

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) a tenu sa cinquante et unième session dans la ville de Cleveland, dans l'Ohio, aux États-Unis d'Amérique, du 4 au 8 novembre 2019, à l'aimable invitation du gouvernement des États-Unis d'Amérique. M. Jose Emilio Esteban, Responsable scientifique auprès du Food Safety and Inspection Service, Office of Public Health Science, Département de l'Agriculture des États-Unis d'Amérique (USDA), a présidé la session à laquelle ont pris part 59 pays membres, une organisation membre et 15 organisations ayant statut d'observateur. La liste des participants figure à l'Annexe I.

INAUGURATION¹

2. Mme Mindy Brashears, Sous-secrétaire adjointe à la Sécurité sanitaire des aliments à l'USDA, a prononcé le discours inaugural intitulé « La science à la rencontre de la politique pour assurer la sécurité sanitaire des aliments ». Dans son allocution, Mme Brashears a souhaité attirer l'attention des présents sur l'importance de prendre des décisions scientifiquement fondées et motivées par des données lorsqu'il s'agit de forger des politiques appropriées en matière de sécurité sanitaire des aliments.
3. Mme Mary Frances Lowe, directrice du Codex des États-Unis d'Amérique, s'est également adressée au comité.
4. Le comité a observé une minute de silence à la mémoire de feu Mme Amy Gassama, qui pendant de longues années a fait partie de la délégation du Sénégal et dont la contribution au CCFH est inestimable.

Répartition des compétences²

5. Le comité a pris acte de la répartition des compétences entre l'Union européenne (UE) et ses États membres, conformément au paragraphe 5, article II, des règles de procédure de la Commission du Codex Alimentarius.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (point 1 de l'ordre du jour)³

6. Le comité a adopté l'ordre du jour.

QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU D'AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES (point 2 de l'ordre du jour)⁴

7. Le comité a pris acte des questions pour information et a pris les décisions ci-dessous.

Questions émanant de la quarantième session du CCMAS

8. Le comité a pris note que les demandes du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) contribueraient à faire des *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) une source unique d'information plus conviviale en matière de méthodes d'analyse dans le cadre du Codex, et est convenu :
 - de demander au secrétariat du Codex de fournir les liens vers les textes pertinents du CCFH contenant des méthodes d'analyse et d'essai pour inclusion dans le document CXS 234 ; et
 - en principe, de transférer les méthodes présentées dans les *Méthodes générales pour la détection des aliments irradiés* (CXS 231-2001) vers le document CXS 234 ; et a pris acte de la proposition du Brésil de passer en revue les méthodes répertoriées dans le document CXS 231 afin d'en déterminer l'adéquation aux fins prévues et la possible conversion en critères de mesure de la performance des méthodes numériques pour examen par la cinquante-deuxième session du CCFH.
9. Le comité a également indiqué que les décisions ci-dessus n'auraient aucun effet sur le mandat du CCFH en ce qui concerne les méthodes d'analyse.

QUESTIONS DÉCOULANT DES TRAVAUX DE LA FAO ET DE L'OMS (Y COMPRIS JEMRA) (point 3 de l'ordre du jour)⁵

10. Le représentant de la FAO, s'exprimant au nom de la FAO et de l'OMS, a exposé en synthèse les activités réalisées depuis la cinquantième session du CCFH, ainsi que les futurs travaux que réaliseront conjointement la FAO et l'OMS en rapport avec le CCFH. Un bref résumé de ces activités est consultable dans le document CX/FH 19/51/3.

Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN)

¹ CRD22 (Allocutions d'ouverture)

² CRD1 (Répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres)

³ CX/FH 19/51/1

⁴ CX/FH 19/51/2

⁵ CX/FH 19/51/3

11. Le représentant a expliqué que l'INFOSAN continue de répondre rapidement aux événements liés à la sécurité sanitaire des aliments partout dans le monde. La deuxième réunion mondiale d'INFOSAN se tiendra en décembre 2019.

Rapport des activités de la FAO/OMS et des JEMRA

12. Le représentant a fait part de ce qui suit au comité :
- En 2019, les JEMRA ont publié des rapports de réunion dans le domaine de l'attribution des sources d'*Escherichia coli* producteurs de shiga-toxines (STEC) et la *sécurité sanitaire et qualité de l'eau dans la production et la transformation des aliments*. Un troisième document, intitulé Résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire : le rôle de l'environnement, des cultures et des biocides, sera publié en 2019.
 - Trois réunions des JEMRA se sont tenues en 2019, sur les questions suivantes : i) les méthodologies d'évaluation des risques microbiologiques, ii) *Vibrio parahaemolyticus* et *Vibrio vulnificus* dans les fruits de mer, et iii) la qualité microbiologique de l'eau utilisée dans la production et le traitement des fruits et légumes frais. Le document sur les méthodologies d'évaluation du risque microbiologique sera soumis aux observations du public avant sa finalisation. La réunion sur les *Vibrio* a produit des résultats concernant l'identification de nouvelles informations que le comité pourrait se voir amené à examiner, et qui pourraient le mener à envisager de nouveaux travaux pour la révision des *Directives sur l'application des principes généraux en matière d'hygiène sur la maîtrise de Vibrio spp. dans les fruits de mer* (CXG 73-2010).

Calendrier des JEMRA

13. Le représentant de la FAO a indiqué que, en réponse à la requête d'avis scientifique avancée par le CCFH à sa cinquantième session, les JEMRA avaient organisé des réunions pour 2020 portant sur i) la maîtrise des STEC et les interventions inhérentes, et ii) les allergènes. Les JEMRA organiseront également une réunion sur *Listeria monocytogenes*, dans le but de présenter une synthèse mise à jour de l'attribution et des méthodes d'analyse appliquées à la sécurité sanitaire des aliments pour ce pathogène.
14. Le comité a été informé du fait que les préparatifs de cette réunion, prévue pour 2021, avaient déjà été lancés. Parmi les questions à inclure, sont envisagées i) l'eau utilisée dans la production d'aliments ; ii) la sécurité microbiologique des fruits et légumes frais ; et iii) les réunions de suivi sur *Listeria monocytogenes* et les allergènes, le cas échéant.
15. Une réunion sur l'évaluation du risque microbiologique des STEC dans les graines germées est prévue pour 2022.
16. Le représentant de la FAO a souligné le calendrier et le plan prospectif requis dans l'optique de l'organisation des réunions pour la fourniture d'avis scientifique, et a invité instamment le comité à envisager de nouveaux travaux susceptibles de servir de fondement aux décisions qui devront être prises lors des réunions futures.
17. Au nom de la FAO et de l'OMS, le représentant a remercié les pays membres qui ont soutenu les travaux des Programmes mixtes FAO/OMS de conseil scientifique, dont les JEMRA.

