



JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME
CODEX COMMITTEE ON FOOD HYGIENE
Fifty-second Session
Virtual
28 February – 4 March and 9 March 2022
Comments from Senegal

POINT 5 : Projet de directives pour la gestion des épidémies biologiques d'origine alimentaire à l'étape 7: CX/FH 22/52/5

Contexte : Malgré les nombreux textes élaborés par le codex en direction des entreprises alimentaires et des gouvernants, les épidémies biologiques d'origine alimentaires constituent encore des préoccupations majeures pour tous les pays eu égard aux nombreuses alertes sanitaires signalées dans le cadre des échanges internationaux.

L'Annexe II portant Exemples de demandes d'évaluation rapide des risques est très utile : la maîtrise du processus d'évaluation rapide permet de gagner du temps et d'être efficace dans les mesures à prendre.

Commentaire général : Le Sénégal soutient l'adoption de l'avant-projet de directives sur la gestion des foyers biologiques d'origine alimentaire à l'Etape 8 pour adoption finale par la CAC45

Justification : Le Sénégal qui dispose d'un Plan National de Réponse aux Urgences de Sécurité Sanitaire des Aliments (PNRUSSA) testé, salue l'élaboration de ce document qui va aider les pays à mieux se préparer et à gérer de manière efficace les épidémies biologiques d'origine alimentaire. Les modifications apportées à l'Avant-Projet de Directives sur la Gestion des Epidémies Biologiques d'origine Alimentaire apportent plus de clarté.

Ces directives une fois adoptés permettront au Sénégal d'affiner son Plan National de Réponses aux Urgences de Sécurité Sanitaire des Aliments en consolidant son système de surveillance des maladies humaines et des zoonoses dans un esprit d'une Seule Santé.

Problématique 1 : Déclaration d'introduction au paragraphe 1 :

Une ambiguïté existe dans la dernière phrase, d'où la nécessité de la clarifier.

Commentaire : Le Sénégal propose de modifier la phrase comme suit :

La contamination des denrées alimentaires par des dangers biologiques peut se produire à n'importe quel stade du processus, de la production primaire à la consommation, et peut résulter de la présence d'agents zoonotiques dans la production animale ou chez les manipulateurs de denrées alimentaires, de la contamination de l'environnement, via les équipements, l'eau, le sol ou l'air.

Justificatif : la clarification du champ d'application permet d'éliminer toute ambiguïté qui pourrait être soulevée par différents utilisateurs du document

Problématique 2 : Déclaration d'introduction au paragraphe 2 :

Manque de clarté dans le paragraphe, d'où la nécessité de le modifier en y ajoutant quelques éléments.

Position : Le Sénégal propose de modifier la phrase comme suit :

La maladie biologique d'origine alimentaire **est généralement asymptomatique et, si elle évolue vers une maladie clinique, elle peut prendre la forme** de symptômes gastro-intestinaux ; toutefois, ces maladies peuvent également présenter des symptômes neurologiques, gynécologiques, immunologiques et autres, y compris une défaillance de plusieurs organes. Les symptômes peuvent être bénins et se résorber en quelques jours ou bien avoir de graves conséquences pour les individus en raison de séquelles à long terme avec des effets graves sur la santé, voire la mort. **L'issue d'une maladie d'origine alimentaire dépend de l'interaction entre les facteurs de l'hôte, tels que la suppression immunitaire, et les facteurs de l'agent, tels que la pathogénicité et la virulence.**

Justificatif : pour une meilleure cohérence .

POINT 6 : Avant-projet d'arbre de décision (révision des Principes généraux d'hygiène alimentaire à l'étape 4 (CXC 1-1969)) : CX/FH 22/52/6

Problématique 1: La 51^{ème} Session du Comité sur l'Hygiène Alimentaire (CCFH51) a avancé les Principes Généraux de l'Hygiène Alimentaire révisés (CXC 1-1969) à la CAC43 pour adoption à l'Etape 5/8. Le CCFH51 a également convenu de renvoyer le diagramme de l'arbre de décisions pour l'identification des CCP à l'Etape 2 pour rédaction.

