



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-deuxième session

Centre international de conférences, Genève (Suisse)

8-12 juillet 2019

PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX¹

Une liste de propositions relatives à l'élaboration de nouvelles normes et de nouveaux textes apparentés est présentée ci-dessous avec, pour chacune, la référence au rapport et au document de projet correspondants. La Commission est invitée à décider, dans chaque cas et en tenant compte des résultats de l'examen critique effectué par le Comité exécutif, s'il convient ou non de procéder aux nouvelles activités proposées et à quels organes subsidiaires ou autres il appartient de mener ces travaux. La Commission est invitée à examiner ces propositions à la lumière de son *Plan stratégique 2014-2019*, des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* et des *Critères régissant la création d'organes subsidiaires de la Commission du Codex Alimentarius*.

Organe du Codex	Texte	Référence et document de projet
CCFICS	Document de projet en vue de nouveaux travaux sur le regroupement des directives du Codex ayant trait à l'équivalence	REP19/FICS par. 32 ii) et iii) b), Annexe II
CCFH	Document de projet en vue de nouveaux travaux sur l'élaboration de directives pour la maîtrise des <i>Escherichia coli</i> productrices de shigatoxines (STEC) dans la viande de bœuf, les légumes-feuilles, le lait cru et le fromage produit à partir de lait cru et les graines germées	REP19/FH par. 76

¹ Pour les réunions du Codex qui se sont tenues en avril et mai 2019, les propositions de nouveaux travaux seront publiées comme Additif au présent document (même cote, suivie de la mention «Add. 1»).

DOCUMENT DE PROJET EN VUE DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LE REGROUPEMENT DES DIRECTIVES DU CODEX AYANT TRAIT À L'ÉQUIVALENCE

1. Objectif et portée des nouveaux travaux proposés

L'objectif des travaux est de regrouper toutes les directives ayant trait à l'équivalence, afin de donner des orientations claires, cohérentes et utiles aux pays qui envisagent d'utiliser quelque forme d'équivalence que ce soit. Les directives regroupées porteront sur l'équivalence dans les domaines de la protection de la santé des consommateurs et de la loyauté des pratiques dans le commerce alimentaire. Elles indiqueront la procédure à suivre pour examiner l'équivalence d'une mesure spécifique ou d'un ensemble de mesures et l'équivalence intégrale ou partielle des systèmes nationaux de contrôle des aliments. Elles donneront en outre des orientations sur la façon dont cette équivalence peut être formalisée dans le cadre d'un accord ou d'un arrangement. Ces travaux s'appuient sur les activités menées actuellement par le Comité, qui consistent à élaborer des directives sur l'utilisation du système d'équivalence, et se poursuivront jusqu'à l'adoption de ces directives. Le Comité a également été chargé d'examiner si des modifications substantielles devaient être apportées aux travaux existants.

2. Pertinence et actualité

Le regroupement des directives ayant trait à l'équivalence (Directives sur l'élaboration d'accords d'équivalence relatifs aux systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires [CXG 34-1999], Directives sur l'appréciation de l'équivalence de mesures sanitaires associés à des systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires [CXG 53-2003] et les résultats des travaux en cours visant à donner des orientations sur l'utilisation des systèmes d'équivalence [numéro de travail N25-2017]) clarifiera les orientations formulées à l'intention des pays qui envisagent d'utiliser une ou toutes les formes d'équivalence et garantira la cohérence de la procédure à suivre dans différentes situations. Cette démarche permettra au Comité de tirer meilleur profit de son temps disponible et de ne pas se limiter à apporter des amendements corollaires mineurs aux directives existantes, comme proposé précédemment.

3. Principales questions à traiter

Les nouveaux travaux proposés visent à regrouper toutes les directives ayant trait à l'équivalence (CXG 34-1999, CXG 53-2003 et les résultats des travaux en cours visant à élaborer des directives sur l'utilisation des systèmes d'équivalence), afin de constituer un guide cohérent qui donne des orientations claires sur la procédure la mieux adaptée à chaque situation. Des modifications mineures pourraient également être apportées à d'autres documents d'orientation du Codex qui mentionnent l'équivalence, s'il convient.

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

La proposition respecte les critères suivants:

Le critère général: protection du consommateur en matière de santé et de sécurité sanitaire des aliments, garantissant la loyauté des pratiques dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins recensés dans les pays en développement. Les nouveaux travaux proposés favoriseront en outre le commerce d'aliments ne présentant pas de danger pour la santé et libéreront des ressources qui permettront de mieux cibler les situations où les risques sont plus importants, conformément au critère général sur la protection du consommateur.

