



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Cinquante et unième session

Cleveland, Ohio, États-Unis d'Amérique, 4 – 8 novembre 2019

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES PRINCIPES DE SÉCURITÉ SANITAIRE POUR L'UTILISATION DE L'EAU DANS LA TRANSFORMATION DES ALIMENTS

Préparé par le Honduras avec le soutien du Chili, du Danemark, de l'Union européenne et de l'Inde

INTRODUCTION¹

1. Lors de sa cinquantième session, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) a examiné le plan de travail prospectif et est convenu de placer les travaux concernant les principes de sécurité sanitaire pour l'utilisation de l'eau dans la transformation des aliments en tête de liste après les avoir évalués à l'aune des critères régissant l'établissement des priorités des nouveaux travaux.
2. Le Comité a noté la nécessité d'un document de travail sur les principes de sécurité sanitaire pour l'utilisation de l'eau dans la transformation des aliments afin de faire avancer ce sujet et a accueilli favorablement la proposition du Honduras, avec le soutien du Chili, de l'Union européenne, de l'Inde et du Danemark, de préparer ledit document et de le présenter lors de la cinquante-et-unième session du CCFH.

GÉNÉRALITÉS

3. L'eau constitue un élément important des aliments, à toutes les étapes de la chaîne de valeur alimentaire, de la production primaire à la consommation, car elle est utilisée comme ingrédient, en contact direct ou indirect (par exemple, lors du nettoyage des surfaces en contact avec les aliments) avec les aliments et pour les opérations d'hygiène et d'assainissement dans les entreprises du secteur alimentaire. Au vu du rôle essentiel qu'elle joue dans la production des aliments, des efforts ont été déployés pour garantir la qualité de l'eau, puisque cette dernière peut constituer un vecteur de transmission d'un grand nombre de maladies ou de contamination.
4. L'eau étant une ressource de plus en plus rare à l'échelle mondiale, tous les opérateurs chargés de la transformation des aliments n'ont pas accès à des sources d'eau sûres, tandis que pour d'autres, l'accès à une eau sûre et l'élimination des déchets entraînent des coûts financiers et environnementaux accrus. Il est donc particulièrement souhaitable de réduire le plus possible la consommation d'eau et les quantités de déchets, et de réutiliser l'eau. D'après l'OMS, en 2025, la moitié de la population mondiale vivra dans des régions soumises au stress hydrique (OMS 2018a). C'est pourquoi il convient de gérer l'eau employée dans la production des aliments de façon à garantir la sécurité sanitaire des aliments tout en évitant le gaspillage, les déchets inutiles et les coûts sociaux et environnementaux associés (FAO/OMS, 2019).
5. Sachant que 70 % de l'approvisionnement en eau de boisson à l'échelle mondiale est utilisé pour la production d'aliments et que moins de 3 % de l'eau de la planète est consommable, la réutilisation de l'eau fait partie des objectifs de développement durable (ODD) définis par l'Organisation des Nations Unies (ONU) selon les modalités suivantes :
 - a) Objectif 6 – Garantir l'accès de tous à des services d'alimentation en eau et d'assainissement gérés de façon durable :
 - Cible 6.3 : D'ici à 2030, améliorer la qualité de l'eau en réduisant la pollution, en éliminant l'immersion de déchets et en réduisant au minimum les émissions de produits chimiques et de matières dangereuses, en diminuant de moitié la proportion d'eaux usées non traitées et en augmentant considérablement à l'échelle mondiale le recyclage et la réutilisation sans danger de l'eau.
 - Cible 6a : D'ici à 2030, développer la coopération internationale et l'appui au renforcement des capacités des pays en développement en ce qui concerne les activités et programmes relatifs à l'eau et à l'assainissement, y compris la collecte de l'eau, la désalinisation,

¹ REP19/FH, par. 78 et 79

l'utilisation rationnelle de l'eau, le traitement des eaux usées, le recyclage et les techniques de réutilisation.

b) Objectif 12 – Établir des modes de consommation et de production durables :

- Cible 12.5 : D'ici à 2030, réduire considérablement la production de déchets par la prévention, la réduction, le recyclage et la réutilisation.