Position 1: Le Sénégal soutient l'inclusion de l'arbre de décisions pour les CCP dans les Principes Généraux d'Hygiène Alimentaire (CXC 1-1969). Le Sénégal propose l'intégration de " Exemple de l'arbre de décisions du CCP " de l'Annexe 1".

Justificatif : L'arbre de décision du CCP est un outil très utile qui aide à décider si un point de contrôle du danger est un point de contrôle crucial ou non. Il sera très utile aux opérateurs pendant l'analyse des dangers. C'est une méthode logique qui se base sur des réponses séquentielles aux questions pour déterminer les CCP. L'arbre de décisions du CCP aidera également les professionnels à déterminer de manière cohérente les CCP. L'arbre de décisions est le plus approprié et suffisamment flexible pour être utilisé par différents secteurs de la chaîne de production alimentaire.

Problématique 2 -para 18 : L'arbre de décisions du CCP ou la feuille de travail pour la détermination du CCP doivent être inclus dans les Principes Généraux de l'Hygiène Alimentaire (CXC 1-1969).

Position 2 : Le Sénégal propose que l'arbre de décision du CCP soit inclus, si une seule alternative est envisagée. Cependant, si possible, l'arbre de décisions et la feuille de travail pour la détermination du CCP devraient être inclus dans le document.

Justificatif : L'arbre de décisions du CCP est clair et fournit une directive flexible facile à utiliser. D'autre part, la feuille de travail pour la détermination du CCP peut être utile pour certains utilisateurs qui peuvent avoir des doutes sur la question 1.

Problématique 3 : modification de l'arbre de décision

1/ Concernant la question 2 (Q2), il faut ajouter au texte « pour le danger identifié » et « identité » pour la question 4

Justificatifs : On peut imaginer la présence à cette étape de moyens de maîtrise ne concernant pas le danger en question.

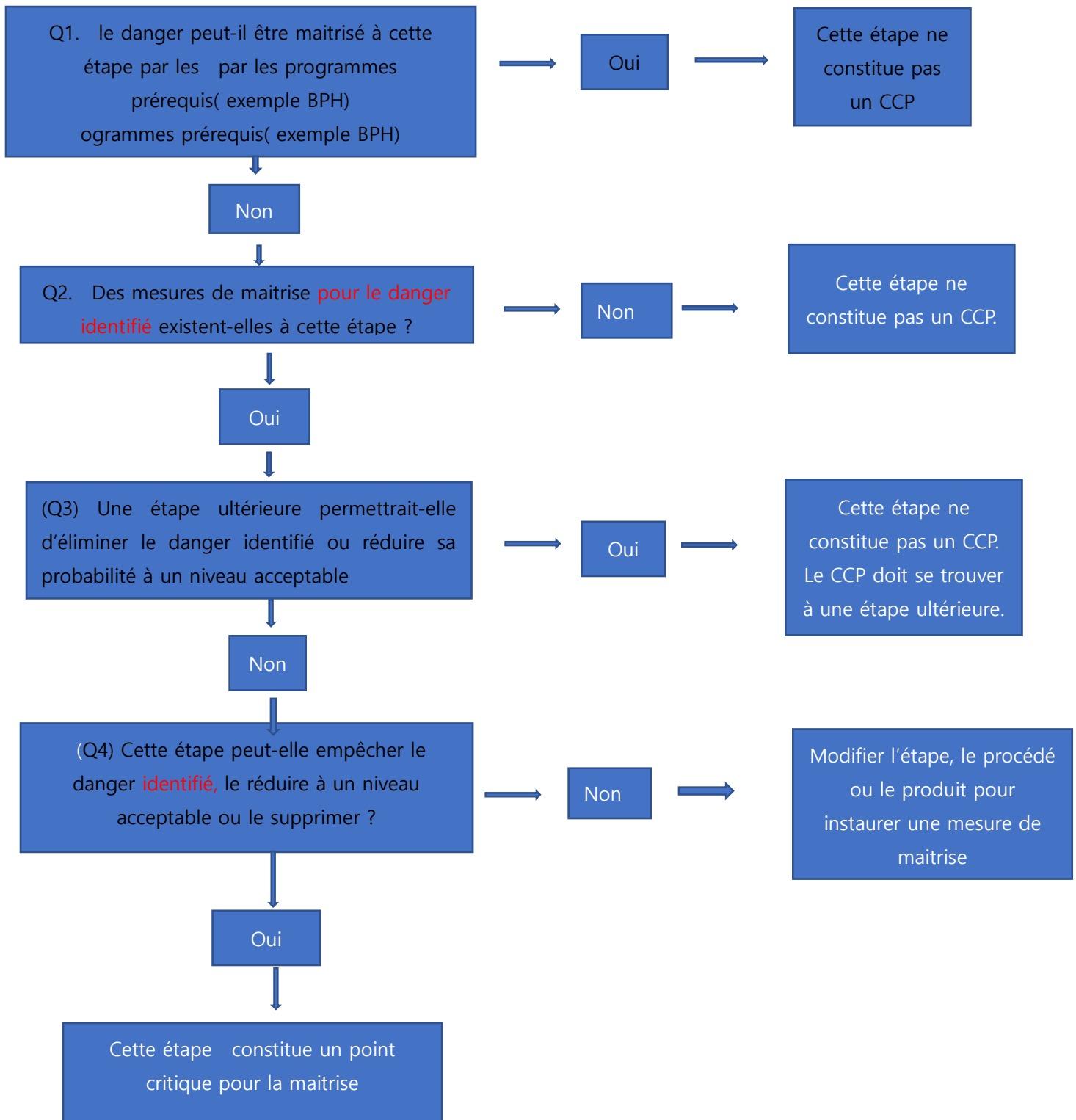
La question 3 (Q3) fait cette précision, pour un souci d'harmonisation cette précision peut être apportée aux questions 2 et 4.