Critères applicables aux questions générales:

a) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter. Les pays établissent de plus en plus de normes pour les produits finaux et de plus en plus d'obligations détaillées pour la production et le traitement, ce qui donne lieu à de plus en plus de demandes d'information, de visites de vérification et d'inspections de produits. La reconnaissance de l'équivalence, lorsque des systèmes réglementaires compétents sont déjà en place, pourrait réduire la charge qui pèse sur les ressources et les restrictions inutiles dues à ces procédures.

b) Portée des travaux et établissement des priorités entre les différentes sections des travaux:

Voir plus haut la partie consacrée à la portée des travaux.

c) Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou suggérés par le ou les organismes internationaux intergouvernementaux pertinents:

La décision (G/SPS/19) du Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires de l'OMC donne quelques éclaircissements sur la manière dont les membres de l'OMC doivent appliquer les dispositions sur l'équivalence qui figurent dans l'article 4 de l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires. Cette décision, publiée en 2001, encourageait le Codex à mener à bien ses travaux sur l'élaboration de directives pour l'équivalence dans les plus brefs délais. À cette fin, le Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires élabore un certain nombre de normes qui portent sur l'utilisation de l'équivalence, notamment dans le cadre de ses travaux actuels visant à élaborer des orientations spécifiques sur une procédure permettant la reconnaissance de l'équivalence intégrale ou partielle des systèmes nationaux de contrôle des aliments. Le regroupement de toutes les orientations sur l'équivalence permettrait de faciliter et d'améliorer l'utilisation des orientations du Codex et celle des résultats des travaux sur l'utilisation des systèmes d'équivalence menés actuellement par le Comité. Le Comité prendra en compte tous les travaux pertinents menés dans ce domaine au niveau international qui ont été recensés au cours des travaux.

d) Aptitude de la question à la normalisation:

Le Comité pense que le regroupement des trois directives contribuera également à la normalisation et à la clarification.

e) Dimension internationale du problème ou de la question:

Le Comité estime que le fait que l'équivalence des mesures de contrôle des aliments et l'équivalence intégrale ou partielle des systèmes de contrôle nationaux des aliments ne soient pas reconnues pèse énormément sur les pays importateurs et exportateurs et que le regroupement des orientations internationales dans ce domaine contribuera à alléger ce fardeau. Le fait que peu d'accords d'équivalence soient signalés auprès du Comité SPS de l'OMS dans les conditions prévues par le document G/SPS/7/Rev.2/Add.1 montre également que la clarification des directives dans ce domaine est pertinente et d'actualité.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Les travaux proposés s'inscrivent dans le droit fil des objectifs de la Commission du Codex Alimentarius, qui, selon ses statuts, doit protéger la santé des consommateurs et veiller à la loyauté des pratiques dans le commerce d'aliments. Ils sont également conformes au premier objectif du Plan stratégique 2014-2019 de la Commission du Codex Alimentarius, à savoir «établir des normes internationales régissant les aliments qui traitent des enjeux actuels et émergents relatifs aux aliments», et à l'objectif 1.2 «déterminer de façon proactive les enjeux émergents et les besoins des Membres et, lorsqu'il y a lieu, élaborer les normes alimentaires requises afin d'y répondre». Ils contribuent également à l'activité 1.2.2 «élaborer et réexaminer, lorsqu'il y a lieu, les normes régionales et internationales en réponse aux besoins exprimés par les membres et en réponse aux facteurs touchant la sécurité sanitaire des aliments, la nutrition et les pratiques loyales dans le commerce alimentaire». Ils sont également conformes à l'objectif 1.3 «améliorer la coordination et renforcer la collaboration avec d'autres organismes internationaux d'établissement des normes en s'efforçant d'éviter la duplication des tâches et d'optimiser la mise à profit des possibilités qui se présentent».

