjà dans le CXC 1-1969,

			- Paragraphes presque copiés-collés entre deux sections.
		Le Mali recommande que les informations scientifiques contenues dans le document soient améliorées, en particulier en ce qui concerne les seuils et les paramètres du modèle (pH, Aw, température, durée de conservation) !	Dans le cadre de ses travaux, le JEMRA a identifié plusieurs paramètres critiques pour les seuils de croissance de <i>Listeria monocytogenes</i> qu'il est recommandé d'intégrer afin d'enrichir le document et de permettre à l'utilisateur de déterminer plus facilement si un PAC favorise ou non la prolifération. Et qui sont : 1. Temperature (T°) • <i>L. monocytogenes</i> peut se multiplier entre 0 et 1 °C. • Croissance optimale 30 à 37°C 2. pH • Taux de croissance minimal de pH : 4.4 • pH optimal: 6 à 7 3. Activité de l'eau (Aw) • Taux de croissance minimal: 0.92 • Aw < 0.92 = croissance impossible 4. Durée de conservation • Plus la durée est longue, plus le risque est élevé. • Le JEMRA propose des modèles qui tiennent compte de la température réelle de l'entreprise. 5. Paramètres de formulation influençant la croissance : • NaCl (chloride de sodium) • CO2 dans les emballages

			• Acidification • Fermentation
	Section 10	Examiner le rôle de l'autorité compétente dans cette section lorsque cela est possible.	Alors qu'il est question de compétence, il ne mentionne absolument pas ce que l'autorité de contrôle peut faire dans le cadre de la chaîne de valeur réglementaire ??? Cela mérite réflexion.
	Section 16	Le Mali recommande de fusionner l'ensemble de la section en un texte simple comme suit : Pour le système d'Analyse des Risques et de Points de Contrôle Critiques (HACCP) et des Directives pour son application, se référer aux Principes Généraux d'Hygiène Alimentaire (CXC 1-1969).	Il n'y a aucun intérêt d'avoir de nombreuses clauses renvoyant chacune aux Principes Généraux d'Hygiène Alimentaire (CXC 1-1969) alors qu'une seule phrase suffit pour guider l'utilisateur.