



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Cinquante-troisième session

San Diego, États-Unis d'Amérique

29 novembre – 2 décembre 2022 et 8 décembre 2022

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL PHYSIQUE SUR LA PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX/LE PLAN DE TRAVAIL PROSPECTIF

(PRÉPARÉ PAR LES ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE EN LEUR QUALITÉ DE PRÉSIDENT DU GROUPE DE TRAVAIL)

Un groupe de travail physique (GTP) s'est réuni le 28 novembre 2022 à San Diego (Californie) juste avant la cinquante-troisième session du CCFH. Il était présidé par les États-Unis d'Amérique et visait à débattre de la proposition de nouveaux travaux et du plan de travail prospectif du CCFH. La présidence a noté que, comme la cinquante-quatrième session du CCFH n'aurait pas lieu avant le printemps 2024, les pays devraient se porter volontaires pour élaborer des documents de travail et des projets de document reposant sur les informations des JEMRA dès leur mise à disposition, afin de faire avancer les travaux du Comité sans tarder. La présidence a également suggéré que les pays se proposent de mettre à jour les documents du CCFH afin de les harmoniser avec la révision des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) pour la cinquante-quatrième session du CCFH.

Résumé des discussions

Directives (ou Code d'usages) pour les mesures de maîtrise de l'hygiène alimentaire sur les marchés alimentaires traditionnels

La Bolivie a présenté de nouveaux travaux potentiels dédiés aux mesures de maîtrise sur les marchés alimentaires traditionnels, prenant note du fait que, pendant la réunion virtuelle de la cinquante-deuxième session du CCFH, l'Alliance mondiale pour l'amélioration de la nutrition (GAIN) avait attiré l'attention des délégués sur la nécessité d'élaborer des directives internationales (multirégionales) sur la sécurité sanitaire des aliments pour les marchés traditionnels. La Bolivie, l'Indonésie, le Kenya, le Nigeria et le Pérou, ainsi que deux organisations ayant le statut d'observateur (GAIN et le Consumer Goods Forum) ont élaboré le projet de document relatif à la proposition de travaux. Les marchés alimentaires traditionnels fournissent des aliments frais et abordables à des milliards de consommateurs dans le monde entier. Bien que le Codex compte quatre documents d'orientations régionales dédiés aux aliments vendus sur la voie publique, il n'existe aucun texte spécifiquement consacré aux marchés alimentaires traditionnels. Des directives internationales ou un code d'usages mondial pour les marchés traditionnels couvriraient (1) les politiques et la réglementation ; (2) les infrastructures des marchés ; (3) la manipulation des aliments ; ainsi que (4) la santé et l'hygiène personnelles. De nombreux pays et plusieurs organisations ayant le statut d'observateur ont soutenu ces travaux, indiquant que ces marchés étaient souvent impliqués dans le commerce régional voire mondial.

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)*

Lorsque le Japon a présenté sa proposition de nouveaux travaux élaborée avec la Nouvelle-Zélande et visant à réviser le document CXG 73-2010, il a commencé par rappeler l'historique du document. Le Japon a en effet indiqué que les JEMRA s'étaient réunies afin d'examiner et de mettre à jour les modèles/outils existants d'évaluation des risques pour *V. parahaemolyticus* et *V. vulnificus*, susceptibles de faciliter la gestion des risques dans plusieurs régions. Les informations ont été publiées dans le document intitulé « Advances in science and risk assessment tools for *Vibrio parahaemolyticus* and *V. vulnificus* associated with seafood » (MRA n° 35). L'analyse du document CXG 73-2010 actuel et des avis scientifiques fournis dans le cadre de la publication MRA n° 35 a permis d'identifier plusieurs parties du document CXG 73-2010 pouvant faire l'objet d'une révision et d'une mise à jour. Le Japon a examiné le projet de document et précisé que les nouveaux travaux pourraient vraisemblablement être achevés en l'espace de deux sessions du CCFH. Le GTP a discuté d'un élargissement des travaux en vue d'inclure des espèces autres que *V. parahaemolyticus* et *V. vulnificus*