Conclusion

18. Le comité a pris acte des informations fournies par la FAO et l'OMS, et les a remerciées de leur contribution.
19. Le président a mis l'accent sur le fait que les JEMRA avaient amorcé les préparatifs de réunions qui se tiendraient en 2022. Il a également invité le comité à envisager de proposer de nouveaux travaux portant sur la révision de documents pertinents du Codex, alors que les documents d'avis scientifiques sont à jour.

INFORMATION ÉMANANT DE L'ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ ANIMALE (OIE) (point 4 de l'ordre du jour)⁶

20. Le comité a pris acte qu'aucun document mis à jour n'avait été fourni dans ce domaine.

⁶ CX/FH 19/51/4

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA GESTION DES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES POUR LES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE (point 5 de l'ordre du jour)⁷

21. Les États-Unis d'Amérique ont présenté le point à l'ordre du jour et rappelé que l'avant-projet de Code d'usages pour la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire a été adopté à l'étape 5 par la quarante-deuxième session de la Commission du Codex Alimentarius et avancé à l'étape 6 pour recueil d'observations. Ils ont également rappelé que la cinquantième session du CCFH est convenue de demander à la FAO/OMS d'organiser une consultation d'experts afin de fournir un avis scientifique, mais aussi de demander un avis au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) concernant la pertinence de l'utilisation d'un étiquetage de précaution relatif aux allergènes.
22. À la lumière des observations du CCFL et des nouveaux travaux en cours au sein dudit Comité, et compte tenu du fait qu'un avis scientifique est requis pour finaliser les travaux du CCFL ainsi que le Code d'usages, il est possible que l'avant-projet de Code d'usages reste à l'étape 7 pendant un certain temps. Cependant, étant donné que le Code d'usages contient déjà de nombreuses informations sur la gestion des allergènes alimentaires, les États-Unis d'Amérique, l'Australie et le Royaume-Uni ont soumis les révisions présentées dans le CRD4 afin de faciliter la progression du document vers l'étape 8. Il a également été noté que le Code d'usages pourrait faire l'objet d'une révision ultérieure dès lors que la FAO/OMS auront fourni un avis scientifique et que le CCFL aura mené à bien ses travaux sur l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes, ainsi que la mise à jour de la liste d'aliments et d'ingrédients dans la section 4.2.1.4 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985).
23. Les États-Unis d'Amérique ont également informé le Comité qu'une révision de l'avant-projet de Code d'usages avait été préparée sur la base des observations soumises à l'étape 6 (CRD5), et ils ont proposé que le Comité se serve du document CRD5 comme base de discussion.

Discussion

24. Le Comité a procédé à l'examen de la révision de l'avant-projet de Code d'usages (CRD5) section par section, et est convenu de la plupart des révisions apportées au document CRD5, y compris les propositions de suppression du texte concernant l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes dans l'ensemble du Code d'usages (ce qui inclut la définition de l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes). En outre, le Comité a apporté des corrections d'ordre rédactionnel et plusieurs modifications en vue d'améliorer l'exactitude, la clarté et la cohérence du Code d'usages.
25. Par ailleurs, le Comité a :
- transformé le paragraphe 8 décrivant la maladie cœliaque en note de bas de page dans le paragraphe 10, indiquant que le gluten est susceptible de causer des réactions indésirables chez les personnes souffrant de maladie cœliaque, car cette maladie n'est pas le sujet principal du Code d'usages ;
 - pris note de la proposition de suppression du terme « épeautre » dans la liste d'aliments présentée au paragraphe 9 (ainsi que toutes ses occurrences dans le Code), rappelant l'avis du CCFL selon lequel le CCFH devrait continuer à utiliser la liste fournie dans la section 4.2.1.4 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), et ce, jusqu'à nouvel avis de la FAO/OMS ; ajouté une puce dans la section Objectifs dédiée aux mesures de maîtrise permettant d'éviter ou de limiter la présence potentielle d'allergènes non intentionnelle dans les aliments en raison d'erreurs émanant de la chaîne alimentaire ;
 - pris note du fait que le contenu du paragraphe 18 ne relevait pas de la section dédiée aux *Facteurs d'exposition*, mais plutôt des responsabilités des entreprises alimentaires, et il est convenu de déplacer ledit paragraphe vers une nouvelle section intitulée *Responsabilités des entreprises alimentaires* ;
 - pris en considération une proposition visant à inclure également la culture de la sécurité sanitaire des aliments dans la section *Facteurs d'exposition*, mais il est convenu que ce sujet était traité de manière appropriée dans les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) (voir point 6 de l'ordre du jour), tout en stipulant que le présent Code devrait être utilisé conjointement avec le document CXC 1-1969 ;

⁷ REP19/FH Annexe III ; CX/FH 19/51/5 ; CX/FH 19/51/5-Add.1 (Union européenne, Inde, Nouvelle-Zélande, Nigeria, Sénégal, Tanzanie, Communauté de l'Afrique de l'Est et Communauté économique des États de l'Afrique de l'Ouest (CÉDEAO)) ; CRD4 (Avant-projet de Code d'usages pour la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (proposition de la présidence du GTE sur les sections dédiées à l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes alimentaires)) ; CRD5 (Avant-projet de Code d'usages pour la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (révisé)) ; CRD13 (République dominicaine) ; CRD14 (Ouganda) ; CRD16 (Philippines) ; CRD17 (Bénin) ; CRD19 (Sénégal) ; CRD20 (UA) ; CRD21 (Mali) ; CRD24 (Égypte)

- pris note du fait que les aliments vendus sur la voie publique étaient inclus dans les services de restauration. En réponse à une préoccupation selon laquelle le même niveau de maîtrise ne devrait pas s'appliquer aux aliments vendus sur la voie publique qu'aux autres services de restauration, comme les restaurants, il a été précisé que le Code devrait être utilisé conjointement avec les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), ce qui offre une souplesse suffisante pour les petites entreprises ou les entreprises moins développées du secteur alimentaire ;
- ajouté « carte allergène » et « documentation HACCP » dans les enregistrements de fabrication.