2/ « Le CCP doit se trouver à une étape ultérieure » affirmation faisant partie de la conclusion apportée en cas de réponse NON à la question 2 (Q2) prend-il compte le cas où on n'a pas de CCP et qu'il faille modifier le processus, la procédure ou le produit ?

Si ce n'est pas le cas il faut l'enlever et se limiter à affirmer que « Cette étape ne constitue pas un CCP »

Position 3: Le Sénégal propose les modifications suivantes sur ce document portant sur l'arbre de décision comme suit :

PROPOSITIONS DE MODIFICATIONS (**En rouge**) de l'arbre de décision



POINT 7: Avant-projet de Directives pour la maîtrise des Escherichia coli producteurs de shigatoxines (STEC) dans la viande de bœuf crue, les légumes-feuilles frais, le lait cru et les fromages produits à partir de lait cru et les graines germées à l'étape 4 : CX/FH 22/52/7

Contexte : Les STEC constituent une préoccupation majeure de santé publique dans le monde entier ainsi que des défis dans la gestion des risques et le commerce selon un rapport de JEMRA sur les STEC commandité par le CCFH47 (2015). Au cours du CCFH 50, un document de projet intitulé "Maîtrise des Escherichia coli producteurs de Shiga toxines (STEC)" dans la viande de bœuf, le lait non pasteurisé et les fromages produits à partir de lait non pasteurisé, les légumes-feuilles et les graines germées a été examiné

et retenu parmi les textes prioritaires de travail du comité.

Position : Compte tenu de l'importance de ce travail, le Sénégal appui l'avant-projet de Directives pour la maîtrise des STEC dans la viande de bœuf, le lait cru et les fromages produits à partir de lait cru

Justificatifs : Le document d'orientation sur les STEC viendra compléter les directives du Codex qui existent déjà (par ex. la maîtrise de Salmonella dans la viande) afin de permettre aux pays de mieux gérer la contamination microbiologique des aliments par les STEC.

Au Sénégal, une initiative dans le domaine est en cours pour mettre en place un dispositif de surveillance des Escherichia coli producteurs de Shigatoxines (STEC) dans des échantillons de viande qui seront prélevés dans sept abattoirs du pays.

Le Sénégal trouvera dans ce document d'orientation les éléments pour améliorer sa stratégie de surveillance et de gestion des STEC.

Problématique 2 : définition de viande bovine crue Par. 21

Position : Le Sénégal propose une modification de la définition de la viande bovine crue pour inclure la viande d'autres espèces, conformément à la nomenclature internationale.

Justificatif : La définition actuelle est restrictive et exclut la viande d'autres espèces. La viande bovine est un terme collectif désignant le produit de nombreux animaux destinés à l'alimentation, par exemple le buffle.