(plus particulièrement, *V. alginolyticus* et *V. cholerae*) et de fournir des informations sur les espèces de *Vibrio* dans les fruits de mer autres que les mollusques bivalves. Le Secrétariat du Codex a pris note du fait que la section générale des directives couvrait les fruits de mer dans leur ensemble et contenait une brève discussion sur *V. cholerae*, tandis que le Japon a constaté que peu d'informations étaient disponibles sur *V. alginolyticus*. Néanmoins, le GTP a estimé qu'il serait utile pour les JEMRA d'examiner les informations scientifiques disponibles sur les espèces de *Vibrio* autres que *V. parahaemolyticus* et *V. vulnificus*, et sur les espèces de *Vibrio* dans les fruits de mer autres que les mollusques bivalves, y compris les poissons à nageoires. Reconnaisant l'importante charge de travail de la FAO et de l'OMS sur les demandes d'avis existantes, ainsi que la nouvelle demande de travaux sur les virus, le GTP est convenu qu'il serait nécessaire de traiter en priorité les demandes d'avis scientifique auprès des JEMRA.

Document de travail sur la révision des Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments (CXG 79-2012)

Le Canada a présenté le document de travail préparé avec l'aide des Pays-Bas. Il a signalé que les informations des JEMRA pourraient étayer cinq critères permettant de déterminer l'éventuelle nécessité de la révision des directives. Ces critères comprennent les virus d'origine alimentaire et les produits qui s'avèrent les plus préoccupants sur le plan de la santé publique, les mesures de prévention/d'intervention, les méthodes d'analyse, les indicateurs viraux et les modèles d'évaluation des risques. Le Canada a observé que les travaux exigeraient probablement au moins deux réunions des JEMRA, et devraient donc être considérés en priorité. Plusieurs pays et organisations ayant le statut d'observateur ont soutenu ces travaux.

Classement des projets du plan de travail prospectif par ordre de priorité

Le GTP a classé les projets du plan de travail prospectif pour lesquels de nouvelles informations étaient disponibles (Annexe 1). La présidence a noté que le Comité avait demandé des informations aux JEMRA pour plusieurs projets, y compris les *Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la chair de poulet* (CXG 78-2011), le *Code d'usages pour la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire* (CXC 80-2020) et les *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), pour lesquels des informations seraient bientôt disponibles dans le cadre de l'élaboration de documents de travail et de projets de document en prévision de nouveaux travaux. Par conséquent, ces projets ont été classés avec ceux pour lesquels des documents de projet avaient été soumis.

Le GTP a également examiné le projet de Directives pour l'élaboration de critères fondés sur les performances pour les méthodes microbiologiques, qui a été ajouté au plan de travail prospectif lorsque le CCFH a été invité à examiner les méthodes présentées dans le document intitulé *Méthodes générales pour la détection des aliments irradiés* (CXS 231-2001) afin de déterminer leur adéquation aux fins prévues et leur possible conversion en critères fondés sur les performances. Le Brésil a expliqué les raisons pour lesquelles il n'était pas envisageable d'établir des critères fondés sur les performances pour ces méthodes de détection des aliments irradiés. Le GTP a décidé que ces critères seraient utilisables pour d'autres méthodes et il a choisi de conserver ce projet sur la liste. Le projet a été transféré vers la section dédiée aux projets pour lesquels aucune information n'est actuellement disponible en vue d'une mise à jour.

La FAO a observé que, pendant la réunion des JEMRA sur *Salmonella* dans le poulet, les experts avaient recommandé la mise à jour de deux documents CXC : le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments précuisinés et cuisinés en restauration collective* (CXC/RCP 39-1993) (qui figure actuellement dans le plan de travail prospectif) et le *Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés* (CXC/RCP 8-1976) (qui ne figure pas dans le plan de travail prospectif).