Conclusions

26. Le Comité est convenu :

- d'avancer le Code d'usages à l'étape 8 pour adoption par la quarante-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius (Annexe II) ;
- d'informer le CCFL du statut des travaux ; et
- que le Code d'usages pourrait faire l'objet d'une révision à la fin des travaux menés par le CCFL sur l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes et après réception de l'avis de la FAO/OMS.

AVANT-PROJET DE RÉVISION DES PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE (CXC 1- 1969) ET LEUR ANNEXE HACCP (point 6 de l'ordre du jour)⁸

27. Le Royaume-Uni, en sa qualité de président du Groupe de travail physique (GTP), s'exprimant également au nom de la France, du Ghana, de l'Inde, du Mexique, et des États-Unis d'Amérique en leur qualité de coprésidents, a présenté son rapport (CRD2). Ayant résumé le consensus atteint par le GTP, il a expliqué que, en raison de contraintes de temps, le GTP n'avait pas achevé son examen i) des sections 2, 3.1 à 3.7, et 3.11.2 à 3.13 du chapitre 2 ; ii) de l'annexe et des diagrammes ; et iii) de la structure des directives. Par ailleurs, il a été indiqué que le GTP n'avait pas été en mesure d'atteindre un consensus sur deux aspects, à savoir la définition d'exploitant du secteur alimentaire et les nouveaux libellés de la Section 7.2.1 concernant l'estimation de la durée de conservation des aliments.
28. Le comité a pris acte du fait que le président du GTP avait également soutenu des conversations informelles concernant l'annexe et les diagrammes en marge des réunions dans le but d'incorporer toutes les observations recueillies, le cas échéant.

Discussion

29. Le comité a examiné le document révisé figurant dans le CRD2 section par section.
30. Le comité est convenu de remplacer : i) les termes anglais « disposing » et « disposal » par « disposition » [*NdT : ces modifications ne s'appliquent pas à la version française*] ; ii) « perte de maîtrise » par « écart » ; et iii) « opérateur/exploitant » par « exploitant » dans l'ensemble du document.
31. Le comité est convenu de la plupart des révisions contenues dans le document CRD2, et, en plus des corrections d'ordre rédactionnel et des amendements apportés par souci de souplesse, clarté, exhaustivité et cohérence, le comité a exprimé les observations et pris les décisions ci-après.⁹

Principes généraux – (vii)

32. En réponse à la suggestion d'ajouter l'expression « lors du traitement ou de l'environnement de traitement » à la troisième ligne après « modification significative », ainsi « qu'une nouvelle loi » à la quatrième ligne après « nouvelles connaissances scientifiques », le président du GTP a précisé que la première proposition limiterait l'objectif de la déclaration, et que la question des nouvelles lois était déjà traitée au paragraphe 14.

Le comité est convenu de retenir le texte d'origine.

Définitions - Exploitant du secteur alimentaire :

⁸ CX/FH 19/51/6 ; CX/FH 19/51/6-Add.1 (Argentine, Brésil, Canada, Chili, Colombie, Égypte, Gambie, Guatemala, Honduras, Inde, Irak, Japon, Maroc, Nouvelle-Zélande, Nicaragua, Pérou, Thaïlande, Uruguay, États-Unis d'Amérique, CCTA, FoodDrinkEurope, IAF, IDF/FIL et ISO) ; CX/FH 19/51/5-Add.2 (Équateur, Union européenne, Ghana, Nigeria, Sénégal, Tanzanie, CÉDEAO) ; CRD2 (Rapport du GTP sur le système HACCP) ; CRD8 (Guatemala) ; CRD9 (République de Corée) ; CRD10 (Indonésie) ; CRD12 (Maroc) ; CRD13 (République dominicaine) ; CRD14 (Ouganda) ; CRD18 (El Salvador) ; CRD19 (Sénégal) ; CRD20 (UA)

⁹ Les numéros de paragraphes reflètent la numérotation figurant dans le document CRD2.

33. Prenant acte du fait que, pour certains pays, un exploitant du secteur alimentaire se définit comme un(des) individu(s), alors que pour d'autres le concept est plus large et comprend des entités, le comité a envisagé différentes options, par exemple la question de savoir si la définition devait être supprimée, ou s'il conviendrait d'élaborer une définition relative à « une personne et/ou une entité », « une entité » ou « une partie ».
34. Il a été expliqué qu'une « entité » pouvait également être interprétée comme « une personne ». Par conséquent, le comité est convenu de la définition révisée ci-après :

« Exploitant du secteur alimentaire : Entité responsable de l'exploitation d'une entreprise à n'importe quelle étape de la chaîne alimentaire. »

Définitions – Surveiller

35. Le comité a examiné une proposition visant à remplacer le libellé « afin de déterminer si une mesure de maîtrise est maîtrisée » dans la dernière partie de la définition par « afin de détecter tout écart du seuil critique », la définition correspondant à la partie relative au système HACCP et ne reflétant pas son usage concernant les bonnes pratiques d'hygiène (BPH).
36. Le comité n'a pas accueilli favorablement la proposition, et a signalé que la terminologie était tirée des *Directives relatives à la validation des mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire* (CXG 69-2008) et devrait être conservée telle quelle.

Définitions – Validation

37. Le comité est convenu de supprimer la définition de validation et de conserver la définition de validation des mesures de maîtrise.

Section 2.2 Règles d'hygiène applicables à la production – puces 2 et 3 du paragraphe 28

38. Le comité a envisagé la suppression de l'expression « maîtrise des maladies zoonotiques » de la puce 3, cet aspect étant déjà couvert dans le concept de santé animale. Cependant, des avis ont été exprimés selon lesquels une telle suppression priverait le document d'un exemple important. Le comité est convenu de supprimer cette expression de la puce 3 et d'ajouter, à la puce 2, l'expression « par exemple, la maîtrise des maladies zoonotiques », plus appropriée.

