



FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION
Rome, Viale delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797



WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ
Genève, Palais des Nations. Câbles: UNISANTÉ, Genève. Tél. 33 10 00

TRADUCTION SOUS CONTRAT

ALINORM 65/13
Août 1965

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
Troisième session, Rome, 19-29 octobre 1965

COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE
RAPPORT DE LA DEUXIEME REUNION
Rome, 14-16 juin 1965

Note explicative

Vous êtes priés de prendre note des points suivants concernant la deuxième réunion du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire:

1. Annexe I : "Liste des participants" n'est pas jointe.
2. Annexe II : "Projet de principes généraux et directives provisoires en vue de l'établissement de normes d'hygiène alimentaires" n'est pas jointe. Cette norme a atteint l'étape 3 de la procédure à suivre pour l'élaboration de normes mondiales. Conformément aux vœux du Comité elle a été transmise aux gouvernements pour observations après la réunion du Comité. Vous êtes priés de faire parvenir vos observations au Secrétariat avant le 1er novembre 1965 afin de pouvoir les présenter à l'étude du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire lors de sa troisième réunion.
3. Annexe III : "Projet de normes d'hygiène provisoires pour les fruits séchés" n'est pas non plus jointe. Cette norme a également atteint l'étape 3 de la procédure à suivre pour l'élaboration de normes mondiales et elle a été distribuée aux gouvernements après la réunion du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. A la demande du Secrétariat les observations sur cette norme devraient également être faites jusqu'au 1er novembre 1965.

INTRODUCTION

1. La deuxième réunion du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, convoquée par le Gouvernement des Etats-Unis, s'est tenue au Siège de la FAO, à Rome, du 14 au 16 juin 1965, sous la présidence de M. Kenton L. Harris (Etats-Unis). Le Comité a adopté le rapport dont la teneur suit. Les délégués et observateurs de 13 pays et les représentants de la FAO et de l'OMS y ont participé. (La liste des participants figure à l'Annexe I). Le Comité a adopté l'ordre du jour proposé par le Président. Celui-ci a exprimé l'espoir que le Comité s'efforcerait d'arriver à un accord sur les Principes généraux d'hygiène alimentaire au cours de la réunion, de façon que l'on puisse les transmettre ensuite aux gouvernements pour observations, conformément à la procédure (étape 3) établie par la Commission pour l'élaboration de normes. (Voir page 63 du rapport de la deuxième session de la Commission mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius).

Mandat du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire

2. Durant l'examen du mandat confié au Comité, il a été précisé que ce mandat avait été élaboré par un groupe de travail lors de la deuxième session de la Commission du Codex Alimentarius. Le nouveau mandat du Comité a été établi afin de fixer avec précision les lignes de communication entre les divers comités du Codex s'occupant de produits et le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, de façon que puissent être élaborées des normes d'hygiène complètes couvrant les principes généraux et contenant des dispositions spécifiques à certains produits ayant des prescriptions qui leur sont propres en matière d'hygiène. Le mandat révisé du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire signifiait que le Comité étudierait des prescriptions d'hygiène spécifiques soit à la demande d'un des comités du Codex s'occupant de produits, soit de sa propre initiative, dans les cas où de tels comités n'auraient pas été institués. Il a été noté en outre que le Comité était également chargé d'étudier les problèmes d'hygiène qui, bien que relevant d'un autre comité du Codex, n'auraient pas été, à son avis qualifié, convenablement traités.

3. Au cours du débat, le délégué des Etats-Unis a exprimé une inquiétude: d'après le nouveau mandat du Comité, les autres comités du Codex n'étaient pas tenus de lui renvoyer pour étude les questions d'hygiène. La Commission avait cependant décidé que le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire devait, en tout état de cause, être tenu au courant, par l'intermédiaire du secrétaire de la Commission mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius, de l'établissement, par d'autres Comités du Codex, de toute spécification en matière d'hygiène alimentaire.