Problématique 3 : Para.43, mot entre crochets "primaire"

Position : Le Sénégal propose de conserver le mot "primaire" dans le document, mais remplacer "industrie" par "opérateurs du secteur alimentaire" (OSA).

Justificatif : Le terme Opérateur du Secteur Alimentaire (OSA) a déjà été défini et largement utilisé dans le document des Principes Généraux de l'Hygiène Alimentaire. Par conséquent, par souci de cohérence, l'UA recommande de remplacer Industrie Alimentaire par OSA.

Problématique 4 : Section 10.3.2, para. 45, systèmes de réglementation : utiliser le terme " devrait " ou " pourrait "

Position : Le Sénégal propose l'utilisation de "devrait" plutôt que "pourrait". L'exigence devrait se lire comme suit : *L'autorité compétente devrait fournir des directives et d'autres outils de mise en œuvre à l'industrie, le cas échéant, pour le développement des systèmes de contrôle des processus.*

Justificatif : Le rôle principal de l'autorité compétente est de contrôler et de vérifier si les opérateurs respectent les exigences fixées par les autorités compétentes. Ceci est soutenu par les "Principes Généraux de l'Hygiène Alimentaire" CXC 1-1969, qui note que : " *Autorité Compétente est l'autorité gouvernementale ou l'organisme officiel autorisé par le gouvernement qui est responsable d'établir des exigences réglementaires en matière de sécurité alimentaire et/ou de l'organisation des contrôles officiels, y compris l'application de la réglementation* ". Par conséquent, l'autorité compétente devrait fournir à l'industrie des directives et d'autres outils de mise en œuvre permettant l'établissement de systèmes de contrôle des processus.

Problématique 5 : page 34, para. 32- température entre crochets of [7 °c ou en dessous] :

Commentaire : IL faut supprimer les crochets et intégrer la température dans le texte.

Justificatif : La limite de température est une orientation importante pour le contrôle des STEC.

Problématique 6 : Général

Examiner les annexes en vue de fournir des commentaires généraux pour faciliter leur achèvement, en particulier en ce qui concerne :

1. L'exhaustivité de l'Annexe 1 sur la Viande Crue ;
2. La définition des légumes à feuilles ;

3. Le maintien de certains éléments (par exemple, la Section 11 - Vente au détail et service de restauration et les diagrammes de flux) dans l'annexe 2 sur les légumes frais à feuilles ; et sur la structure de l'Annexe 3 sur le Lait Cru et les Fromages de Lait Cru.

Position :

- Le Sénégal soutient le maintien de la Section 11 : Vente au détail et services alimentaires et des diagrammes de flux de l'Annexe 2 sur les légumes à feuilles frais.

Justificatif:

1. **Section 11** : Le Commerce de Détail et Service Alimentaire et les diagrammes de flux de l'Annexe 2 sur les Légumes à Feuilles Frais sont utiles et apportent des informations utiles et de la clarté.
2. Le **diagramme de flux** est utile pour mieux comprendre toutes les étapes de la chaîne alimentaire (production, récolte, emballage, transformation, stockage, distribution, commercialisation et utilisation par le consommateur) et pourrait contribuer à la réduction de la contamination de la viande bovine crue.
3. **Annexe 1 sur la Viande Crue** : cette annexe est bien structurée et fournit des informations utiles sur les mesures qui peuvent réduire la contamination de la viande bovine crue par les ECST. Elle contient également des conseils sur le moment où la viande bovine crue contaminée par des ECST doit être considérée comme propre à la consommation humaine.
4. **Annexe 3. Lait Cru et Fromages au Lait Cru** : Le contenu technique de cette Annexe est pertinent, cependant, nous recommandons que la structure du document soit revue en vue d'adopter une structure similaire à celle du document sur la viande crue.

Problématique 7 : Para 19

La définition des légumes à feuilles frais -

Légumes à feuilles [dont la feuille est destinée à la consommation] ou [qui peuvent être consommés].

Position : Le Sénégal soutient la définition suivante : « Légumes à feuilles dont la feuille est destinée à la consommation. »

Justificatif:

Pour rester en harmonie avec le champ d'application du " Code d'Usages Hygiéniques pour les Fruits et Légumes Frais : CXC 53-2003 qui précise que : " Les légumes frais à feuilles comprennent tous les légumes à feuilles dont la feuille est destinée à la consommation ".