5.1.3 Surveillance de l'efficacité – paragraphe 74

39. Le comité a pris acte des différents points de vue concernant la question de savoir si la deuxième partie de la phrase, à savoir « il est néanmoins peu probable que les micro-organismes développent une résistance si les procédures de nettoyage et de désinfection recommandées sont correctement suivies », devrait être supprimée.
40. La France, en sa qualité de coprésidente du GTP, a expliqué que le terme « résistance » n'était pas toujours employé à bon escient. Lorsque des bactéries sont inhibées par des concentrations minimales d'agents désinfectants, il est possible que ces bactéries s'adaptent progressivement à des concentrations plus élevées, ce qui constitue une « tolérance » plutôt qu'une « résistance », qui est l'objectif du paragraphe.
41. Le comité a analysé de manière approfondie le libellé exact cette phrase, à savoir « peu probable » plutôt que « moins probable », ou « procédures » plutôt que « instructions », et est convenu de réviser ce paragraphe comme suit :

« Les micro-organismes peuvent parfois développer une tolérance aux agents désinfectants au fil du temps. Les procédures de nettoyage et de désinfection devraient suivre les instructions du fabricant. Une vérification régulière devrait être effectuée avec les fabricant/fournisseurs de désinfectants, dans la mesure du possible, afin de garantir que les désinfectants utilisés sont efficaces et appropriés. Une alternance des désinfectants pourrait être envisagée afin d'assurer l'inactivation de différents types de micro-organismes (par exemple, bactéries et champignons). »

Section 5.3.1 Considérations générales – paragraphe 82 et 83

42. Une délégation a proposé d'inclure la phrase « les déchets dangereux devraient être éliminés par du personnel formé » au paragraphe 83, une formation de base semblant insuffisante et une formation spécialisée semblant nécessaire à cet égard. Les États-Unis d'Amérique, en tant que coprésidents du GTP, ont expliqué que, en plus d'une section spécifique concernant la formation dans le document, les exigences pertinentes en matière de formation du personnel responsable de l'enlèvement des déchets avaient été abordées au paragraphe 82.
43. Dans un esprit de compromis, le comité est convenu d'ajouter « y compris des déchets dangereux » à la dernière phrase du paragraphe 82.

Section 6.1 État de santé – paragraphe 85

44. En réponse à une proposition d'ajouter une exigence selon laquelle « tous les préparateurs devraient passer régulièrement des examens médicaux appropriés pour prévenir la contamination des aliments », le président du GTP a souligné le fait que ce type de dépistage s'était révélé inefficace pour détecter les maladies d'origine alimentaire et ne devrait par conséquent pas être inclus. Cet avis a été partagé par le représentant de l'OMS.

45. Le comité est convenu de ne pas inclure la phrase proposée dans le paragraphe.

Section 6.3 Propreté personnelle – paragraphe 91

46. Une proposition avait été avancée d'inclure une mention à l'usage de « serviettes en papier jetables » comme étant la forme la plus sûre de se sécher les mains.

47. Faisant remarquer que cette question avait été longuement débattue lors de la session précédente, et compte tenu du fait que des serviettes jetables n'étaient pas toujours disponibles, le comité a confirmé sa décision de ne pas adopter la proposition.

Section 7 Maîtrise des opérations – paragraphe 95

48. Des délégations ont indiqué qu'il conviendrait de remplacer le terme « système d'hygiène alimentaire » dans ce paragraphe par « Bonnes pratiques d'hygiène », le terme « système d'hygiène alimentaire » impliquant que tant les BPH que le système HACCP étaient appliqués, alors que les BPH seules pourraient suffire dans certaines opérations.

49. Le président du GTP a précisé que cette section concernait la maîtrise des opérations et que le terme plus général de « système d'hygiène alimentaire » était correct dans ce contexte.

50. Le comité est convenu de conserver le texte d'origine.

Section 7.1 Description des produits et des processus

51. Une délégation a indiqué que l'énoncé de cette section pourrait laisser entendre l'introduction de certaines étapes du système HACCP dans l'application des BPH.

52. Afin de préciser les conditions spécifiques dans lesquelles une BPH devait faire l'objet d'une attention accrue, le comité est convenu d'ajouter un nouveau paragraphe entre la section 7.1 Description des produits et des processus et la section 7.1.1 Description du produit, comme suit :

« Après examen des conditions et activités de l'entreprise alimentaire, il pourrait s'avérer nécessaire de porter une attention accrue à certaines BPH qui sont particulièrement importantes pour la sécurité sanitaire des aliments. Dans ce cas, les dispositions suivantes pourraient être envisagées ».

Section 7.1.4 Surveillance du processus

53. Le Comité est convenu de supprimer le sous-titre de la Section 7.1.4.1 Actions correctives et de remplacer le titre de la section 7.1.4 par « Surveillance et actions correctives ».

Section 7.1.5 Vérification – paragraphe 103

54. Les délégations ont signalé que :

- l'« évaluation de l'efficacité » de la puce 3 devrait faire partie de la validation et ne devrait pas être incluse dans cette section ; et
- le « prélèvement d'échantillons et la réalisation d'analyses » devraient être ajoutées dans la puce 4.

55. Prenant note que l'évaluation de l'efficacité constitue un exemple d'activité de vérification qui permet de s'assurer de l'implémentation des BPH, et que « le prélèvement d'échantillons et la réalisation d'analyses » ont trait à l'efficacité, le Comité est convenu de ne pas apporter de modifications au paragraphe.

Section 7.2. Aspects clés des systèmes d'hygiène alimentaire

56. Le Comité est convenu de remplacer « systèmes d'hygiène alimentaire » dans le titre par « BPH », car le contenu de cette section concerne les BPH.

Section 7.2.1 Réglage de la température et de la durée – paragraphe 106

57. Le Comité est convenu de remplacer le terme anglais « process control » à la deuxième ligne par « operational control » [Note du traducteur : le(s) changement(s) dans la version anglaise n'ont pas d'incidence sur la version française.].

Nouveau texte dans la section 7.2.1 concernant l'estimation de la durée de conservation des aliments

58. Le Comité a examiné plusieurs propositions visant à i) déplacer le nouveau texte suggéré à propos de la définition de la durée de conservation vers d'autres sections plus pertinentes, comme la section 8.2 ; ii) ajouter une sous-section intitulée Définition de la durée de conservation ; et iii) supprimer les informations peu pertinentes ou susceptibles de donner l'impression que les exploitants du secteur alimentaire doivent, en toutes circonstances, définir eux-mêmes les durées de conservation, alors que des exigences de durée de conservation peuvent déjà avoir été établies par les autorités de réglementation.
59. Le Comité est convenu de supprimer le nouveau texte, car il ne s'agit pas d'un aspect clé du système d'hygiène alimentaire.