4. A ce propos, certaines délégations se sont demandé si le nouveau mandat permettrait au Comité de connaître des aspects sanitaires de la production des matières premières, et en particulier de la culture et de la récolte de celles qui servent à l'alimentation. De nombreuses délégations ont estimé que, pour que soient élaborées des prescriptions d'hygiène qui protègent la santé publique, il faut qu'elles portent également sur la matière première elle-même. De l'avis d'autres délégations, il ne serait nécessaire de s'occuper des problèmes de l'hygiène des matières premières que dans quelques cas spéciaux; ces questions ne devraient donc pas être prises en considération dans les principes généraux d'hygiène alimentaire.

5. A ce sujet, il a été précisé au Comité que son mandat révisé avait été expressément rédigé pour permettre aux divers comités du Codex d'étudier de manière aussi approfondie qu'ils le désirent les prescriptions d'hygiène relatives aux produits qui leur sont attribués, tout en leur donnant la possibilité de demander l'avis qualifié du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire sur tout point qu'ils jugeraient être de sa compétence. Le Comité estime néanmoins, que pour lui permettre de remplir ses fonctions d'une manière satisfaisante, il faudrait élargir son mandat; cet élargissement l'habiliterait également pour étudier les problèmes de l'hygiène des produits dès les premiers stades de la production.

6. Des questions ont également été posées quant au statut des Groupes d'experts FAO/OMS de l'hygiène des viandes et du lait dans le cadre du Codex Alimentarius et quant aux risques de chevauchement d'activités. Ces groupes, a-t-il expliqué, sont composés d'experts indépendants dont les recommandations sont mises à la disposition de tous les gouvernements, sans que ceux-ci soient nécessairement tenus de les appliquer, comme ils le sont dans le cas des normes du Codex. Il a été relevé que les travaux du Groupe d'experts de l'hygiène des viandes portaient aussi sur la volaille et que le deuxième rapport du Groupe d'experts mixte FAO/OMS de l'hygiène des viandes traitait des problèmes de l'hygiène des viandes de volaille - Voir Etudes agricoles de la FAO - Série des Rapports techniques Nc 241. Le Comité a décidé en conséquence que les prescriptions d'hygiène proposées pour la volaille par le Gouvernement du Royaume-Uni seront révisées en collaboration avec les Etats-Unis et communiquées à la Commission et aux autres groupes qui oeuvrent déjà dans ce domaine.

Prescriptions d'hygiène pour les aliments précuisinés congelés

7. Le Comité a examiné les propositions soumises par le Canada en ce qui concerne les conditions d'hygiène à observer dans la préparation et la manipulation des aliments précuisinés congelés. Les points ci-après, touchant la révision des normes proposées, ont été mis en question:

- a) le rapport durée/température, et en particulier la prescription exigeant que les aliments précuisinés soient conservés à 0°F (-17,8°C);

- b) la nécessité d'un test de mise en évidence des salmonelles pour tous les aliments congelés plutôt que pour les denrées expressément mentionnées dans la norme;
- c) la nécessité de tests microbiologiques multiples et le niveau des normes.

Le Comité suggère de supprimer dans la norme, l'alinéa 7.c) ci-dessus et de le remplacer par une déclaration indiquant que de telles prescriptions seront établies ultérieurement en même temps que des procédures d'échantillonnage appropriées.

8. Le Comité invite le Canada, qui en est l'auteur, à réviser le projet de norme à la lumière des commentaires que les gouvernements des Etats Membres du Comité devront lui faire parvenir dans un délai de trois mois, c'est-à-dire avant le 1er octobre 1965. Le Canada soumettra ensuite le projet révisé au Président du Comité avant le 1er janvier 1966 afin d'en permettre la distribution au Comité bien avant la troisième réunion.

Norme d'hygiène pour les oeufs

9. Le Comité a brièvement examiné le projet de norme présenté par le Royaume-Uni. Il a été convenu que le Royaume-Uni devait réviser ce projet en tenant compte des commentaires des gouvernements des Etats Membres. Les points suivants ont été retenus pour inclusion dans le projet révisé:

- a) la norme devrait couvrir également la préparation mécanique des oeufs entiers liquides;
- b) il conviendrait de réexaminer le rapport durée/température en ce qui concerne la pasteurisation afin de déterminer si l'on ne pourrait pas recourir à une température plus basse pendant un temps plus long, ce qui nuirait moins à la qualité du produit;
- c) la norme devrait inclure des tests permettant de déterminer la pureté du produit du point de vue microbiologique, par exemple le dénombrement total des entérobactériacées;
- d) autres produits à base d'oeuf.