Problématique 8 : Para 66 ligne 1, l'utilisation du terme vecteur

Position : Le Sénégal propose de remplacer le terme vecteur par véhicule

Justificatif : Techniquement, les vecteurs considérés comme des organismes biologiques.

POINT 8 : Avant-projet de Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments à l'étape 4 : CX/FH 22/52/8

Commentaire général : Le Sénégal appuie l'élaboration de directives pour une utilisation sans danger et la réutilisation de l'eau dans la production alimentaire. L'eau est un produit essentiel dans la production et la transformation des aliments. L'utilisation judicieuse d'une eau salubre et de qualité est essentielle pour assurer la santé publique et la durabilité de la production alimentaire. Il est donc important que des lignes directrices soient élaborées pour couvrir son choix judicieux en matière d'approvisionnement, d'utilisation et de réutilisation dans la production alimentaire. Le Sénégal soutient en outre l'utilisation d'approches fondées sur les risques et l'évaluation de l'adéquation de l'eau aux fins telles que le système d'aide à la décision. En outre, le Sénégal soutient les demandes adressées au JEMRA d'élaborer des exemples de critères microbiologiques pour l'approvisionnement en eau, son utilisation et sa réutilisation dans la transformation des aliments.

Justificatifs: Les «lignes directrices» orienteront l'action ou le comportement en matière d'approvisionnement, d'utilisation sans danger et de réutilisation de l'eau. La structure fournira des directives générales et des directives spécifiques pour couvrir des situations spécifiques d'utilisation de l'eau et d'autres situations dans lesquelles des directives n'ont pas encore été développées.

Position : Le Sénégal soutient la structure proposée par le groupe de travail électronique pour le projet de

lignes directrices et d'utiliser le terme «directives» plutôt que «principes»

Problématique 1: Déterminer s'il faut conserver les paragraphes 5 à 36 adaptés au champ d'application des présentes directives, ou les remplacer par une référence croisée à la norme CXC 53-2003.

Position 1: Le Sénégal soutient le maintien des paragraphes 5 à 36.

Justificatif : Ces paragraphes apportent un éclairage supplémentaire sur les directives relatives à l'utilisation de l'eau en fonction des étapes de pré-récolte et de post-récolte. Par ailleurs, lorsque des explications peuvent être trouvées dans le même document, cela évite à l'utilisateur de chercher des documents supplémentaires qui peuvent également changer en raison de modifications.

Problématique 2: Évaluer les exemples restants et déterminer si les outils (Arbre de décisions) sont appropriés pour l'élaboration du document.

- **Exemple 1 :** un arbre de décisions, qui consiste à répondre à des questions de manière séquentielle pour classer l'eau et déterminer si elle convient à l'usage auquel elle est destinée et pour décider si elle est saine ou non ;
- **Exemple 2 :** Le tableau permet de décider de la fréquence des prélèvements et du critère microbiologique à appliquer, ainsi que de la pertinence des sources à utiliser en fonction des différents types de produits frais, de l'usage prévu et de la provenance de l'eau. Cet exemple contient les conditions d'utilisation d'une eau autre que l'eau potable ;
- **Exemple 3 :** Ceci est plutôt basé sur des analyses (un échantillon par source doit être prélevé et analysé avant utilisation si plus de 60 jours se sont écoulés depuis la dernière analyse de la source d'eau. Des échantillons supplémentaires devraient être prélevés à au moins 18 heures d'intervalle et au moins une fois par mois pendant que l'eau est utilisée). Et cet exemple recommande l'utilisation de l'eau municipale, de l'eau potable de qualité ou de l'osmose inverse pour tout contact direct avec les parties comestibles des cultures récoltées, le lavage des mains ou l'utilisation de surfaces en contact avec les aliments.

Position : Le Sénégal estime que les exemples donnés sont pertinents à l'exception du second

Justificatif : Le premier et le troisième exemple fournissent des outils d'appui pour aider à la prise de décision en fonction de différents critères :

Problématique 4 : Indiquer s'il est jugé opportun de demander à la FAO / OMS si la validation des exemples peut être envisagée, ainsi que des recommandations plus concrètes sur les seuils et les fréquences d'échantillonnage.