6. Le CCFH a abordé l'importance de l'eau dans la production des aliments lors de diverses réunions. À sa trente-deuxième session, qui s'est tenue en 1999, un document de discussion sur l'avant-projet de directives pour le recyclage hygiénique des eaux de traitement dans les usines de produits alimentaires² a été présenté et il avait été décidé d'élaborer des directives sur le recyclage hygiénique des eaux de traitement dans les usines de produits alimentaires. Toutefois, lors de sa trente-quatrième session, le Comité était convenu d'interrompre cet effort en raison de son importante charge de travail. À sa quarante-huitième session, qui a eu lieu en 2016³, le CCFH avait décidé de demander à la FAO et à l'OMS de formuler des directives visant les situations où l'utilisation d'« eau propre » était préconisée dans les textes du Codex, et notamment d'eau d'irrigation et d'eau de mer propre ainsi que le recyclage sûr des eaux de traitement. En outre, la question s'est posée de savoir dans quelles situations il est approprié d'utiliser une « eau propre » et si ce terme est celui qui doit être employé dans les documents du Codex à des fins d'harmonisation. Une réunion conjointe d'experts FAO/OMS sur la sécurité sanitaire et la qualité de l'eau utilisée dans la production et la transformation des aliments s'est tenue à Rome, du 14 au 18 mai 2018, et un rapport intitulé « Sécurité et qualité de l'eau utilisée dans la production et la transformation des aliments » est en cours de publication (ci-après baptisé « étude JEMRA »).

7. L'eau utilisée dans la production alimentaire est une composante vitale de la sécurité sanitaire des aliments, puisque la qualité de l'eau peut être compromise par la présence d'agents infectieux, de produits chimiques toxiques ou de radiations. Cela vaut pour l'eau utilisée comme ingrédient, en contact direct ou indirect avec des aliments et pour celle employée dans les opérations d'assainissement, et constitue une préoccupation tout au long de la chaîne alimentaire. Afin de parer à ces dangers, assurer la qualité de l'eau de boisson est souvent considéré comme l'option la plus sûre pour réduire ou éliminer toute variation dans la qualité de la source de l'eau, les problèmes liés au traitement de l'eau, la fréquence et l'ampleur des mesures de maîtrise effectuées par les autorités locales, et les écarts dans le degré d'information des entreprises du secteur alimentaire. Bien que l'option la plus sûre pour la production d'aliments soit l'utilisation d'eau de boisson ou d'eau d'une qualité d'eau de boisson, cela ne constitue pas toujours une solution durable, viable, pratique ou responsable, et d'autres types d'eau peuvent convenir à certaines tâches, à condition qu'ils ne compromettent en aucun cas la sécurité sanitaire du produit final destiné au consommateur. De plus, les dangers liés à l'eau de boisson peuvent être différents de ceux liés à l'eau provenant d'autres sources. Par ailleurs, toute altération de la qualité de l'eau de boisson peut avoir des répercussions graves sur les installations de transformation des aliments et potentiellement sur la santé publique. Les conséquences de l'utilisation d'une eau de qualité insuffisante dépendront du but de cette utilisation et du besoin de traitement ultérieur pour que l'eau soit adaptée aux fins prévues. Des variations ponctuelles dans la qualité et la sécurité sanitaire, que l'on peut observer dans l'eau, peuvent être inacceptables dans le secteur alimentaire et risquent d'avoir des répercussions financières importantes dans la production des aliments (par exemple, le retrait du marché d'un produit).

8. Le secteur alimentaire, avec ses différents segments, génère une grande quantité d'eaux usées. Les principes de production plus propre trouvent de nombreuses applications dans le secteur alimentaire, où ils permettent d'assurer la qualité et la productivité sans nuire à l'environnement. L'une des méthodes pour tendre vers une consommation d'eau plus efficace consiste à recycler l'eau. Cependant, la complexité des procédures à suivre pour retirer les substances indésirables et éviter les conséquences graves d'un traitement inadapté de l'eau recyclée peut susciter une réticence ou ralentir la généralisation du recyclage de l'eau.