Section 7.2.5 Contamination physique – paragraphe 116

60. Une délégation a suggéré de remplacer le terme « calibrés » à la septième ligne par le terme « validés ». Une autre délégation a indiqué que le terme « tamis » à la septième ligne, répertorié en tant qu'exemple, était susceptible de prêter à confusion.
61. Le Comité a confirmé que le terme « calibrés » était correct, et il est convenu de supprimer le terme « tamis », compte tenu du fait que les « tamis » pourraient néanmoins être calibrés.

Section 7.5 Procédures de rappel – retrait du marché d'un aliment potentiellement préjudiciable à la santé – paragraphe 123

62. Les observations suivantes ont été formulées :
- Ce paragraphe devrait être révisé afin de refléter l'obligation pour les exploitants du secteur alimentaire de contacter les autorités compétentes, car lesdits exploitants pourraient ne pas disposer des connaissances nécessaires pour estimer correctement le risque et mener convenablement l'action de suivi consistant en un retrait du marché ;
 - Les produits alimentaires pourraient faire l'objet d'un rappel pour des raisons autres que des raisons de sécurité, et des mises en garde publiques seraient requises uniquement si les produits alimentaires étaient susceptibles de susciter des préoccupations en matière de santé publique.
 - Les petites entreprises pourraient ne pas avoir la capacité nécessaire pour implémenter ces exigences.
63. Le Comité s'est montré favorable au texte révisé suivant, dans l'optique d'offrir plus de souplesse aux pays individuels.

« Il devrait être obligatoire de prévenir les autorités compétentes et il conviendrait d'envisager de mettre en garde le public aux endroits où les consommateurs pourraient avoir eu accès au produit concerné et quand le retour du produit à l'exploitant du secteur alimentaire ou le retrait du marché est approprié. »

Section 8 : Information sur les produits et vigilance des consommateurs – encadré

64. Le Comité a examiné la proposition d'ajouter le texte suivant : « sans être induits en erreur » au niveau de la puce « prendre conscience de l'importance de bien lire et comprendre les étiquettes » sous Objectifs.
65. Il a été précisé que cette exigence était traitée de manière suffisante dans la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), et que la puce relative au fait de « comprendre les étiquettes » impliquait que les informations présentes sur les étiquettes ne devraient pas induire les consommateurs en erreur.
66. Le Comité est convenu de ne pas insérer cette puce.

Section 8.1 Identification et traçabilité des lots

67. Le Comité a examiné une proposition visant à supprimer le terme « traçabilité » du titre, car la traçabilité ne fait pas partie du programme prérequis.
68. Le Comité est convenu de conserver le titre d'origine et de restaurer les mots « et la traçabilité » dans la définition du terme « programme prérequis ».
69. Le Comité a également conclu qu'il était inutile d'élaborer une définition de la traçabilité.

Introduction – paragraphe 136

70. Le Comité est convenu de supprimer la dernière phrase, à savoir « Il est recommandé de favoriser l'application du système HACCP pour assurer la sécurité sanitaire des aliments. », dans ce paragraphe, car elle semble contredire la souplesse apportée dans le document, ainsi que l'orientation qui vise à mettre l'accent sur certaines BPH nécessitant plus d'attention.

2.2 Souplesse pour les petites entreprises et/ou les entreprises moins développées – paragraphe 142

71. Le Comité a révisé ce paragraphe en intégrant les informations pertinentes contenues dans le paragraphe supprimé de la section Introduction afin d'apporter plus de souplesse, et il a conservé une référence aux *Orientations FAO/OMS à l'usage des gouvernements concernant l'application du HACCP dans les petites entreprises moins développées du secteur alimentaire* en note de bas de page.

3.3 Déterminer son utilisation et ses utilisateurs prévus (Étape 3) – paragraphe 154

72. Compte tenu de l'explication portant sur les populations vulnérables (par exemple, aliments pour les hôpitaux/nourrissons), le Comité est convenu de remplacer le terme « la restauration collective » à la cinquième ligne par « les hôpitaux », et a affirmé la nécessité de fournir un niveau plus élevé de sécurité sanitaire des aliments pour les populations vulnérables.

3.6 Énumérer tous les dangers susceptibles d'être associés à chacune des étapes, effectuer une analyse des dangers pour identifier les dangers significatifs et définir les mesures permettant de maîtriser les dangers ainsi identifiés (Étape 6 / Principe 1) 152, 155 et 158

73. Le Comité a décidé de ne pas répertorier d'autres éléments, par exemple le matériel de conditionnement et les véhicules de transport en vrac, ou encore les matériaux en contact avec des aliments dans le paragraphe 152.
74. Le Comité est également convenu de :
- remplacer les termes « dangers » à la quatrième ligne du paragraphe 152 par « dangers potentiels », et de modifier le titre en conséquence ;
 - ajouter une puce après la puce 3 du paragraphe 155, comme suit :
« *identifié des niveaux de danger acceptables dans les aliments, notamment sur la base de la réglementation, de l'utilisation voulue et des informations scientifiques* » ; et
 - déplacer les exemples du paragraphe 158 afin de mieux illustrer la nécessité de plusieurs mesures de maîtrise dans certaines circonstances afin de maîtriser un danger unique, alors qu'une seule mesure de maîtrise pourrait permettre de maîtriser plusieurs dangers.

75. Le Comité a également examiné une proposition visant à élaborer la définition du terme « danger potentiel », et a conclu que cela n'était pas nécessaire.

3.10 Prendre des mesures correctives (Étape 10 / Principe 5) – paragraphe 171

76. Le Comité a examiné la proposition de supprimer la deuxième phrase à partir de « Dans certains cas [...] » car il estime que si un seul critique validé a été correctement établi, le non-respect de celui-ci impliquerait que le produit serait préjudiciable à la santé et que les avis spécialisés concernant un usage sûr du produit concerné pouvaient être mal utilisés ou mal interprétés.
77. Il est convenu de biffer la phrase mentionnée ci-dessus tout en notant qu'il serait possible, si un écart survenait, que l'évaluation établisse que le produit reste sûr.

3.12 Constituer des dossiers et tenir des registres (Étape 12 / Principe 7) – paragraphe 185

78. En réponse à la proposition d'insérer les termes « empirique ou législative » après le mot « scientifique » à la puce 4, les États-Unis d'Amérique, en qualité de coprésident du GTP, ont souligné que toutes ces puces étaient listées à titre d'exemple et qu'il était attendu que les législations reposent également sur une base scientifique.
79. Le Comité est convenu de ne pas réviser la puce 4.