Mise à jour des documents du CCFH en vue d'une harmonisation avec la révision des Principes généraux d'hygiène alimentaire

Le Secrétariat du Codex a indiqué que la Commission du Codex Alimentarius, lors de l'adoption des arbres de décision pour les Principes généraux d'hygiène alimentaire à l'occasion de sa dernière session, avait demandé que le CCFH entreprenne une harmonisation de ses documents avec la révision des Principaux généraux d'hygiène alimentaire. La présidence du CCFH a également soutenu la prise en charge de ces travaux par les pays. En examinant les procédures à suivre, le GTP a constaté qu'il serait plus efficace que le CCFH crée un groupe de travail d'harmonisation pour définir les critères permettant de mener à bien ces travaux.

Recommandations pour la séance plénière de la cinquante-troisième session du CCFH

Le GTP a recommandé que la cinquante-troisième session du CCFH :

- soutienne les nouveaux travaux visant à élaborer des Directives (ou un Code d'usages) pour les mesures de maîtrise d'hygiène alimentaire sur les marchés alimentaires traditionnels ;
- soutienne les nouveaux travaux de 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), prenant note du fait que :
 - cette révision devrait être harmonisée avec la révision des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969),
 - il est nécessaire de demander aux JEMRA d'examiner les informations scientifiques disponibles sur les espèces de *Vibrio* autres que *V. parahaemolyticus* et *V. vulnificus*, et sur les espèces de *Vibrio* dans les fruits de mer autres que les mollusques bivalves, y compris les poissons ; et
- soutienne la demande d'avis scientifique complémentaire auprès des JEMRA sur les cinq critères traités en priorité et présentés dans le document de travail (CX/FH 22/53/8) pour la révision potentielle des *Directives sur l'application des Principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments* (CXG 79-2012).

PLAN DE TRAVAIL PROSPECTIF DU CCFH

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/Moyen = 14/Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) ²	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
Directives pour les mesures de maîtrise de l'hygiène alimentaire sur les marchés alimentaires traditionnels (ou Code d'usages)	N/A	Oui	20	5	Oui Document de travail (CRD26) de la cinquante-deuxième session du CCFH ; document de projet de la cinquante-troisième session du CCFH	Pas à ce stade		25

¹ Informations à actualiser (actualité des informations) : Existe-t-il de nouvelles informations/données qui justifieraient la nécessité de réviser le ou les codes existants ou d'en créer un ? Existe-t-il de nouvelles technologies qui justifieraient la nécessité de réviser les codes existants ou d'en créer un ? Des doublons ou des incohérences ont-ils été relevés dans les codes existants et doivent-ils être résolus ? S'il existe un code en vigueur et que ledit code est considéré comme suffisant, aucun nouveau travail ne devrait être entrepris.

² Impact sur le commerce mondial, consommation élevée : 10 ; Impact sur le commerce régional, consommation élevée : 5 ; Impact sur le commerce mondial, consommation faible : 4 ; Impact sur le commerce régional, consommation faible : 2 ; Aucun impact sur le commerce : 0

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/Moyen = 14/Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) ²	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
Directives sur l'application des principes généraux en matière d'hygiène sur la maîtrise de <i>Vibrio spp.</i> dans les fruits de mer (CXG 73-2010)	2010	Oui	20	10	Document de travail – Point 7 de l'ordre du jour de la cinquante-troisième session du CCFH CX/FH 22/53/7 ; Document de projet à l'Annexe 2	Oui Demander aux JEMRA d'examiner les informations scientifiques disponibles concernant les espèces de <i>Vibrio</i> autres que <i>V. parahaemolyticus</i> et <i>V. vulnificus</i> et les espèces de <i>Vibrio</i> dans les produits de la mer, dont le poisson.	La structure fondée sur d'anciennes sections des Principes généraux d'hygiène alimentaire devra être revue pour être alignée sur les Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés. Modification d'ordre rédactionnel : La section sur l'eau devrait renvoyer vers la section 7.3 des Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés et à la publication MRA n° 33 pour de plus amples orientations (<i>in fine</i> , les Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments)	30

