

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 10 de l'ordre du jour

CX/FH 24/54/11
Décembre 2023

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Cinquante-quatrième session

Nairobi, Kenya

11–15 mars 2024

RÉVISION DES DIRECTIVES SUR L'APPLICATION DES PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE À LA MAÎTRISE DES VIRUS DANS LES ALIMENTS (CXG 79-2012)

(préparé par le Canada et les Pays-Bas)

Généralités

1. Lors de la 51^e session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH)¹, le plan de travail prospectif du CCFH a été révisé de manière à inclure les *Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments* (CXG 79-2012) (ci-après dénommées «les directives») en vue d'une éventuelle révision, compte tenu des nouvelles informations disponibles sur les norovirus (NoV). Le Canada, avec le soutien des Pays-Bas, a proposé de préparer un document de travail sur l'éventuelle révision des directives, qui serait soumis à l'examen du Comité. La 52^e session du CCFH, qui s'est tenue en ligne avec un ordre du jour abrégé, a décidé que toutes les propositions de nouveaux travaux, y compris le document de travail sur la révision des directives, seraient soumises à l'examen de la 53^e session du CCFH.

2. Le présent document de travail² a été préparé pour examen par la 53^e session du CCFH. Il a présenté les bases d'une éventuelle révision des directives. La 53^e session du CCFH³ a réagi favorablement au document de travail. De manière générale, elle a approuvé les domaines mentionnés dans ledit document et nécessitant un avis scientifique pour faire avancer une quelconque révision.

3. La 53^e session du CCFH est convenue de demander aux JEMRA de formuler un avis scientifique sur les domaines suivants:

- i. examen actualisé des virus d'origine alimentaire et des produits alimentaires pertinents qui s'avèrent les plus préoccupants sur le plan de la santé publique;
- ii. examen des preuves scientifiques sur les mesures de prévention et d'intervention ainsi que l'efficacité des interventions dans la filière alimentaire;
- iii. examen des méthodes d'analyse des virus entériques pertinents dans les produits alimentaires;
- iv. examen des preuves scientifiques sur l'utilité potentielle des indicateurs viraux ou d'autres indicateurs de contamination;
- v. examen des différents modèles d'évaluation des risques en vue d'établir des modèles plus facilement applicables pour élargir leur utilisation au sein des pays membres, ce qui inclut un calculateur simplifié des risques.

¹ REP20/FH par. 118

² CX/FH 22/53/8

³ REP23/FH, par. 133–140

4. La 53^e session du CCFH a également considéré les points i, iii et iv de la liste susmentionnée comme prioritaires, et elle a pris note que le Canada et les Pays-Bas fourniraient un projet de document tenant compte de l'avis scientifique émanant des JEMRA pour examen par la 54^e session du CCFH.
5. Une première réunion des JEMRA⁴ s'est tenue en septembre 2023 et a fait l'objet d'un rapport de synthèse, mis à la disposition des personnes intéressées. Une deuxième réunion des JEMRA sur les virus est prévue pour le mois de février 2024.
6. Un projet de document prenant en considération les conclusions de la première réunion des JEMRA et d'autres informations disponibles a été préparé par le Canada et les Pays-Bas. Il figure à l'annexe 1.

Recommandation

7. La 54^e session du CCFH est invitée à examiner le projet de document figurant à l'annexe 1 afin de prendre en considération le document de travail présenté lors de la 53^e session du CCFH, ainsi que les discussions et les conclusions de la 53^e session du CCFH, mais aussi l'avis scientifique émanant des JEMRA, à procéder aux modifications qu'elle considère appropriées, et à recommander l'approbation de nouveaux travaux sur la révision des directives par la 47^e session de la CCA.

⁴ Joint FAO/WHO Expert Meeting on microbiological risk assessment of viruses in foods. Part 1: food attribution, analytical methods, and indicators, 18–22 September 2023. Summary and Conclusions. Disponible (en anglais) [ici](#).