6. Information sur la relation entre la proposition et les autres documents existants du Codex

Les travaux proposés prendront en compte les résultats des travaux sur l'utilisation du système d'équivalence menés actuellement par le Comité, les Directives sur l'élaboration d'accords d'équivalence relatifs aux systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CXG 34-1999), les Directives sur l'appréciation de l'équivalence de mesures sanitaires associées à des systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires (CXG 53-2003) et les parties pertinentes des Directives sur l'élaboration d'accords d'équivalence relatifs aux systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CXG 26-1997). Les travaux proposés prendront également en compte certains aspects des Directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle alimentaire (CXG 82-2013), qui ont été récemment adoptées, des Directives relatives aux systèmes nationaux de contrôle des aliments (CXG 47-2003) et des Principes et directives sur l'échange d'informations entre des pays importateurs et exportateurs pour soutenir le commerce alimentaire (CXG 89-2016). Des modifications mineures pourraient également être apportées à d'autres directives du Codex qui mentionnent l'équivalence, s'il convient.

7. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Pas nécessaire.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures afin que celles-ci puissent être programmées

Pas nécessaire pour le moment.

9. Calendrier proposé pour les nouveaux travaux et autres conditions

Sous réserve de l'approbation de la Commission du Codex Alimentarius, à sa quarante-deuxième session qui se tiendra en 2019, le Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires devrait en principe mener les nouveaux travaux à terme en trois ou quatre sessions, à condition qu'il continue de se réunir comme prévu actuellement, c'est-à-dire tous les dix-huit mois.

DOCUMENT DE PROJET EN VUE DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR L'ÉLABORATION DE DIRECTIVES POUR LA MAÎTRISE DES *ESCHERICHIA COLI* PRODUCTRICES DE SHIGATOXINES (STEC) DANS LA VIANDE DE BŒUF, LES LÉGUMES-FEUILLES, LE LAIT CRU ET LE FROMAGE PRODUIT À PARTIR DE LAIT CRU ET LES GRAINES GERMÉES

1. Objectifs et champ d'application de la norme

L'objectif et le champ d'application des travaux consistent à élaborer un projet de directives pour la maîtrise des STEC dans la viande de bœuf, les légumes-feuilles, le lait cru et le fromage produit à partir de lait cru et les graines germées.

2. Pertinence et actualité de la norme

Les souches pathogènes d'*Escherichia coli* qui se caractérisent par leur capacité à produire des shigatoxines sont nommées *E. coli* productrices de shigatoxines (STEC). Les STEC sont une cause importante de maladies d'origine alimentaire et les infections peuvent se manifester par de nombreux signes cliniques qui vont de la diarrhée non sanglante légère à la diarrhée sanglante et jusqu'au syndrome hémolytique et urémique (SHU), qui est souvent accompagné d'une insuffisance rénale. Une grande partie des personnes touchées doivent être hospitalisées, certaines développent une insuffisance rénale terminale et certaines en meurent.

Il existe plusieurs termes et abréviations pour désigner ce groupe pathogène d'*E. coli*. On trouve notamment *E. coli* productrice de vérotoxines (VTEC) et *E. coli* productrice de shigatoxines, qui sont synonymes et font référence à la capacité de l'organisme à produire des toxines. La STEC non O157, quant à elle, désigne le groupe de STEC dont le sérotype n'est pas O157:H7. Le terme STEC est de plus en plus utilisé pour désigner globalement toutes des souches qui produisent des shigatoxines. Toutefois, toutes les souches de STEC ne sont pas pathogènes.

Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire examine la question des STEC dans les aliments depuis sa quarante-cinquième session (novembre 2013) et il a été convenu, à sa quarante-septième session (novembre 2015), qu'il fallait apporter une réponse à cette question importante². Afin de débiter ces travaux, le Comité a demandé à la FAO et à l'OMS de produire un rapport qui rassemble et synthétise les informations pertinentes disponibles sur les STEC, sur la base des études existantes lorsque cela est possible. Le groupe d'experts des Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA) a été créé et, en juin 2018, un rapport intitulé «*Escherichia coli* (STEC) productrices de shigatoxines et aliments: attribution, caractérisation et surveillance³» a été publié.

En 2015, l'OMS a publié les premières estimations de la charge mondiale des maladies d'origine alimentaire, qui indiquaient qu'en 2010, plus de 600 millions de personnes avaient contracté une maladie d'origine alimentaire, dont 31 agents chimiques et microbiologiques étaient responsables (y compris les STEC), provoquant la mort de 420 000 personnes et la perte de 33 millions d'années de vie corrigées du facteur invalidité (AVCI). Le Groupe de travail de référence sur l'épidémiologie des maladies d'origine alimentaire (FERG), qui a mené les travaux pour l'OMS, a estimé que les STEC d'origine alimentaire ont causé plus d'un million de maladies, provoquant la mort de plus de 100 personnes et la perte de près de 13 000 AVCI.