Annexe 1 – Comparaison des BPH et des mesures de maîtrise appliquées aux CCP assortie d'exemples

Diagramme 1 – Séquence logique d'application du système HACCP

Diagramme 4 – Exemple de feuille de travail HACCP

80. Le Comité est convenu :
- de changer le titre de l'Annexe I en « Comparaison des mesures de maîtrise assortie d'exemples » ; et
 - d'apporter au texte des changements significatifs de façon à rester cohérent avec le corps du document.

Diagramme 2 – Exemple de feuille de travail pour l'analyse des dangers

81. Le président du GTP a expliqué qu'un certain nombre d'observations avaient été reçues au sujet du diagramme ; toutefois, ce dernier étant couramment utilisé et bien compris, il a été proposé de n'y apporter aucune modification à ce stade.
82. Le Comité a soutenu la proposition du président du GTP.

Diagramme 3 – Exemple d'arbre de décision pour identifier les CCP

83. Le président du GTP a proposé de supprimer le diagramme pour l'instant afin de ne pas retarder l'adoption du document, et de poursuivre sa révision dans le but de l'insérer dans le document après l'adoption de celui-ci.
84. Le Comité s'est montré favorable à la suppression temporaire du diagramme.

Structure du document

85. Les délégations ont exprimé les opinions suivantes :
- Les BPH et le HACCP bénéficient tous deux des formations et des compétences et il a été proposé de les inclure dans l'introduction après « Engagement de la direction envers la sécurité sanitaire des aliments » ;
 - La section « Définitions » devrait figurer avant celle sur les « Principes généraux » ; et
 - Les paragraphes 4 à 7 de l'introduction devraient faire l'objet d'une section à part entière, par exemple après les définitions, et il conviendrait d'explicitier le lien entre le chapitre un (BPH) et le chapitre deux (HACCP).
86. Il a également été avancé que la structure actuelle devrait être conservée en l'état.
87. Le Comité a soutenu la recommandation de la présidence de conserver la structure actuelle.

Autres

88. Des incohérences ont été remarquées dans les traductions française et espagnole. Le Comité a demandé au secrétariat du Codex de se pencher sur la question.

Conclusion

89. Le comité :
- est convenu de soumettre cet Avant-projet de révision des principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969) à la quarante-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius en vue d'une adoption à l'étape 5/8 (Annexe IV) ; et
 - a pris note que le Brésil, le Honduras, la Jamaïque et d'autres pays intéressés travailleraient de concert à l'élaboration d'une proposition d'arbre de décision à soumettre à l'examen de la cinquante-deuxième session du CCFH.

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LA GESTION D'ÉPIDÉMIES BIOLOGIQUES D'ORIGINE ALIMENTAIRE À L'ÉTAPE 4 (point 7 de l'ordre du jour)¹⁰

90. Le Danemark, en qualité de président du groupe de travail électronique (GTE) et au nom des coprésidents, à savoir le Chili et l'Union européenne, a présenté le rapport du GTE et mis en évidence certains des débats et conclusions clés du groupe. Elle a informé le comité qu'une version révisée des directives avait été préparée sur la base des observations formulées à l'étape 6 (CRD6). Elle a fait remarquer que la plupart des observations sont d'ordre rédactionnel, mais que certaines observations concernent aussi les documents/références de la FAO/OMS tout au long des directives, ainsi que l'énoncé des paragraphes relatifs à l'évaluation rapide des risques et le modèle de demande d'évaluation rapide des risques (Annexe III).
91. Compte tenu des observations susmentionnées :
- l'Annexe I (Liste des documents de la FAO/OMS et autres documents pertinents) et les références présentes dans le document ont été supprimées, les informations tirées desdites références ayant été traitées directement dans le texte ; et

¹⁰ CX/FH 19/51/7 ; CX/FH 19/51/7-Add.1 (Argentine, Canada, Colombie, Gambie, Irak, Japon, Maroc, Nicaragua, Pérou, Thaïlande, États-Unis d'Amérique, Collagen Casings Trade Association (CCTA)) ; CX/FH 19/51/7-Add.2 (Équateur, Union européenne, Ghana, Nigeria, Sénégal et Tanzanie) ; CRD6 (Avant-projet de directives pour la gestion d'épidémies biologiques d'origine alimentaire (révisé)) ; CRD8 (Guatemala) ; CRD9 (République de Corée) ; CRD12 (Maroc) ; CRD13 (République dominicaine) ; CRD16 (Philippines) ; CRD17 (Bénin) ; CRD18 (El Salvador) ; CRD19 (Sénégal) ; CRD20 (UA) ; CRD21 (Mali) ; CRD24 (Égypte)

- la confusion qui pouvait subsister entre les termes « évaluation rapide des risques » et « évaluation de l'épidémie » a été dissipée au moyen d'une distinction claire entre les deux termes et d'une description des différences entre ces deux termes. Par conséquent, une nouvelle définition du terme « évaluation de l'épidémie » a été élaborée ; l'Annexe II (nouvelle Annexe III) a été modifiée afin d'intégrer des exemples de demande d'évaluation rapide des risques, et certaines parties du texte pertinent dans plusieurs paragraphes ont été révisées ; et enfin, l'Annexe III a été modifiée et transformée en modèle pour l'évaluation de l'épidémie.

92. Elle a proposé que le comité se serve du document CRD6 comme base de discussion.

Discussion

93. Le comité a examiné le document CRD6, s'est montré favorable à la plupart des révisions et, en plus des corrections d'ordre rédactionnel, a apporté certaines modifications par souci de clarté et d'exhaustivité, et a formulé les observations et décisions ci-après.

Définitions

94. Le Comité est convenu de :

- modifier la définition d'*étude cas-témoin* afin de l'harmoniser avec la définition de l'OMS ; et
- remplacer la définition d'*évaluation de l'épidémie* par *analyse de l'épidémie*, plus appropriée, et il a supprimé la mention « épidémies plus importantes », car il s'agit d'une notion subjective alors que des épidémies plus limitées pourraient également avoir un impact.