La délégation du Royaume-Uni s'est engagée à réexaminer son projet de norme et à présenter une version révisée au Président avant le 1er janvier 1966. Le texte en sera ensuite distribué aux membres du Comité bien avant la troisième réunion; les commentaires reçus y seront incorporés.

Poisson

10. Le Comité a pris en considération la demande, formulée lors de la Réunion d'experts indépendants des pêches, en février 1964, que soient entrepris des travaux sur l'hygiène et la désinfection des usines qui traitent le poisson. Il a été convenu que le Royaume-Uni établirait, en collaboration avec les Etats-Unis, un projet de normes d'hygiène pour la troisième réunion. En outre, le Royaume-Uni, en collaboration avec les Etats-Unis et le Canada, établira un projet de normes d'hygiène couvrant tous les aspects de la production et du traitement des coquillages.

Salmonelles

11. Le Comité a examiné le rapport présenté par la délégation des Pays-Bas sur les problèmes posés par les salmonelles en relation avec les aliments et l'hygiène alimentaire. Il a été convenu que la question sera traitée dans les prescriptions d'hygiène qui seront proposées pour des produits déterminés.

Normes d'hygiène pour les céréales en grains

12. Le Comité a brièvement examiné les normes proposées par la délégation des Etats-Unis. Il a été convenu de supprimer la Section III sur la sélection des semences et d'apporter des modifications substantielles aux Sections IV et V. Le Royaume-Uni, le Canada, l'Australie et les Pays-Bas présenteront des observations écrites aux Etats-Unis. Le Comité étudiera un projet révisé lors de sa troisième réunion, sous réserve d'un avis que la Commission doit émettre à l'occasion de sa troisième session.

Principes généraux et directives applicables aux normes d'hygiène alimentaire

13. Le Comité a examiné en détail les propositions présentées par le Royaume-Uni et les Etats-Unis concernant les principes généraux et les directives applicables à l'élaboration de normes d'hygiène alimentaire. Il a retenu le texte révisé d'un avant-projet de norme provisoire (voir Annexe II du présent rapport). Il a décidé en outre de transmettre ce texte aux gouvernements pour observations, conformément à la procédure (étape 3) établie par la Commission pour l'élaboration de normes. Ce projet de norme pourra servir dès maintenant de guide fondamental pour les futures normes; il contient les principes généraux en matière d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires. Les principes généraux tels qu'ils s'appliquent seront répétés dans toutes les normes d'hygiène pour les groupes de produits spécifiques.

Normes d'hygiène pour les fruits secs

14. Le Comité était saisi d'un projet de norme établi par les Etats-Unis que le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités avait examiné et lui avait renvoyé pour intervention appropriée. Après avoir procédé à une analyse détaillée du projet, le Comité décide de lui apporter des modifications mineures et de le transmettre aux gouvernements pour observations, conformément à la procédure (étape 3) établie par la Commission pour l'élaboration de normes (voir Annexe III du présent rapport).

Normes d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve et les produits apparentés

15. Le Président du Comité du Codex sur les fruits et légumes traités qui participait à la réunion a signalé à l'attention du Comité deux documents établis par son Comité et soumis au Comité à l'examen du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, à savoir les normes d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve et les prescriptions d'hygiène du matériel pour les conserveries. Le Comité a examiné en détail le projet de norme que le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités lui avait renvoyé pour intervention appropriée. Après avoir révisé oralement ce projet pour le rendre conforme aux Principes généraux et aux directives applicables en matière d'hygiène alimentaire, le Comité prie la délégation des Etats-Unis d'en établir une version révisée et de la faire parvenir au Secrétariat de la Commission qui la transmettra aux gouvernements pour observations, conformément à la procédure (étape 3) établie par la Commission pour l'élaboration de normes. Le Comité a décidé en outre que la norme contiendra les spécifications suivantes relatives aux produits finals:

