



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

#### Cinquante et unième session

Cleveland, Ohio, États-Unis d'Amérique, 4 – 8 novembre 2019

#### NOUVEAUX TRAVAUX / PLAN DE TRAVAIL PROSPECTIF (PROPOSITIONS EN RÉPONSE À LA LETTRE CIRCULAIRE CL 2019/50-FH)

Préparé par les États-Unis d'Amérique

#### Généralités

1. À sa cinquantième session, le CCFH est convenu du Plan de travail prospectif et a demandé au secrétariat d'envoyer une lettre circulaire appelant à propositions de nouveaux travaux. Le comité est également convenu de rétablir le Groupe de travail sur les priorités des travaux du CCFH, présidé par les États-Unis d'Amérique, qui se réunira en marge de la cinquantième-et-unième session du CCFH (consulter REP19/FH, paragraphe 80).
2. La lettre circulaire CL 2019/50-FH a été envoyée en mai 2019 à tous les Membres et organisations ayant statut d'observateur. Les gouvernements membres ont été invités à présenter leurs propositions de nouveaux travaux pour examen par le groupe de travail susmentionné avant le 1<sup>er</sup> septembre 2019, conformément aux *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* (consulter le Manuel de procédure du Codex) et conformément à la « Procédure du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) pour la conduite de ses travaux » (disponible à l'adresse suivante : [http://www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/codexalimentarius/committee/docs/INF\\_CCFH\\_f.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/codexalimentarius/committee/docs/INF_CCFH_f.pdf)).

#### Propositions visant à préparer de nouvelles normes et de nouveaux codes d'usages en matière d'hygiène ou à réviser les normes existantes

3. Aucune proposition de nouveaux travaux ou de révision des normes et codes d'usage en matière d'hygiène existants n'a été présentée en réponse à la lettre circulaire mentionnée ci-dessus.
4. Cependant, la cinquantième session du CCFH est convenue que le Honduras, soutenu par le Chili, l'Union européenne, l'Inde et le Danemark se chargeraient de préparer un document de travail concernant des travaux futurs relatifs aux principes de sécurité sanitaire pour l'utilisation de l'eau dans la transformation des aliments pour examen lors de la cinquante-et-unième session du CCFH. Bien qu'aucune proposition de nouveaux travaux n'ait été soumise en réponse à la lettre circulaire CL 2019/50-FH, le document de travail présenté comprenait un document de projet concernant des nouveaux travaux relatifs aux principes/directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments (consulter le document [CX/FH 19/51/9](http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/codexalimentarius/committee/docs/INF_CCFH_f.pdf)).

#### Plan de travail prospectif du CCFH

4. À sa cinquantième session, le CCFH est convenu du Plan de travail prospectif (consulter REP19/FH paragraphe 80 et Annexe IV). Le Plan de travail prospectif (mis à jour afin d'indiquer le document de travail relatif aux principes de sécurité sanitaire pour l'utilisation de l'eau dans la transformation des aliments) figure à l'Annexe 1.

#### Recommandations

5. En ce qui concerne les propositions visant à élaborer de nouvelles normes et codes d'usages en matière d'hygiène, les pays membres peuvent examiner la proposition relative aux principes/directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments afin de déterminer s'il convient que le CCFH entreprenne ces travaux auxquels un degré élevé de priorité avait été accordé dans le Plan de travail prospectif.

5. Le CCFH devrait examiner lors de sa cinquante-et-unième session son Plan de travail prospectif (Annexe 1) conformément à la « Procédure du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) pour la conduite de ses travaux » ([http://www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/codexalimentarius/committee/docs/INF\\_CCFH\\_f.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/codexalimentarius/committee/docs/INF_CCFH_f.pdf)) afin de déterminer si des révisions prioritaires sont nécessaires.

## PLAN DE TRAVAIL PROSPECTIF DU CCFH

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) <sup>1</sup>	Impact sur la santé publique (20/14/8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0)	Document de projet/ document de travail (Oui/Non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise ? (Oui/Non)	Observations	Total
Principes/directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments	N/A	Oui	20	5	Oui	Oui La JEMRA a déjà émis des recommandations qui serviront de base aux Directives, mais il est vraisemblable que des avis complémentaires se révèlent nécessaires.	Consulter CX/FH 19/51/9	25
Code d'usages en matière d'hygiène pour le stockage des céréales	N/A	Oui	8	5	Oui <sup>2</sup>			13
<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>	2009	Non						
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande (CXC 58-2005)</i>	2005	Non						

<sup>1</sup> 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 si ledit code est considéré comme suffisant, aucun nouveau travail ne devrait être entrepris.

<sup>2</sup> Document 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) <sup>1</sup>	Impact sur la santé publique (20/14/8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0)	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 lait et les produits laitiers (CXC 57-2004)</i>	2009	Non						
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les œufs et les produits à base d'œuf (CXC 15-1976)</i>	2007	Non						
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments précuisinés et cuisinés en restauration collective (CXC 39-1993)</i>	1993	Non						
<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>	2001	Non						
<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> <i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement (CXC 40-1993)</i> <i>Lignes directrices pour l'inspection visuelle des lots de conserve quant aux défauts inacceptables (CXG 17-1993)</i> <i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve (CXC 2-1969)</i>	1993  1993  1993  1969	Non						

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) <sup>1</sup>	Impact sur la santé publique (20/14/8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0)	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 eaux potables en bouteille/conditionnées (autres que les eaux minérales naturelles) (CXC 48-2001)</i>	2001	Non						
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments réfrigérés conditionnés de durée de conservation prolongée (CXC 46-1999)</i>	1999	Non						