95. Le comité a pris acte de la préoccupation d'un membre concernant la mention des aliments pour animaux dans la définition de *surveillance*, la surveillance des aliments pour animaux n'étant d'aucune utilité à la détection précoce des maladies d'origine alimentaire chez l'homme. Cependant, il a été précisé que l'expérience démontre l'utilité de la surveillance des aliments pour animaux dans certains cas, et qu'elle constitue simplement l'un des exemples figurant dans la définition (et tout au long du document). Le comité est convenu de conserver la définition de surveillance telle quelle.

Méthodes d'analyse

96. Le comité s'est interrogé quant à la nécessité d'inclure des paragraphes étendus concernant le séquençage du génome entier, ce qui pourrait donner l'impression que le séquençage du génome entier est considéré comme étant obligatoire. Toutefois, il a été reconnu que le séquençage du génome entier était de plus en plus utilisé en tant qu'outil de typage biologique, et qu'il était important de conserver les sections relatives au séquençage du génome entier pour pérenniser les directives.

97. Pour répondre à la préoccupation selon laquelle le séquençage du génome entier pourrait être interprété comme étant obligatoire, le paragraphe 50 a été modifié comme suit : « *en cas d'utilisation du séquençage du génome entier, il convient d'envisager...* ».

98. Le comité est convenu de modifier le paragraphe 51 en supprimant la mention du coût du séquençage du génome entier, car l'intérêt principal porte plutôt sur les opportunités de collaboration internationale qui devraient être fortement encouragées. L'exemple relatif aux pays développés qui effectuent le séquençage du génome entier à la demande des pays en développement a également été supprimé.

Évaluation rapide des risques et évaluation de l'épidémie

99. Le comité s'est montré favorable au nouveau texte révisé et a remplacé le terme « évaluation de l'épidémie » par le terme « analyse de l'épidémie », conformément à la décision ci-avant (voir paragraphe XXX).

Combinaison des données épidémiologiques et de laboratoire

100. Le comité a pris acte des observations selon lesquelles les preuves épidémiologiques, même en l'absence de résultats de laboratoire positifs issus de l'échantillonnage, pourraient justifier une réponse épidémiologique. Ces preuves n'étaient pas concluantes mais plutôt indicatives d'une épidémie d'origine alimentaire. Le comité a donc modifié le paragraphe 80, comme suit :

« *De solides preuves épidémiologiques peuvent être suffisamment indicatives d'une épidémie d'origine alimentaire, même en l'absence de résultats de laboratoire issus d'un échantillonnage, pour motiver une réponse épidémiologique.* »

Annexes

101. Le comité a soutenu un débat général concernant les annexes, et pris acte que, de manière globale, il a été convenu d'inclure les trois annexes ; que l'Annexe II relative aux exemples de demande d'évaluation rapide des risques facilitait la compréhension du concept d'évaluation rapide des risques ; et que l'Annexe III présentait désormais un modèle d'analyse de l'épidémie.
102. Il a été signalé qu'INFOSAN devrait être inclus dans les exemples d'organisations/réseaux internationaux (Annexe II) ; et que le libellé des questions de l'Annexe II pouvait poser quelques difficultés.
103. Le comité est convenu qu'un examen ultérieur serait nécessaire pour améliorer les annexes lors de la cinquante-deuxième session du CCFH.

Conclusion

104. Le Comité est convenu :
 - de soumettre l'Avant-projet de directives à la quarante-troisième session de la CCA pour adoption à l'étape 5 (Annexe III) ; et
 - d'établir un GTP, présidé par le Danemark et coprésidé par le Chili et l'Union européenne, travaillant en anglais, en français et en espagnol, qui se tiendrait en parallèle de la cinquante-deuxième session du CCFH afin d'examiner toutes les observations reçues et préparer une proposition révisée pour examen par la plénière.

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LA MAÎTRISE DES ESCHERICHIA COLI PRODUCTEURS DE SHIGA-TOXINES (STEC) DANS LA VIANDE DE BŒUF, LE LAIT CRU ET LES FROMAGES PRODUITS À PARTIR DE LAIT CRU, LES LÉGUMES-FEUILLES ET LES GRAINES GERMÉES À L'ÉTAPE 4 (point 8 de l'ordre du jour)¹¹

105. Le Chili et les États-Unis d'Amérique, respectivement président et coprésident du GTE, ont présenté la question et mis en avant le calendrier d'élaboration des directives conjointement avec les réunions d'experts des JEMRA planifiées jusqu'en 2022, ainsi que la terminologie/les définitions proposées pour les produits se trouvant dans le champ d'application des directives. La nécessité d'un avis scientifique complémentaire émanant des JEMRA a été soulignée dans le but de faciliter l'avancement de l'élaboration des directives (et de ses annexes).
106. Le Comité n'a pas discuté de l'avant-projet de directives, mais s'est plutôt concentré sur le fait de fournir une orientation concernant la terminologie à utiliser pour chacun des produits couverts par lesdites directives, et sur la demande d'avis scientifique auprès des JEMRA.

Terminologie

107. Le Comité a discuté de la terminologie et est convenu d'utiliser le terme anglais « leafy green vegetables » au lieu de « leafy green » pour plus de cohérence vis-à-vis du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003) [Note du traducteur : le(s) changement(s) dans la version anglaise n'ont pas d'incidence sur la version française.], et de conserver les autres termes pour le moment, mais en précisant que le lait cru tel que défini dans les directives désignait le lait cru destiné à la consommation directe plutôt qu'à une transformation ultérieure.

Demande d'avis scientifique

108. Le Comité est également convenu de demander l'avis scientifique des JEMRA sur :
 - le ou les points d'application les plus appropriés pour les interventions et les traitements de décontamination spécifiques ;
 - toute autre intervention ou tout autre traitement de décontamination supplémentaire pour la maîtrise des STEC dans le bœuf, le lait cru et les fromages produits à partir de lait cru, les légumes-feuilles frais et les graines germées ;
 - la vérification, compte tenu des données disponibles, de l'efficacité des interventions en termes de diminution des STEC ;

¹¹ CX/FH 19/51/8 ; CX/FH 19/51/8-Add.1 (Argentine, Brésil, Canada, Chili, Colombie, Gambie, Honduras, Inde, Irak, Japon, Maroc, Nouvelle-Zélande, Nicaragua, Panama, Pérou, Sri Lanka, Thaïlande, Uruguay, États-Unis d'Amérique, Collage Casings Trade Association (CCTA), Fédération internationale de laiterie (IDF/FIL) ; CX/FH 19/51/8-Add.2 (Équateur, Union européenne, Ghana, Nigeria, Sénégal, Tanzanie et Communauté de l'Afrique de l'Est) ; CRD9 (République de Corée) ; CRD12 (Maroc) ; CRD13 (République dominicaine) ; CRD14 (Ouganda) ; CRD18 (El Salvador) ; CRD21 (Mali) ; CRD24 (Égypte)

- dans la mesure du possible et avec un certain niveau de confiance, le niveau quantifiable de diminution induit par les interventions et les traitements de décontamination ; et
- le caractère pratique et la faisabilité des interventions et traitements de décontamination proposés à appliquer à l'échelle commerciale et donc raisonnablement susceptibles d'être adoptés par les exploitants du secteur alimentaire comme propres à l'inclusion dans les directives du Codex.