9. Les définitions de la qualité de l'eau et de son adaptation aux fins prévues pour une application alimentaire précise, qui ont déjà été fournies par le Codex, les agences internationales et les autorités compétentes, sont incohérentes et les entreprises alimentaires ne les appliquent pas directement.

² Document de discussion sur l'ébauche de directives pour la réutilisation de l'eau dans les établissements de transformation alimentaire, disponible en ligne à l'adresse : http://www.fao.org/tempref/codex/Meetings/CCFH/ccfh32/FH99_13f.pdf

³ Rapport de la quarante-huitième session du CCFH, Rep17/FH, disponible en ligne à l'adresse : http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-48%252FReport%252FFinal%252FREP17_FHf.pdf

10. Il existe des similarités avec les principes des approches de gestion des risques adoptées pour assurer la sécurité sanitaire de l'eau de boisson et des aliments. Par exemple, ils doivent être basés sur le risque et sur des preuves scientifiques avec la mise en œuvre de mesures de maîtrise des dangers dans le cadre de plans de gestion, ainsi que la vérification et la surveillance nécessaires pour garantir que les plans et systèmes fonctionnent comme prévu (FAO/OMS, 2019).

11. La qualité de l'eau est réglementée dans certains pays. Toutefois, les critères recommandés font ressortir des incohérences entre les autorités compétentes. Il est donc nécessaire d'identifier des indicateurs et des méthodes de suivi appropriés, de permettre des évaluations au cas par cas, et de mettre en œuvre des évaluations des risques ainsi que les principes d'Analyse des dangers - Points critiques pour leur maîtrise (HACCP). Quelques-uns des problèmes susceptibles de survenir ou entraver la généralisation du recyclage de l'eau et des pratiques de conservation sont liés aux types d'indicateurs disponibles, qui, la plupart du temps, ne constituent pas un indice direct de la présence ou de la concentration d'agents pathogènes, ou de la sécurité sanitaire pour le consommateur.

12. Il est extrêmement difficile de déterminer quels sont les meilleurs indicateurs à l'échelle mondiale pour évaluer l'état de l'eau. L'OMS reconnaît qu'il est impossible d'utiliser partout des valeurs de référence très strictes, car cela risquerait de limiter gravement la disponibilité de l'eau. En revanche, elle a élaboré un intervalle de valeurs de référence pour plus de 60 paramètres, et procède à une révision générale des valeurs de référence employées par l'OMS, l'Union européenne, le Canada et les États-Unis d'Amérique.

13. L'étude JEMRA émet 2 recommandations principales :

- a) Les documents du Codex doivent accorder une plus grande place à une approche basée sur le risque pour assurer la sécurité sanitaire de l'approvisionnement, l'utilisation et le recyclage de l'eau. Dans les textes du Codex, plutôt que de spécifier l'utilisation d'une eau potable ou, dans certains cas, d'autres types de qualité d'eau, il est nécessaire d'élaborer une approche basée sur le risque et d'évaluer le niveau d'adaptation de l'eau aux fins prévues.
- b) Des travaux approfondis devraient être menés afin de tenir compte des critères microbiologiques adéquats.

14. De plus, l'étude JEMRA porte principalement sur trois sujets prioritaires : le secteur des produits frais, le secteur de la pêche et le recyclage de l'eau dans les établissements de production alimentaire.

15. Ce document de travail présente le besoin du CCFH d'élaborer des [Principes/Directives] de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la chaîne alimentaire. Ces travaux au sein du Comité contribueraient grandement à établir des indications pratiques visant à aider les exploitants du secteur alimentaire à déterminer des mesures de maîtrise et des stratégies dans le cadre de leur système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments afin de réduire et de prévenir l'approvisionnement, l'utilisation et le recyclage d'eau préjudiciable à la santé sur la base de l'étude JEMRA qui résume les informations pertinentes concernant l'utilisation et le recyclage sûrs de l'eau. Le rapport de la JEMRA constituera une source essentielle pour l'élaboration de ces [Principes/Directives].