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/Moyen = 14/Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) ²	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
<i>Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la chair de poulet (CXG 78-2011)</i>	2011	Oui (Salmonella)/ Non (Campylobacter)	20	10	Non	Oui Le CCFH a demandé aux JEMRA de rassembler les informations scientifiques pertinentes sur <i>Salmonella</i> et <i>Campylobacter</i> dans la chair de poulet en préparation d'une mise à jour		30
<i>Code d'usages pour la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020)</i>	2019	Oui (consultations d'experts de la FAO/OMS) / Non (contributions du CCFL)	20	10	Non		Le CCFL se réunira en mai 2023 et abordera les contributions de la consultation d'experts de la FAO/OMS sur les allergènes, y compris les allergènes prioritaires, les seuils et l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes. Le CCFH devrait anticiper la nécessité de réviser ce document dans un avenir proche.	30

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/Moyen = 14/Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) ²	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
<i>Directives sur l'application des Principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments (CXG 79-2012)</i>	2012	Oui	20	10	Document de travail – Point 8 de l'ordre du jour de la cinquante-troisième session du CCFH CX/FH 22/53/8	Oui Le document de travail identifie 5 éléments pour lesquels les contributions des JEMRA sont requises.	La structure fondée sur d'anciennes sections des Principes généraux d'hygiène alimentaire devra être revue pour être alignée sur les Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés	30
Code d'usages en matière d'hygiène sur le stockage des céréales	N/A	Oui	8	5	Oui ³			13

³Document de discussion sur l'élaboration du Code d'usages en matière d'hygiène sur le stockage des céréales (préparé par l'Inde) FH/44 CRD 9, inclus dans le Plan de travail prospectif défini lors de la quarante-quatrième session du CCFH, qui s'est tenue du 12 au 16 novembre 2012.

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/Moyen = 14/Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) ²	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
<p><i>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)</i></p>	2009	Oui	20	10	Non	Oui	<p>Rapport des JEMRA sur <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments prêts à la consommation : attribution, caractérisation et suivi.</p> <p>La FAO/OMS doit procéder à une évaluation complète des risques de la ferme à la table pour <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments.</p> <p>Le texte doit être aligné sur les sections révisées des Principes généraux d'hygiène alimentaire et sur le nouveau libellé des titres.</p>	30
<p>Les textes ci-après sont classés du plus récent au plus ancien. Il n'existe pas de nouvelles informations permettant une mise à jour, mais des révisions peuvent se révéler nécessaires pour renforcer la cohérence avec d'autres documents.</p>								

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/Moyen = 14/Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) ²	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
Directives pour l'élaboration de critères fondés sur les performances pour les méthodes microbiologiques ⁴	N/A	Non ⁵						
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau (CXC 75-2015)</i>	2018	Non					Certaines sections devraient être réalignées sur les sections révisées de Principes généraux d'hygiène alimentaire.	
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CXC 53-2003).</i>	2017	Non					Définitions des Principes généraux d'hygiène alimentaire : les types d'eau devraient renvoyer au texte mis à jour des Principes généraux d'hygiène alimentaire/aux informations des experts	

⁴ Examen des méthodes présentées dans le document *Méthodes générales pour la détection des aliments irradiés* (CXS 231-2001) visant à déterminer leur adaptation aux fins prévues et leur possible conversion en critères fondés sur les performances. (Voir Plan de travail prospectif inclus dans le document CRD3 de la cinquante et unième session du CCFH)

⁵ Précédemment « oui ». Voir le document CX/FH 22/53/2 Annexe 1 pour connaître la justification de l'impossibilité d'établir des critères fondés sur les performances pour ces méthodes de détection des aliments irradiés.