Conclusion

109. Le Comité est convenu :

- de renvoyer l'avant-projet de directives à l'étape 2/3 afin qu'il soit remanié et soumis à recueil d'observations ; et
- d'établir 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. remanier la section générale, l'annexe consacrée à la viande de bœuf crue et l'annexe consacrée aux légumes-feuilles frais dans le document CX/FH 19/51/8, sur la base des observations écrites et soumises à la cinquante et unième session du CCFH ;
 - ii. mettre à jour l'annexe consacrée à la viande de bœuf crue dans le document CX/FH 19/51/8 avec toute information supplémentaire sur les interventions pertinentes pour la maîtrise des STEC dans la viande de bœuf crue, et soumettre ladite annexe aux JEMRA avant juin 2020 ;
 - iii. rédiger une annexe consacrée au lait cru et aux fromages produits à partir de lait cru, décrivant les interventions pertinentes pour la maîtrise des STEC dans ces aliments, et soumettre ladite annexe auprès du groupe d'experts des JEMRA avant juin 2020 ; et
 - iv. sur la base des observations émanant des JEMRA, réviser les annexes, le cas échéant.

110. Le rapport du GTE devrait être mis à disposition du secrétariat du Codex au moins trois mois avant la cinquante-deuxième session du CCFH pour recueil d'observations à l'étape 3.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES PRINCIPES DE SÉCURITÉ SANITAIRE POUR L'UTILISATION DE L'EAU DANS LA TRANSFORMATION DES ALIMENTS (point 9 de l'ordre du jour)¹²

111. Le point a été examiné sous le point 10 de l'ordre du jour.

AUTRES ACTIVITÉS ET TRAVAUX FUTURS (point 10 de l'ordre du jour)¹³

Nouveaux travaux / Plan de travail prospectif

112. Les États-Unis d'Amérique, président du GTP, ont présenté le CRD3 et fourni un aperçu des débats soulevés et des recommandations émises.
113. Le Comité s'est penché sur les recommandations du GTP et a formulé les observations et pris les décisions suivantes.

Nouveaux travaux

Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments

114. Le Honduras a présenté le document de projet révisé (CRD23) et a souligné les modifications portant sur le titre, le champ d'application, les aspects principaux à couvrir et le calendrier.
115. Un membre a demandé de clarifier si les contaminants chimiques faisaient partie du champ d'application des nouveaux travaux. Le Comité est convenu que la directive devrait porter uniquement sur les dangers biologiques ; toutefois, il a admis l'importance des produits chimiques dans le cadre de la sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments. À la lumière de ces observations, le Comité est convenu d'informer le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCCF) de ces nouveaux travaux.

Conclusion

116. Le Comité est convenu de :

¹² CX/FH 19/51/9 ; CRD7 (Union européenne, Ghana, Nicaragua, Nigeria, Sénégal, Tanzanie et Communauté de l'Afrique de l'Est) ; CRD11 (Uruguay) ; CRD13 (République dominicaine) ; CRD14 (Ouganda) ; CRD15 (document de travail révisé) ; CRD16 (Philippines) ; CRD17 (Bénin) ; CRD18 (El Salvador) ; CRD20 (UA) ; CRD21 (Mali) ; CRD23 (document de projet révisé plus avant)

¹³ CX/FH 19/51/10, CRD3 (rapport du GTP sur les nouveaux travaux / le plan de travail prospectif)

- transmettre le document de projet à la quarante-troisième session de la CCA pour approbation en tant que nouveaux travaux (Annexe V) ; et
 - constituer un GTE, présidé par le Honduras et coprésidé par le Chili, le Danemark, l'UE et l'Inde et travaillant en anglais ainsi qu'éventuellement en espagnol et en français, dans le but de préparer, sous réserve d'approbation de la part de la Commission, l'avant-projet de directives pour recueil d'observations à l'étape 3 et examen lors de la cinquante-deuxième session du CCFH.
117. Le rapport du GTE devrait être mis à disposition du secrétariat du Codex au moins trois mois avant la cinquante-deuxième session du CCFH pour recueil d'observations à l'étape 3.

Plan de travail prospectif

118. Le Comité a examiné le plan de travail prospectif et a pris acte des propositions :
- du Japon, avec le soutien de la Nouvelle-Zélande, d'examiner le rapport à venir des JEMRA (2020) sur *Vibrio* et de préparer un document de travail sur l'éventuelle révision des *Directives sur l'application des principes généraux en matière d'hygiène sur la maîtrise de Vibrio spp. dans les fruits de mer* (CXG 73-2010) ; et
 - du Canada, avec le soutien des Pays-Bas, de préparer un document de travail sur l'éventuelle révision des *Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments* (CXG 79-2012).

Autres questions

119. Le comité a accueilli favorablement la réunion d'experts qui est prévue par les JEMRA sur *Listeria Monocytogenes*, car cela permettra d'informer la prochaine révision éventuelle 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).

Conclusion

120. Le Comité est convenu de :
- confirmer le plan de travail prospectif révisé (Annexe VI) ; et
 - constituer un GTP sur les priorités des travaux du CCFH, présidé par les États-Unis d'Amérique, qui sera tenu conjointement à la cinquante-deuxième session du CCFH, travaillant en anglais, en français et en espagnol.
121. **DATE ET LIEU DE LE PROCHAINE SESSION (point 11 de l'ordre du jour)**
- Le Comité a été informé que sa cinquante-deuxième session aurait lieu du 16 au 20 novembre 2020 la décision finale étant sujette à confirmation par le gouvernement hôte en consultation avec le secrétariat du Codex.