Recommandation

16. Le CCFH est invité à examiner la nouvelle proposition de travaux portant sur l'élaboration des « [Principes/Directives] de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments » (Annexe I).

17. Il est également convié à examiner la structure envisagée pour ce document, qui est la suivante :

- Document d'orientation générale sur l'approvisionnement, l'utilisation et le recyclage sûrs de l'eau dans la transformation des aliments ;
- Annexes portant sur un secteur donné. En priorité, dans un premier temps, seront abordés les secteurs suivants :
 - secteur des produits frais,
 - secteur de la pêche ;
- Approches basées sur le risque et évaluation de l'adaptation de l'eau aux fins prévues (par exemple, en utilisant des outils du système d'aide à la prise de décision/arbres de décision).

18. Le CCFH est invité à envisager de demander à la JEMRA d'élaborer les exemples de critères microbiologiques concernant l'utilisation et le recyclage de l'eau dans des secteurs spécifiques (par exemple, les secteurs des produits frais et de la pêche).

Résumé des références bibliographiques

1. FAO/OMS 2019, Réunion conjointe d'experts FAO/OMS sur la sécurité sanitaire et la qualité de l'eau utilisée dans la production et la transformation des aliments.
2. OMS 2018^a. <https://www.who.int/fr/news-room/fact-sheets/detail/drinking-water>
3. OMS 2019^b. Disponible en ligne (en anglais) à l'adresse : <https://www.who.int/sustainable-development/housing/health-risks/waterborne-disease/en/>
4. Document de discussion sur l'ébauche de directives pour la réutilisation de l'eau dans les établissements de transformation alimentaire, disponible en ligne à l'adresse : http://www.fao.org/tempref/codex/Meetings/CCFH/ccfh32/FH99_13f.pdf
5. Rapport de la trentième session du CCFH, disponible en ligne à l'adresse : http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-30%252Fal99_13f.pdf
6. Rapport de la trente-septième session du CCFH, disponible en ligne à l'adresse : http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-37%252Fal28_13f.pdf
7. Rapport de la quarante-sixième session du CCFH, disponible en ligne à l'adresse : http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-46%252FREP15_FHf.pdf
8. Rapport de la quarante-septième session du CCFH, disponible en ligne à l'adresse : http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-47%252FReport%252FREP16_FHf.pdf
9. Rapport de la quarante-huitième session du CCFH Rep 17/FH: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-48%252FReport%252FFinal%252FREP17_FHf.pdf

DOCUMENT DE PROJET

[Principes/Directives] de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments**1. Objectif et champ d'application de la norme**

Ce document a pour objectif et pour champ d'application d'élaborer des [Principes/Directives] de sécurité sanitaire pour l'approvisionnement, l'utilisation et le recyclage de l'eau en contact direct ou indirect avec des aliments tout au long de la chaîne alimentaire, y compris l'application du principe d'« adaptation aux fins prévues » selon une approche basée sur le risque.

2. Pertinence et actualité

Dans une entreprise du secteur alimentaire, l'eau peut être employée comme un ingrédient, pour laver des aliments ou nettoyer des aliments en contact avec des surfaces, et dans bien d'autres applications où il existe un contact potentiel entre l'eau et les aliments. Par ailleurs, un grand nombre d'applications ne font pas sciemment entrer les aliments en contact avec l'eau (par exemple, les applications concernant l'hygiène corporelle et la lutte contre les incendies). Dans tous les cas de figure, l'utilisation de l'eau devrait compter parmi les systèmes prérequis d'hygiène et HACCP de l'entreprise.