DOCUMENT DE PROJET

RÉVISION DES DIRECTIVES SUR L'APPLICATION DES PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE À LA MAÎTRISE DES VIRUS DANS LES ALIMENTS (CXG 79-2012)

1. Objectif et champ d'application de la norme

L'objectif et le champ d'application des travaux consistent à réviser et actualiser les *Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments* (CXG 79-20). Le document CXG 79-2012 couvre actuellement les virus entériques humains, en particulier le virus de l'hépatite A (VHA) et les norovirus (NoV). Il s'applique à l'ensemble des aliments, et notamment aux aliments prêts à consommer. Il comporte aussi deux appendices sur la maîtrise du VHA et des NoV dans des produits spécifiques: les mollusques bivalves (Appendice I) et les légumes frais (Appendice II). La révision apportera des conseils actualisés aux autorités compétentes et aux exploitants du secteur alimentaire pour la maîtrise des virus entériques humains dans les aliments. Elle reposera principalement sur les derniers avis scientifiques émanant de la FAO/OMS. Cette révision alignera aussi le document CXG 79-2012 sur la révision des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969).

2. Pertinence et actualité

Depuis la publication du document CXG 79 en 2012, de nouvelles informations scientifiques sur la maîtrise des virus dans les aliments sont disponibles. Des modèles d'évaluation des risques ont été élaborés, parmi lesquels un modèle d'évaluation quantitative des risques sur les NoV dans les mollusques bivalves. La FAO/OMS a publié un document intitulé *Guide technique pour l'élaboration du volet zones conchylicoles des programmes de contrôle sanitaire des mollusques bivalves*⁵. Des avancées techniques ont été réalisées sur la détection des virus dans certains produits et sur l'évaluation de l'infectiosité potentielle des virus, et l'utilisation des indicateurs de suivi de la qualité de l'eau de mer dans les zones conchylicoles a fait l'objet de nouvelles découvertes scientifiques.

Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) a demandé aux Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA) de formuler un avis scientifique dans cinq domaines:

1. l'examen actualisé des virus d'origine alimentaire et des produits alimentaires pertinents qui s'avèrent les plus préoccupants sur le plan de la santé publique;
2. l'examen des preuves scientifiques sur les mesures de prévention et d'intervention ainsi que l'efficacité des interventions dans la filière alimentaire;
3. l'examen des méthodes d'analyse des virus entériques pertinents dans les produits alimentaires;
4. l'examen des preuves scientifiques sur l'utilité potentielle des indicateurs viraux ou d'autres indicateurs de contamination;
5. l'examen des différents modèles d'évaluation des risques en vue d'établir des modèles plus facilement applicables pour élargir leur utilisation au sein des pays membres, ce qui inclut un calculateur simplifié des risques.

La réunion des JEMRA portant sur les virus dans les aliments, *Partie 1: attribution alimentaire, méthodes d'analyse et indicateurs*, s'est déroulée du 18 au 22 septembre 2023. Un appel public à données et ainsi qu'un appel public à experts ont été émis pour étayer ces travaux.⁶ Une synthèse des conclusions de la réunion a été publiée par la suite.⁷ Le rapport complet sera publié à une date ultérieure dans le cadre de la Série Évaluation des risques microbiologiques (MRA) FAO/OMS. Une deuxième réunion des JEMRA portant sur les virus dans les aliments est prévue pour le mois de février 2024 afin de permettre l'examen des mesures de prévention et d'intervention, mais aussi des divers modèles d'évaluation des risques.

⁵ FAO et OMS. 2022. *Guide technique pour l'élaboration du volet zones conchylicoles des programmes de contrôle sanitaire des mollusques bivalves*. Deuxième édition. Série Sécurité sanitaire et qualité des aliments No. 5A. Rome. <https://doi.org/10.4060/cb5072fr>

⁶ FAO et OMS. Call for experts and data on microbiological risk assessment of viruses in foods. <https://www.fao.org/3/cc4295en/cc4295en.pdf>

⁷ FAO et OMS. [Joint FAO/WHO Expert Meeting on microbiological risk assessment of viruses in foods. Part 1: Food attribution, analytical methods, and indicators, Summary and conclusions, 2023](#)

Les informations disponibles ainsi que le nouvel avis scientifique qui émanera de la FAO/OMS en 2024 mettent en lumière la nécessité et l'opportunité de la révision du document CXG 79-2012. Alors que les principes généraux décrits dans le document CXG 79-2012 resteront probablement inchangés, des orientations supplémentaires reposant sur un nouvel avis scientifique aideront les autorités compétentes et les exploitants du secteur alimentaire à maîtriser les virus entériques humains dans les aliments afin de protéger la santé des consommateurs et de garantir des pratiques équitables dans le commerce alimentaire.