Parmi les risques microbiologiques étudiés par le Groupe de travail, les STEC se situaient en bas du classement en terme de charge, mais le Groupe de travail a conclu qu'elles étaient bien un problème mondial. À la suite de l'examen de données complémentaires sur les maladies humaines provoquées par les STEC communiquées par des États Membres de la FAO et de l'OMS, d'un examen par des pairs et d'un examen de la littérature grise, on a constaté que les STEC provoquaient des maladies humaines dans la plupart des pays. En outre, les STEC ont des incidences économiques sur la prévention et le traitement des maladies et sur le commerce intérieur et international. Étant donné l'importance des échanges internationaux, la gestion des risques liés aux STEC pourrait devenir une priorité dans les pays où cette question n'est pas une priorité de santé publique actuellement.

L'évolution rapide de la demande dans le commerce international et la nécessité d'atténuer les risques d'épidémies internationales, ainsi que les conséquences graves sur les populations et les éventuels embargos commerciaux qui pourraient découler de l'émergence des STEC dans les régions moins développées, montrent qu'il est indispensable que tous les pays disposent de capacités de détection et de surveillance des STEC dans les aliments destinés à la consommation intérieure ou internationale. En ce qui concerne les normes alimentaires internationales élaborées par le Codex Alimentarius, qui servent de référence pour la sécurité sanitaire et la qualité des aliments échangés au niveau international, il a également été noté que la

² REP16/FH, par. 48.

³ FAO/OMS – *Escherichia coli* (STEC) productrices de shigatoxines et aliments: attribution, caractérisation et surveillance (en anglais). <http://www.fao.org/3/ca0032en/CA0032EN.pdf>.

STEC était l'un des rares pathogènes d'origine alimentaire examiné dans le cadre des travaux du FERG sur la charge mondiale des maladies d'origine alimentaires pour lequel le Codex n'avait pas encore élaboré d'orientations explicites en matière de gestion des risques.

D'après les données analysées par le groupe d'experts des JEMRA, les sources de STEC les plus importantes au niveau mondial sont les produits frais (dans 13 pour cent des cas), la viande de bœuf (11 pour cent) et les produits laitiers (7 pour cent). Au niveau mondial, il n'a pas été possible de déterminer la source de plus de la moitié des épidémies (60 pour cent). La proportion des produits laitiers s'explique principalement par la consommation de lait cru et de fromage produit à partir de lait cru. La catégorie d'aliments la plus représentée en Afrique, en Europe, en Méditerranée orientale et dans les Amériques était la viande de bœuf, mais les analyses des données épidémiques ont montré que les produits frais (c'est-à-dire les fruits et les légumes) étaient une source d'épidémies presque aussi importante en Amérique du Nord et en Europe. En Asie du Sud-Est, où la viande de bœuf est la viande la moins consommée, la viande de petits ruminants jouait un rôle important. Les données épidémiques en Amérique du Nord et en Europe indiquent que les légumes-feuilles (laitue, mélange printanier, épinards, par exemple) et les graines germées étaient à l'origine de la majorité des épidémies. Les graines germées sont particulièrement problématiques du point de vue de la sécurité sanitaire des aliments, car les conditions dans lesquelles elles sont produites (temps, température, activité de l'eau, pH et nutriments disponibles) sont idéales pour le développement des agents pathogènes, s'ils sont présents. Étant donné que les pratiques et conditions de production des légumes-feuilles et des graines germées sont différentes, les deux types de produits seront examinés dans des sections différentes, même si ce sont tous les deux des produits frais. Sur la base de ces informations, il est proposé que les directives portent principalement sur la maîtrise des STEC dans la viande de bœuf (et indiquent que ces pratiques seraient également positives pour la maîtrise des STEC dans la viande de petits ruminants, comme les ovins et les caprins), le lait cru et le fromage produit à partir de lait cru, les légumes-feuilles et les graines germées.

3. Principales questions à traiter

Les Directives s'appuieront sur des documents généraux, notamment 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 en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CXC 57-2004), afin de fournir aux pays un cadre propice à la mise en place de mesures de maîtrise adaptées à leur situation nationale, s'agissant des sources d'aliments les plus importantes au niveau mondial d'après l'estimation du groupe d'experts des JEMRA. L'objectif des Directives n'est pas d'imposer des limites sur la quantité de STEC dans la viande, le lait cru et le fromage produit à partir de lait cru, les légumes-feuilles et les graines germées, dans le cadre des échanges internationaux.