Les exigences relatives à la bonne utilisation de l'eau tout au long de la chaîne alimentaire doivent être examinées en fonction du contexte, en tenant compte de l'usage prévu de l'eau, des dangers qui peuvent y être présents et du besoin de maîtrise afin de réduire au minimum le risque de contamination des aliments, dans les conditions d'utilisation prévues.

L'eau peut représenter un vecteur de transmission des agents pathogènes ou d'autres contaminants à partir d'un seul spécimen à un grand nombre de produits alimentaires, augmentant ainsi le nombre de personnes exposées et leur impact potentiel sur la santé. L'option la plus sûre en ce qui concerne la production des aliments est donc d'utiliser de l'eau de qualité potable ou de boisson. Cependant, cela ne constitue souvent pas une solution durable, faisable, pratique ou responsable, et d'autres types d'eau pourraient être adaptés à certaines fins ou traités de façon à l'être, à condition que les usages prévus ne compromettent pas la sécurité sanitaire du produit destiné au consommateur.

Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) examine la question de l'eau depuis sa trentième session (REP ALINORM 99/13)⁴, au cours de laquelle un document de travail mentionnant des directives pour le recyclage hygiénique des eaux de traitement dans les usines de produits alimentaires avait été distribué aux membres. Bien qu'un projet de Directives ait été préparé pour observations à l'étape 3, à sa trente-sixième session (ALINORM 04/27/13)⁵, le CCFH était convenu d'interrompre ses travaux en raison d'une surcharge d'activité dans l'ordre du jour du Comité à l'époque. La question a de nouveau été abordée lors de la quarante-sixième session du CCFH (REP15/FH)⁶, et considérée comme un sujet important dans le cadre de la Révision des Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969) et leurs annexes HACCP. La quarante-septième session du CCFH était alors convenue que l'eau constituait une importante question à traiter (REP16/FH)⁷ et avait donc demandé à l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) de fournir des avis scientifiques afin de clarifier l'utilisation d'eau propre, potable et des autres types d'eau dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire et les autres textes relatifs à l'hygiène.

La Réunion conjointe d'experts FAO/OMS sur la sécurité sanitaire et la qualité de l'eau utilisée dans la production et la transformation des aliments s'est tenue en mai 2018. Lors de la quarante-huitième session du

⁴ Rapport de la trentième session du CCFH, disponible en ligne à l'adresse : http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-30%252Fal99_13f.pdf

⁵ Rapport de la trente-sixième session du CCFH, disponible en ligne à l'adresse : http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-36%252Fal04_13f.pdf

⁶ Rapport de la quarante-sixième session du CCFH, disponible en ligne à l'adresse : http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-46%252FREP15_FHf.pdf

⁷ Rapport de la quarante-septième session du CCFH, disponible en ligne à l'adresse : http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-47%252FReport%252FREP16_FHf.pdf

CCFH (REP17/FH)⁸, le représentant de la FAO a présenté les conclusions préliminaires de la réunion, en soulignant que l'utilisation de l'eau est variée et complexe et que le fait qu'une eau soit « adaptée aux fins prévues » devrait être déterminé à l'aide d'une approche basée sur le risque.

Il s'avère nécessaire d'intégrer dans les documents du Codex une approche de la sécurité sanitaire de l'eau et de son recyclage basée sur le risque. Plutôt que de se concentrer sur l'utilisation d'eau potable ou d'autres types de qualité (par exemple, de l'eau propre), une approche basée sur le risque et une évaluation de l'adaptation de l'eau aux fins prévues devraient être élaborées.

La définition et la mise en œuvre des plans de gestion des risques concernant la sécurité sanitaire des aliments et de l'utilisation et du recyclage de l'eau doivent tenir compte d'un grand nombre de facteurs. Le recyclage de l'eau est considéré comme prioritaire, cette question étant devenue un problème émergent au sein du secteur en raison des besoins et des coûts croissants de l'évacuation des eaux usées et de l'acceptabilité des produits fabriqués pour le commerce mondial.