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/Moyen = 14/Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) ²	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
<i>Directives pour l'application des Principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des parasites d'origine alimentaire (CXG 88-2016)</i>	2016	Non					Section 3.1 : la référence devrait être mise à jour afin de s'aligner sur les Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés et devenir la section 2.1.	
<i>Directives sur la maîtrise des Salmonella spp. non typhiques dans la viande de bœuf et la viande de porc (CXG 87-2016)</i>	2016	Non					Modification d'ordre rédactionnel. 8h) L'exposant 17 devrait être déplacé à la fin de la seconde phrase et faire directement référence à la section 7.3 des Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés. Idem pour l'exposant 22.	
<i>Directives sur la maîtrise des Trichinella spp. dans la viande de suidés (CXG 86-2015)</i>	2015	Non						
<i>Directives sur le contrôle de Taenia saginata dans la viande de bovins domestiques (CXG 85-2014)</i>	2014	Non						

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/Moyen = 14/Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) ²	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
<i>Principes et directives régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques (CXG 30-1999)</i>	2014	Non					La définition du terme « danger » devrait être mise à jour. L'identification des dangers devrait mentionner les Principes généraux d'hygiène alimentaire comme point de départ.	

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/Moyen = 14/Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) ²	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
<i>Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CXG 21-1997)</i>	2013	Non					<p>Modifications d'ordre rédactionnel : La section 4.1 (par. 11) devrait être mise à jour de façon à faire référence aux Principes généraux d'hygiène alimentaire. Suggestion : « Le choix de l'approche devrait cadrer avec les Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969), les objectifs de gestion des risques et les décisions en lien avec la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments. »</p> <p>La section 4.12 devrait être mise à jour pour renvoyer vers la section 7.4 des Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés.</p>	

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/Moyen = 14/Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) ²	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour le captage, l'exploitation et la commercialisation des eaux minérales naturelles (CXC 33-1985)</i>	2011	Non					<p>La référence aux Principes généraux d'hygiène alimentaire devrait être datée (CAC/RCP 1-1969).</p> <p>Une référence aux Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés devrait être ajoutée pour le système HACCP.</p> <p>Les sections faisant référence aux Principes généraux d'hygiène alimentaire devraient être mises à jour à des fins d'harmonisation avec les sections des Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés.</p>	

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/Moyen = 14/Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) ²	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les préparations en poudre pour nourrissons et jeunes enfants (CXC 66-2008)</i>	2009	Non					<p>Le format des sections devrait être mis à jour à des fins d'harmonisation avec les sections des Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés.</p> <p>La section HACCP devrait être examinée à des fins d'harmonisation avec les Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés, les BPH et l'utilisation du système HACCP. Supprimer la référence à l'annexe dédiée au système HACCP.</p>	

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/Moyen = 14/Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) ²	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CXC 57-2004)	2009	Non					<p>La mise en forme qui suit les sections des Principes généraux d'hygiène alimentaire nécessitera un réalignement sur les Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés.</p> <p>La référence au système HACCP devrait être déplacée de l'annexe au chapitre 2.</p> <p>L'utilisation du système HACCP devrait être réévaluée conformément à l'approche des Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés. Il convient d'examiner la pertinence des BPH et du système HACCP pour couvrir les pratiques d'hygiène, plutôt que le système HACCP seul.</p> <p>Les allergènes doivent être réévalués par rapport au fait que le lait est lui-même considéré comme un allergène, plutôt que par rapport à des allergènes issus d'autres sources.</p> <p>L'eau devrait être réévaluée à des fins d'harmonisation avec les Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés et les conseils relatifs à l'eau.</p>	

<p><i>Principes et directives pour la gestion des risques microbiologiques (GRM) (CXG 63-2007)</i></p>	2008	Non					<p>Annexe II. L'introduction devrait mentionner les Principes généraux d'hygiène alimentaire comme la base de l'intégration des paramètres de GRM au sein d'un système de maîtrise des risques d'origine alimentaire. D'autres libellés au sein de cette annexe devraient être revus à des fins d'harmonisation avec l'approche BPH/HACCP révisée dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés</p> <p>Modification d'ordre rédactionnel :</p> <p>Définitions : elles devraient faire référence aux Principes généraux d'hygiène alimentaire et couvrir les BPH et le système HACCP. Cela inclurait également des définitions pertinentes (danger, mesure de maîtrise, CCP, CL, etc.) ; section 6.1.2 : elle devrait mentionner les Principes généraux d'hygiène alimentaire comme orientation initiale de documents</p>	
--	------	-----	--	--	--	--	--	--