Le format prévu s'inspirera des *Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la chair de poulet* (CXG 78-2011) et des *Directives sur la maîtrise des Salmonella spp. non typhiques dans la viande de bœuf et la viande de porc* (CXG 87-2016). La structure proposée est la suivante:

Directives générales pour la maîtrise des STEC dans la viande de bœuf (avec des considérations sur la viande de petits ruminants), les légumes-feuilles, le lait cru et le fromage produit à partir de lait cru et les graines germées, qui tiennent compte des caractéristiques des *Escherichia coli* productrices de shigatoxines (STEC) et de leurs facteurs de virulence.

Annexe 1: Mesures de maîtrise spécifiques pour la viande de bœuf

Annexe 2: Mesures de maîtrise spécifiques pour les légumes-feuilles

Annexe 3: Mesures de maîtrise spécifiques pour le lait cru et le fromage produit à partir de lait cru

Annexe 4: Mesures de maîtrise spécifiques pour les graines germées

Les annexes 1 à 4 comprendraient (comme dans les directives précédemment mentionnées), si applicable, les mesures suivantes pour chaque type d'aliment:

- Mesures de maîtrise au stade de la production primaire (en ce qui concerne la viande de bœuf, le Comité sur l'hygiène alimentaire travaillera avec l'Organisation mondiale de la santé animale)
- Mesures de maîtrise au stade du traitement
- Mesures de maîtrise au stade des circuits de distribution
- Validation des mesures de maîtrise
- Vérification des mesures de maîtrise

- Critères de détection pour les analyses en laboratoire en vue de la maîtrise des STEC dans les aliments au moyen des facteurs de virulence (sur la base des recommandations formulées dans l'étude des JEMRA «*Escherichia coli* (STEC) productrices de shigatoxines et aliments: attribution, caractérisation et surveillance»)
- Suivi et examen des mesures de maîtrise

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

Il faut élaborer les directives afin de respecter le critère général: protection du consommateur en matière de santé et de sécurité sanitaire des aliments, garantissant la loyauté des pratiques dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins recensés dans les pays en développement.

Les travaux proposés visent en premier lieu à maîtriser les STEC, un risque microbiologique qui constitue un problème de santé publique dans le monde entier. Le document donnera des orientations à tous les pays sur la maîtrise des STEC dans la production de viande de bœuf, de légumes-feuilles, de lait cru et de fromage produit à partir de lait cru et de graines germées.

En outre, conformément aux critères applicables aux questions générales, il est nécessaire d'élaborer des directives en raison de la dimension mondiale du problème ou de la question.

Étant donné que des maladies liées aux STEC ont été signalées dans la plupart des régions du monde, c'est un problème mondial. En outre, en raison de leur charge de morbidité, les STEC ont des incidences économiques sur la prévention et le traitement de la maladie et sur le commerce intérieur et international. La STEC est le dernier pathogène d'origine alimentaire examiné par le FERG pour lequel le Codex n'a pas encore élaboré d'orientations explicites en matière de gestion des risques.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Les travaux proposés se rapportent directement à plusieurs objectifs stratégiques tirés du Plan stratégique du Codex pour 2014-2019.

- Objectif stratégique 1: Établir des normes internationales régissant les aliments qui traitent des enjeux actuels et émergents relatifs aux aliments.

Les Directives établiraient de nouvelles normes du Codex en réponse aux besoins exprimés par les Membres et en réponse aux facteurs touchant la sécurité sanitaire des aliments, la nutrition et les pratiques loyales dans le commerce alimentaire. Comme indiqué précédemment, la maîtrise des STEC est aujourd'hui un problème mondial.

- Objectif stratégique 2: Veiller à l'application des principes de l'analyse des risques dans l'élaboration des normes du Codex.

L'élaboration des Directives s'appuiera sur des avis scientifiques et respectera les principes de l'analyse des risques, lorsqu'il s'agira de formuler les mesures de maîtrise. Des avis scientifiques d'organes d'experts de la FAO et de l'OMS, en particulier les JEMRA, et des contributions scientifiques de tous les pays seront sollicités.

- Objectif stratégique 3: Faciliter la participation effective de tous les membres du Codex.

L'élaboration des Directives sera ouverte à tous les membres du Codex, afin qu'ils participent et apportent des contributions utiles et pertinentes.

- Objectif stratégique 4: Mettre en œuvre des systèmes et des pratiques de gestion des tâches efficaces et efficaces.