Bien que les documents du Codex actuels fournissent des directives sur une utilisation sûre de l'eau, il s'avère nécessaire d'élaborer des outils et des indications pratiques afin d'aider les exploitants du secteur alimentaire à comprendre les risques et les interventions potentielles dont ils peuvent bénéficier et à identifier d'autres problèmes fondamentaux nécessaires pour définir une eau « adaptée aux fins prévues ».

3. Principaux thèmes à couvrir

Le format envisagé se conformera aux *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969). La structure proposée est la suivante :

Partie 1 : Éléments essentiels à un approvisionnement, une utilisation et un recyclage de l'eau sûrs dans le cadre d'un programme de gestion de la sécurité sanitaire des aliments dans la production des aliments

Partie 2 : Stratégies d'interventions potentielles spécifiques d'un secteur et basées sur le risque pour l'approvisionnement, l'utilisation et le recyclage de l'eau tout au long de la chaîne alimentaire (par exemple, les produits frais et les aliments d'origine animale).

Partie 3 : Exemples d'utilisation des outils du système d'aide à la prise de décision, tels que les arbres de décision de l'étude JEMRA, pour déterminer la qualité d'eau nécessaire à l'usage prévu.

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

Les [Principes/Directives] doivent être élaborés afin de répondre au critère général suivant : Protection du consommateur contre les risques pour la santé, assurance de la sécurité sanitaire des aliments, garantie de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et prise en compte des besoins identifiés des pays en développement.

Les travaux proposés visent principalement à établir les [Principes/Directives] de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau en contact direct ou indirect avec des aliments tout au long de la chaîne alimentaire, y compris l'approvisionnement en eau, en appliquant le principe d'« adaptation aux fins prévues » selon une approche basée sur le risque.

Ils se rapportent directement à plusieurs objectifs stratégiques mentionnés dans le Plan stratégique du Codex : 2020-2025.

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

Ces [Principes/Directives] permettraient de fournir une nouvelle norme du Codex en réponse aux besoins cernés par les membres et en réponse aux facteurs actuels qui nuisent à la sécurité sanitaire des aliments et au maintien de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires. Ils fourniront des indications pratiques sur l'approche d'« adaptation aux fins prévues » basée sur une analyse du risque à suivre pour l'approvisionnement, l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la chaîne alimentaire.

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

L'élaboration des [Principes/Directives] cadrera avec l'utilisation des avis scientifiques et des principes d'analyse du risque dans les mesures de maîtrise. Les avis scientifiques des comités d'experts de la FAO/OMS, notamment la JEMRA, seront sollicités, de même que des contributions scientifiques de tous les pays.

⁸ Rapport de la quarante-huitième session du CCFH, disponible en ligne à l'adresse : http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-48%252FReport%252FFinal%252FREP17_FHf.pdf

5. Informations sur la relation entre la proposition et les autres documents existants du Codex.

Les directives proposées suivront l'exemple des documents fondamentaux du Codex que sont les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), le *Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande* (CXC 58-2005), le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003) et le *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* (CXC 52-2003). Tous offrent des directives actuelles sur les exigences en matière de sécurité sanitaire pour l'utilisation de l'eau lors de la manipulation des aliments, notamment pour l'utilisation d'eau potable ou d'eau propre pour l'agriculture, la manipulation et la transformation des aliments, le recyclage de l'eau et la fabrication de glace. Il est prévu qu'une référence aux directives proposées soit également ajoutée aux textes mentionnés ci-avant.

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

Des avis scientifiques complémentaires de la JEMRA, comité d'experts de la FAO/OMS, peuvent se révéler nécessaires pour établir les critères microbiologiques à respecter pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production alimentaire et pour revoir les exemples donnés pour les outils suggérés par la JEMRA.

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

Aucun n'a été identifié à ce jour.

8. Calendrier proposé pour la réalisation des nouveaux travaux, notamment la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour l'adoption par la Commission.

Un délai de quatre ans est proposé pour la réalisation des Directives avec une adoption à l'étape 5 lors de la quarante-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius en 2022 et une adoption définitive en 2023 pendant la quarante-quatrième session de la CCA.