3. Principaux aspects à couvrir

Les nouveaux travaux ont pour but de réviser le document CXG 79-2012 afin de tenir compte des informations scientifiques les plus récentes et d'examiner divers aspects en rapport avec la maîtrise des virus dans les aliments, y compris:

- l'élargissement du champ d'application aux virus autres que le VHA et les NoV, comme le virus de l'hépatite E (VHE), ainsi qu'aux vecteurs émergents de maladies d'origine alimentaire, tels que les fruits surgelés;
- la révision des interventions au sein de la chaîne alimentaire, en lien avec les systèmes de maîtrise spécifiques des procédés, la désinfection des surfaces ainsi que la désinfection des mains et l'hygiène des préparateurs, en fonction des preuves disponibles;
- l'ajout possible d'informations sur les tests de dépistage des virus d'origine alimentaire dans les aliments, compte tenu des avancées techniques en matière de détection virale dans des produits alimentaires spécifiques et en matière d'évaluation de l'infectiosité potentielle des virus; et
- l'intégration des découvertes scientifiques relatives à la maîtrise du VHA et des NoV dans les mollusques bivalves et les produits frais divulgués depuis la publication du document CXG 79-2012, y compris sur les indicateurs de suivi de la qualité de l'eau de mer dans les zones conchylicoles ou encore sur les modèles d'évaluation des risques.

L'élargissement du champ d'application peut entraîner l'ajout d'une annexe afin d'apporter des recommandations supplémentaires sur des combinaisons virus-aliment spécifiques (par exemple, VHE dans la viande de porc et de gibier). La révision garantira aussi un alignement sur les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) (révisés en 2022).

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

Critères généraux

- **Protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce**

des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement

La proposition de nouveaux travaux aidera les autorités compétentes et les exploitants du secteur alimentaire à mettre en œuvre des mesures de maîtrise afin d'empêcher ou de minimiser la présence de virus entériques humains dans les aliments pour réduire le risque de maladie d'origine alimentaire causée par des virus. Les nouveaux travaux examineront l'intégration de mesures visant à minimiser la présence de virus zoonotiques comme le VHE, car cette voie de transmission n'est pas couverte par le document CXG 79-2012 dans son état actuel.

Critères applicables aux questions générales

- **Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter**

La révision du document CXG 79-2012 devrait permettre aux pays d'adopter de meilleures pratiques d'hygiène afin de réduire les risques de maladie d'origine alimentaire provenant de virus, et de soutenir des pratiques équitables dans le commerce international des denrées alimentaires.

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

La FAO/OMS a déjà entrepris des travaux sur les virus entériques humains dans les aliments, notamment

au travers des travaux du Groupe de référence de l'OMS sur l'épidémiologie des maladies d'origine alimentaire (FERG), qui a intégré les maladies d'origine alimentaire causées par les virus dans son plan de travail.

- **Dimension internationale du problème ou de la question**

Les infections virales d'origine alimentaire sont très courantes dans de nombreuses régions du monde. Les virus diffèrent des bactéries par leur taille, leur structure et leurs caractéristiques biologiques, ce qui peut nécessiter des stratégies de gestion distinctes des stratégies de gestion des agents pathogènes bactériens. Il est essentiel de réviser le document CXG 79-2012, en particulier sur la question des virus d'origine alimentaire nouvellement identifiés, pour alléger le fardeau des infections virales d'origine alimentaire sur la santé publique.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La proposition de nouveaux travaux se rapporte directement aux objectifs suivants mentionnés dans le *Plan stratégique du Codex 2020-2025*.

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

La révision et l'actualisation du document CXG 79-2012 font suite à l'apparition de nouvelles informations scientifiques susceptibles d'améliorer la maîtrise des virus dans les aliments, et de nouvelles informations qui seront apportées par la FAO/OMS en 2024.