- a) Les aliments en conserve doivent être exempts de substances non admissibles, notamment insectes, fragments d'insectes, toiles d'insectes, terre, sable, fragments de pierres, matière fécale de toute origine, poils humains ou animaux, et exempts de filaments fongiques (moisissures) dont la présence indiquerait des ingrédients avariés.
- b) Les aliments en conserve doivent être exempts de tout agent pathogène et de toute substance toxique produite par des bactéries ou des moisissures.
- c) Les aliments en conserve ne doivent pas contenir de quantités décelables d'aucune substance chimique étrangère à moins que la substance ne soit admise par la législation et la réglementation officielle du pays où le produit sera consommé. Les additifs alimentaires ou autres résidus de produits chimiques autorisés ne devront pas dépasser en quantité la limite légale fixée dans le pays de destination.
- d) Les aliments en conserve dont le pH est supérieur à 4,5 seront soumis à un traitement suffisant pour détruire toutes les spores de Clostridium botulinum.

Aflatoxine

16. Le Comité a examiné un rapport établi par la délégation des Pays-Bas et intitulé "Proposed Recommendations on the Prevention of the Occurrence of Aflatoxin in Groundnuts and Groundnut Products" (Recommandations proposées concernant la prévention de l'apparition d'aflatoxines dans les arachides et produits dérivés). Quelques délégués ont signalé que des recherches approfondies sur tous les aspects du problème des aflatoxines étaient en cours dans diverses parties du monde. Le Comité est donc convenu d'accepter le rapport des Pays-Bas en tant que rapport sur l'état d'avancement des travaux en question et demande à la délégation des Pays-Bas de continuer à le tenir au courant des faits nouveaux dans ce domaine. Le Comité a donné l'assurance de son appui et de son intérêt pour les recherches conduites dans toutes les parties du monde sur l'aflatoxine. Il a été convenu que lorsque la question sera plus complètement élucidée, le Comité examinera le rôle qui lui reviendra pour l'élaboration de directives d'hygiène alimentaire couvrant l'aflatoxine.

Travaux techniques d'autres organismes dans le domaine de l'hygiène alimentaire

17. Le Comité a examiné de façon générale la nécessité de veiller à ce que les travaux techniques exécutés par d'autres organismes dans le domaine de l'hygiène alimentaire, par exemple ceux de l'ICMSF, soient pris en considération. Il a été conclu que le Comité devait se tenir au courant des normes microbiologiques élaborées par tout organisme travaillant dans ce domaine et les utiliser dans tous les cas appropriés.

Activités futures

18. Il a été proposé que le Comité, dans le cadre de ses activités futures en matière de normes d'hygiène, étudie les questions suivantes:

- a) Fruits et légumes déshydratés, y compris les champignons comestibles.
- b) Noix de plante arborescentes (noix, noisettes, amandes), même écalées, y compris les noix de coco séchées.
- c) Problèmes d'hygiène alimentaire dans les pays en voie de développement.
- d) Manutention des denrées alimentaires au stade du commerce de détail.
- e) Jus de fruits.

En ce qui concerne le point d), le Comité a décidé de demander à la Commission d'envisager d'élargir son mandat afin qu'il englobe les aspects sanitaires de la manutention des aliments dans le commerce de détail et les établissements de consommation.

19. Les pays mentionnés ci-après acceptent de se charger de l'établissement de projets de normes pour les produits suivants:

<u>Sujet</u>	<u>Pays</u>	<u>Collaborations</u>
a)	E.U.	Suède
b)	E.U.	Suisse, Royaume-Uni (pour la noix de coco séchée)
c)	E.U.	Pays en voie de développement invités par les Etats-Unis
d)	E.U.	Israël

Dispositions en matière de collaboration

20. Les pays qui ont accepté de se charger d'établir des projets de normes sont priés de se mettre en rapport avec les chefs de délégation des autres pays qui ont exprimé le désir de collaborer (voir paragraphe 19 du présent rapport). Il est également demandé d'adresser le double de la correspondance au Président du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, le Dr. Kenton L. Harris et au fonctionnaire de la FAO à Rome chargé du Programme mixte FAO/OMS des normes alimentaires. Les projets entièrement rédigés devront être adressés au Président du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire le plus tôt possible pour en permettre la traduction et la distribution aux membres du Comité bien avant la date d'ouverture de la troisième réunion.