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/Moyen = 14/Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) ²	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
							et de directives spécifiques.	
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les œufs et les produits à base d'œuf (CXC 15-1976)</i>	2007	Non					<p>Le contexte d'utilisation de l'analyse des dangers et le système HACCP devraient être révisés et mis à jour en conformité avec les Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés.</p> <p>Le contenu et les sections tirées des Principes généraux d'hygiène alimentaire devraient être mis à jour tout au long du document pour plus d'harmoniser avec les sections révisées des Principes généraux d'hygiène alimentaire. Les informations concernant les allergènes devraient être mentionnées de manière spécifique.</p>	

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/Moyen = 14/Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) ²	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande (CXC 58-2005)⁶</i>	2005	Non					Les sections tirées des Principes généraux d'hygiène alimentaire devraient être mises à jour pour plus d'harmonisation avec les Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés.	
<i>Norme générale pour les denrées alimentaires irradiées (CXS 106-1983)</i>	2003	Non					Supprimer la référence à la rév. 3 et le passage sur le système HACCP, car ce dernier est abordé dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire.	
<i>Code d'usages pour le traitement des aliments par irradiation (CXC 19-1979)</i>	2003	Non					Introduction : le dernier paragraphe devrait être mis à jour pour refléter l'application du système HACCP telle qu'elle est mentionnée dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés. Les sections devraient être mises à jour conformément aux Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés.	

⁶ Code élaboré par le Comité du Codex sur l'hygiène de la viande

<p><i>Code d'usages en matière d'hygiène pour l'eau potable en bouteille/conditionnée (autre que l'eau minérale naturelle) (CXC 48-2001)</i></p>	2001	Non					<p>La référence aux Principes généraux d'hygiène alimentaire devrait être mise à jour par cohérence avec les exigences (supprimer Rév. 3).</p> <p>Les sections devraient être réalignées sur les sections tirées des Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés.</p> <p>La référence aux définitions devrait être mise à jour pour renvoyer aux définitions des Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés (pas la section 2.3).</p> <p>La référence au système HACCP devrait être mise à jour pour renvoyer aux Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés, pas en annexe.</p> <p>La section sur l'utilisation de l'eau et la référence devraient être mises à jour pour être conformes avec la section des Principes généraux d'hygiène alimentaire révisées relative à l'eau et avec les rapports d'experts.</p>	
--	------	-----	--	--	--	--	---	--

<p><i>Code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des produits alimentaires en vrac et des produits alimentaires semi-emballés (CXC 47-2001)</i></p>	2001	Non					<p>Les références aux Principes généraux d'hygiène alimentaire devraient être cohérentes avec les exigences actuelles, comme le document CAC/RCP 1-1969.</p> <p>Les sections devraient être harmonisées avec les sections des Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés.</p> <p>Il conviendrait de vérifier le système HACCP et l'identification des dangers tels que mentionnés à la section 5 afin de déterminer si la formulation ajoute une application spécifique de l'approche HACCP dans le chapitre 2 des Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés.</p> <p>La section 5.5 sur l'eau devrait mentionner des informations mises à jour cohérentes avec les Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés.</p> <p>L'annexe sur les Barrières devrait être révisée en tenant compte du texte sur le système HACCP au sein du chapitre 2 des Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés.</p>	
---	------	-----	--	--	--	--	---	--

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/Moyen = 14/Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) ²	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments réfrigérés conditionnés de durée de conservation prolongée (CXC 46-1999)</i>	1999	Non					Les sections devront être réalignées sur les Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés. La section 5.1 devrait être révisée conformément au chapitre 2 sur le système HACCP des Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés.	