Position : Le Sénégal est d'avis qu'il n'est pas nécessaire à ce stade de demander à la FAO / OMS de valider les exemples, ainsi que les recommandations sur les seuils et les fréquences.

Justificatif : Les exemples donnés sont suffisants et clairs et les BPH sont les mieux adaptées à la prévention des ECST. Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) sont suffisantes à ce stade de la production pour contrôler les ECST. Par ailleurs, les analyses microbiologiques relatives aux ECST effectuées sur les légumes à feuilles frais et l'eau au cours de la production primaire sont actuellement d'une utilité limitée en raison de la difficulté à détecter les ECST du fait de la faible prévalence et de la quantité d'organismes dans les légumes à feuilles frais et l'eau. Pour les produits de la pêche, les récoltes et l'eau adaptée, à partir des définitions proposées dans la section 4.

Problématique 5 : Demande de choisir les définitions les plus appropriées pour la "prise".

Position : Le Sénégal soutient la définition suivante : "Tout animal aquatique à sang froid, ou toute partie ou produit dérivé de celui-ci, destiné à l'alimentation humaine, et ceci comprend tous les poissons, crustacés, mollusques, échinodermes, holothuries, ou reptiles aquatiques.

Justificatif : Cette définition englobe tous les produits considérés comme des produits de la pêche dans le commerce international.

La prise est la première étape avant le débarquement des produits de la pêche. Il s'agit de deux étapes distinctes et chacune d'entre elles comporte des exigences spécifiques à respecter. Par ailleurs, cette définition est également cohérente avec la définition utilisée dans le Code d'Usages pour le poisson et les produits de la pêche CC 52-2003, page 14, 2.1 Définitions générales, qui précise que " *Les Opérations de Prise consistent à sortir le poisson de l'eau* ".

Problématique 6 : Choisir les définitions les plus appropriées de l'expression 'eau adaptée à son usage '.

Position : Le Sénégal soutient la définition suivante de "l'eau adaptée à son usage", exemple, l'eau d'une qualité telle, qu'une fois qu'elle a été en contact direct ou indirect avec les produits de la pêche (pendant le nettoyage, le stockage, le transport, la transformation ; le nettoyage des ustensiles, des installations, des équipements ; ainsi que pour son utilisation dans l'hygiène pour le personnel en contact avec les aliments), elle ne confère aucun danger pour la santé des consommateurs.

Justificatif : La première définition fournit une description claire en relation avec la sécurité alimentaire. Elle précise l'utilisation de l'eau qui peut inclure un contact direct ou indirect avec les produits de la pêche. Elle détaille également les différentes étapes concernées, à savoir : pendant le nettoyage, le stockage, le transport, la transformation ; le nettoyage des ustensiles, des installations, des équipements ; ainsi que pour son utilisation dans l'hygiène des personnes en contact avec les aliments. La deuxième définition de l'expression "eau propre à la consommation" n'est pas privilégiée car elle traite des aspects liés aux effets sur le manipulateur d'eau, ainsi que de l'effet direct sur le personnel, ce qui n'est pas le sujet du document.

Problématique 7 : Considérer si les informations fournies dans l'Annexe jusqu'à présent sont suffisantes ou garder le document jusqu'à ce que la réunion JEMRA sur l'utilisation et la réutilisation de l'eau pour les poissons et les produits de la pêche soit disponible pour inclure des informations supplémentaires.

Position : Le Sénégal est d'avis que les informations fournies ne sont pas suffisantes et qu'il est préférable de demander l'avis du JEMRA. Cela ne devrait toutefois pas empêcher l'avancement du document dans le processus par Étapes.

Justificatif : Les informations fournies sont insuffisantes et contiennent certaines ambiguïtés qui pourraient nécessiter des éclaircissements supplémentaires lors de la réunion du JEMRA sur l'utilisation et la réutilisation de l'eau pour les poissons et les produits de la pêche lorsqu'elles seront disponibles. Compte tenu de l'état d'avancement du document, des améliorations pourront encore être apportées lors des étapes ultérieures lorsque de nouvelles informations seront reçues.