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

Des rapports pertinents élaborés dans le cadre des réunions des JEMRA éclaireront la révision du document CXG 79-2012. Le document CXG 79-2012 continuera de fournir des principes de l'analyse des risques, mis en œuvre par le biais de systèmes d'hygiène alimentaire à plusieurs niveaux, afin de favoriser la diminution du risque de maladie d'origine alimentaire provenant de virus. Pendant le processus de révision, l'évolution des informations scientifiques récemment disponibles sera examinée à l'aune des contributions des pays membres.

Objectif stratégique 3: Accroître les effets en faisant en sorte que les normes du Codex soient reconnues et utilisées

L'utilisation pratique des normes du Codex reposant sur des données scientifiques, et des textes associés, dans le secteur du commerce alimentaire contribue à une sécurité sanitaire des aliments de haut niveau. La révision du document CXG 79-2012 devrait promouvoir une meilleure compréhension et une meilleure application de ses principes à l'échelle internationale.

Objectif stratégique 4: Faciliter la participation de tous les membres du Codex tout au long du processus d'établissement d'une norme

La révision du document CXG 79-2012 et la participation aux travaux seront ouvertes à tous les pays membres intéressés, ce qui permettra d'obtenir des contributions pertinentes et constructives.

Objectif stratégique 5: Améliorer les systèmes et pratiques de gestion des travaux qui contribuent à la réalisation efficace et effective de tous les objectifs du Plan stratégique

Résultant d'un consensus, la révision et l'actualisation du document CXG 79-2012 seront réalisées de façon efficace et transparente pour une adoption rapide. Les discussions initiales auront probablement lieu au sein d'un groupe de travail électronique (GTE) afin de poser un cadre pour l'actualisation du document. Une participation massive sera encouragée au travers de technologies web gratuites. Les dernières versions des textes seront traduites dans les langues officielles de la Commission en amont des réunions annuelles du Comité.

6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex ainsi que d'autres travaux en cours

La révision du document CXG 79-2012 continuera de compléter les textes du Codex existants. Cela comprend les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), le *Code d'usages sur les poissons et les produits de la pêche* (CXC 52-2003) et le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003). L'extension du champ d'application, visant à inclure des combinaisons virus-aliment supplémentaires, pourrait compléter d'autres documents du Codex tels que le *Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande* (CXC 58-2005). Les travaux actuels visant à aligner les textes du Codex développés par le CCFH sur la révision des

Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969) seront également pertinents dans le cadre de ce processus de révision. En outre, les *Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production et la transformation des aliments* (Section générale et Annexe I sur les produits frais adoptées lors de la 46^e session de la CCA) ainsi que l'Annexe II sur les produits de la pêche (à l'étape 2/3) seront aussi étudiées dans le cadre de ce processus de révision.

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

Une première réunion des JEMRA portant sur les virus dans les aliments, *Partie 1: attribution alimentaire, méthodes d'analyse et indicateurs*, s'est déroulée du 18 au 22 septembre 2023. Une deuxième réunion des JEMRA portant sur les virus dans les aliments est prévue pour le mois de février 2024 afin de permettre l'examen des mesures de prévention et d'intervention, mais aussi des divers modèles d'évaluation des risques. Les rapports de synthèse et les rapports complets de ces deux réunions seront nécessaires pour réviser et actualiser le document CXG 79-2012.

Le rapport dédié aux travaux d'alignement des documents du CCFH sur la révision des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) sera pris en considération lors de la révision du document CXG 79-2012.

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

Aucune contribution technique supplémentaire émanant d'organisations extérieures n'est anticipée à l'heure actuelle.

9. Calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux, y compris la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour l'adoption par la Commission; le délai d'élaboration de la norme ne devrait pas normalement dépasser cinq ans

À condition que les travaux soient acceptés lors de la 54^e session du CCFH en 2024, et sous réserve de l'approbation de la Commission du Codex Alimentarius (CCA) lors de sa 47^e session en novembre 2024, le calendrier suivant est proposé:

- Examen à l'étape 4 par la 55^e session du CCFH
- Nouvel examen à l'étape 4 par la 56^e session du CCFH
- Recommandation pour adoption à l'étape 5/8 par la 57^e session du CCFH
- Adoption par la CCA lors de la réunion suivante

Le calendrier proposé est provisoire, car la date de publication finale du rapport des JEMRA et la planification de la 55^e session du CCFH ne sont pas encore connues.