On attend de la part du groupe de travail qu'il œuvre de façon efficace, efficiente, transparente et consensuelle, afin que ces Directives soient adoptées rapidement. Le processus a débuté par des débats préliminaires au sein du groupe de travail *ad hoc* sur les nouveaux travaux, dans le cadre de la cinquantième session du Comité sur l'hygiène alimentaire et de la plénière, puis un groupe de travail électronique établira le cadre initial.

6. Information sur la relation entre la proposition et les autres documents existants du Codex

Les Directives proposées s'appuieront sur des documents généraux, notamment 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 en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CXC 57-2004), afin de fournir aux pays un cadre propice à la mise en place de mesures de maîtrise adaptées à leur situation nationale.

Le format prévu s'inspirera des *Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la chair de poulet* (CXG 78-2011) et des *Directives sur la maîtrise des Salmonella spp. non typhiques dans la viande de bœuf et la viande de porc* (CXG 87-2016) et ne comprendra que des dispositions d'importance particulière pour la sécurité sanitaire de la viande de bœuf, des légumes-feuilles, du lait cru et des fromages produits à partir de lait cru et des graines germées.

7. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Afin de pouvoir débiter les travaux, le Comité sur l'hygiène alimentaire a demandé à la FAO et à l'OMS d'élaborer un rapport qui rassemble et synthétise les informations pertinentes disponibles sur les STEC, en s'appuyant sur les études existantes lorsque cela est possible, et qui constituerait le point de départ pour l'élaboration des directives⁴. Il faudra probablement demander à la FAO et à l'OMS des avis scientifiques complémentaires sur la pertinence pratique et scientifique des mesures de maîtrise proposées, sur leur validation et leur vérification, ainsi que sur les activités d'examen. Dans le cadre de cette activité, il faudra probablement faire appel au groupe d'experts des JEMRA qui a élaboré le rapport «*Escherichia coli* (STEC) productrices de shigatoxines et aliments: attribution, caractérisation et surveillance», publié en juin 2018.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures afin que celles-ci puissent être programmées

Étant donné que le Groupe de travail de l'OIE sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production travaille sur la question des STEC chez les animaux destinés à la consommation, en particulier la surveillance avant utilisation (au niveau de la production, au niveau de l'exploitation), il faudra informer l'OIE et encourager la coopération avec celle-ci. À la quarante-neuvième session du Comité sur l'hygiène alimentaire, l'OIE a indiqué qu'elle étudierait la possibilité de réaliser de nouveaux travaux sur les STEC, si le Comité entreprenait lui aussi des travaux dans ce domaine. Cet engagement a été réitéré au titre du point intitulé «Information émanant de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE)», à la cinquantième session du Comité sur l'hygiène alimentaire.

9. Calendrier proposé pour les nouvelles activités

Un calendrier courant sur cinq ans est proposé pour mener à bien les travaux sur les directives et les annexes. Il s'agirait de procéder par étapes, en travaillant d'abord sur les directives et les annexes 1 et 2, puis sur les annexes 3 et 4. Si ces nouveaux travaux sont approuvés par la Commission du Codex Alimentarius, à sa quarante-deuxième session qui se tiendra en 2019, un avant-projet de directives comprenant les annexes 1 et 2 pourrait faire l'objet d'un examen initial à la cinquante et unième session du Comité, en 2019, puis une recommandation pour adoption à l'étape 5 serait formulée à la cinquante-deuxième session du Comité, en 2020, en vue de son adoption à l'étape 5 par la Commission, à sa quarante-quatrième session, en 2021. Il est proposé que la recommandation en vue de l'adoption des directives et des annexes 1 et 2 à l'étape 8 soit formulée à la cinquante-troisième session du Comité, en 2021, afin que le texte soit adopté à la quarante-cinquième session de la Commission, en 2022. Les annexes 3 et 4 feraient l'objet d'un examen initial à la cinquante-troisième session du Comité, en 2021, puis la recommandation pour adoption à l'étape 5 serait formulée à la cinquante-quatrième session du Comité, en 2022, afin que le texte soit adopté à l'étape 5 par la Commission, à sa quarante-sixième session, en 2023. Il est proposé que la recommandation pour adoption des annexes 3 et 4 à l'étape 8 soit formulée à la cinquante-cinquième session du Comité, en 2023, en vue de leur adoption par la Commission, à sa quarante-septième session, en 2024.

⁴ REP16/FH, par. 49.