<p>Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments précuisinés et cuisinés en restauration collective (CXC 39-1993)</p>	1993	Non					<p>Les références aux Principes généraux d'hygiène alimentaire devraient être mises à jour (la première n'est pas datée et la seconde à la section 5.2.1 est obsolète, car elle renvoie aux Principes généraux d'hygiène alimentaire de 1985). La préface explicative C devrait être révisée et alignée sur l'application du système HACCP au sein des Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés. Supprimer les références obsolètes. L'utilisation des notes relatives aux dangers et aux CCP dans l'ensemble du document devrait être révisée et harmonisée, le cas échéant avec l'application des BPH/HACCP dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés. Les sections devraient être mises à jour conformément aux Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés et être complémentaires de ces derniers. Certaines définitions (contamination, désinfection, manipulateur d'aliments, hygiène alimentaire) devraient être mises à jour et harmonisées avec les définitions des Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés, et de nouvelles définitions devraient être ajoutées pour remplacer, par exemple, le terme « aliments potentiellement dangereux ». Les définitions du système HACCP devraient renvoyer aux Principes généraux d'hygiène alimentaire si ces derniers ne sont pas inclus. La section 4.3.12 dédiée à l'approvisionnement en eau devrait être mise à jour et</p>	
--	------	-----	--	--	--	--	---	--

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/Moyen = 14/Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) ²	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
							<p>harmonisée avec les Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés.</p> <p>La gestion des allergènes devrait être mentionnée de manière spécifique pour la restauration collective et renvoyer aux Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés.</p>	

<p><i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides (CXC 23-1979)</i></p> <p><i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement (CXC 40-1993)</i></p> <p><i>Lignes directrices pour l'inspection visuelle de lots de conserve quant aux défauts inacceptables (CXG 17-1993)⁷</i></p> <p><i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve (CXC 2-1969)¹⁵</i></p>	<p>1993</p> <p>1993</p> <p>1993</p> <p>1969</p>	<p>Non</p>					<p>(CXC 23-1979) : Les définitions des termes « nettoyage », « désinfection » et « eau potable » devraient être mises à jour et harmonisées avec les Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés. Les sections devraient être mises à jour conformément aux Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés. L'application des BPH et du système HACCP devrait être examinée et mise à jour conformément à leur utilisation dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés, y compris l'Annexe IV (dont la portée devrait être plus large que les conserves récupérées). (CXC 40-1993) : Les références aux Principes généraux d'hygiène alimentaire devraient être mises à jour et harmonisées avec les Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés. Les références des sections et sous-sections devraient être mises à jour à des fins d'harmonisation avec les Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés. Les sections et leur contenu devraient être mis à jour conformément aux Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés et les compléter. Des références aux Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés devraient être ajoutées pour système HACCP et son application. Des définitions (nettoyage, désinfection) devraient être mises à jour et alignées sur les Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés. La section dédiée à l'eau devrait être alignée sur les Principes généraux d'hygiène alimentaire</p>	
--	---	------------	--	--	--	--	--	--

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/Moyen = 14/Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) ²	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
							révisés. (CXC 2-1969) : Une révision est nécessaire et une référence aux Principes généraux d'hygiène alimentaire devrait être ajoutée sous forme de texte de référence dans la section Champ d'application et utilisation. Les sections devraient être alignées sur les Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés, y compris les définitions. Les références à l'utilisation de l'eau et à l'approvisionnement en eau devraient également renvoyer vers les informations sur l'eau mises à jour et fournies par la FAO/OMS. Les notes relatives aux dangers (hygiène et santé) devraient être révisées en fonction de la définition la plus récente du terme « danger ».	

⁷ Documents élaborés par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/Moyen = 14/Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) ²	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour le traitement des cuisses de grenouilles (CXC 30-1983)</i>	1983	Non					<p>Les Principes généraux d'hygiène alimentaire devraient être cités en référence plus tôt pour l'ensemble du document.</p> <p>Plusieurs définitions (contamination, désinfection) devraient être mises à jour conformément aux Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés.</p> <p>Plusieurs sections devraient être mises à jour et alignées sur les Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés, y compris la section 5.2.1, qui contient une référence aux Principes généraux d'hygiène alimentaire. Les BPH et le système HACCP devraient être appliqués dans l'ensemble du document, le cas échéant et conformément aux Principes généraux d'hygiène alimentaire révisés.</p>	