



JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX COMMITTEE ON FOOD HYGIENE

Fifty-fourth Session

Nairobi, Kenya

11 - 15 March 2024

Comments of Senegal

Point 5.1 de l'ordre du jour : Directives pour la maîtrise des Escherichia coli producteurs de Shiga-toxines (STEC) dans le bœuf cru, les légumes-feuilles frais, le lait cru et les fromages au lait cru, ainsi que les graines germées (CXG 99-2023): Avant-projet d'annexe II sur les légumes-feuilles frais à l'étape 4 (observations à l'étape 3) CX/FH 24/54/5

Contexte :

La 53e session du CCFH est convenue de renvoyer les annexes sur les légumes-feuilles frais et les graines germées à l'étape 2/3 afin qu'elles soient remaniées et transmises pour recueil d'observations, et de créer un GTE, présidé par le Chili et coprésidé par les États-Unis d'Amérique, le Kenya et la Nouvelle-Zélande.

Le GTE a retravaillé l'annexe sur les légumes-feuilles frais et l'annexe sur les graines germées, sur la base des observations écrites soumises à la 53e session du CCFH, et des observations reçues par l'intermédiaire du forum en ligne du Codex dans le cadre d'une série de consultations organisées pour chacune des annexes (juillet-septembre 2023).

Des modifications ont été apportées à l'annexe sur les légumes-feuilles frais après une série de consultations organisées au sein du GTE.

Position : Le Sénégal observe ce qui suit :

Sur les modifications d'ordre rédactionnelles apportées à l'annexe 2 :

1. OBJECTIF

4. Le but de la présente annexe est de fournir des orientations spécifiques pour **prévenir et/ou** réduire les risques de maladie d'origine alimentaire provoquée par les STEC et liée aux légumes-feuilles frais destinés à une consommation humaine sans cuisson, pendant la production primaire, la récolte, le conditionnement, la transformation, le stockage, la distribution, la commercialisation et la **consommation** ~~sensibilisation des consommateurs~~.

Justification 1 : La prévention vise à empêcher l'apparition de dangers

Justification 2 : Pour être en phase avec les différentes étapes décrites à la figure 1.

3.1.1 Élevages environnants

11. Les installations de production animale situées à proximité des sites de culture des légumes-feuilles frais et l'accès au site par les animaux sauvages peuvent présenter une probabilité importante de contamination des champs de production ou des sources d'eau par les STEC. Les exploitations d'élevage, **les exploitations avicoles**, les exploitations laitières et les pâturages pour nourrir le bétail présentent un risque important de contamination pour les légumes-feuilles frais dans le champ.

Justification : Les exploitations avicoles présentent également un risque important de contamination par les STEC.

3.2.3. État de santé du personnel, hygiène corporelle et installations sanitaires

19. Les exigences concernant l'hygiène et la santé devraient être respectées afin de garantir que le personnel entrant directement en contact avec les légumes-feuilles frais avant, pendant ou après la récolte ne les

contaminera pas avec des STEC. Un accès adéquat à des installations hygiéniques et sanitaires, ainsi que l'utilisation adéquate de telles installations, y compris des moyens adéquats pour se laver et se sécher les mains, sont indispensables dans l'optique de minimiser le risque pour les travailleurs de contaminer les légumes-feuilles frais. **Dans le cas des fermes intégrées, il est indispensable de séparer le personnel intervenant dans la production animale à celui qui intervient dans la production végétale.** Les personnes souffrant, de manière avérée ou potentielle, d'une maladie gastro-intestinale ne devraient pas être autorisées à pénétrer dans les zones de manipulation des légumes-feuilles frais, y compris la zone de récolte. Référez-vous à la section 3.2.3 du Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CXC 53-2003) pour prendre connaissance des pratiques de limitation des micro-organismes pathogènes microbiens tels que les STEC. **Prévoir des visites médicales périodiques de tout le personnel pour détecter à temps les porteurs de germes.**

Justification 1 : La séparation du personnel intervenant dans la production animale de celui intervenant dans la production végétale peut être une mesure importante pour minimiser le risque de contamination par les STEC.

Justification 2 : L'instauration de visites médicales périodiques vise à détecter à temps les porteurs de germes, y compris ceux associés aux STEC, afin de minimiser les risques de contamination.

5. PROCÉDÉS DE FABRICATION TRAITEMENT

29. Il est recommandé que les zones de manipulation des légumes-feuilles frais non transformés soient physiquement séparées des zones de fabrication **traitement** pour réduire au minimum la contamination par les STEC. ~~La fabrication~~ **Le traitement**, à quelques exceptions près (~~par exemple, la cuisson~~) ne peut pas éliminer complètement la contamination par les STEC éventuellement survenue pendant la production primaire des légumes-feuilles frais. Les transformateurs devraient s'assurer que les producteurs, les récolteurs, les **emballeurs conditionneurs** et les distributeurs ont mis en œuvre des mesures permettant de minimiser la contamination pendant la production primaire des légumes-feuilles frais et durant les étapes de manipulation suivantes, conformément aux dispositions du Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CXC 53-2003).

Justification 1 : Le procédé décrit dans cette section fait référence au traitement des légumes-feuilles frais et non à leur fabrication. Remplacement de « fabrication » par « traitement » à faire dans tout le document en général.

Justification 2 : La cuisson n'entre pas dans le champ d'application.

Justification 3 : L'emballage et le conditionnement sont deux termes étroitement liés, mais ils désignent des aspects distincts du processus de préparation et de protection des produits. Le conditionnement englobe l'ensemble des activités qui permettent de préparer un produit pour qu'il soit prêt à être commercialisé, tandis que l'emballage se concentre spécifiquement sur la protection physique du produit et son apparence visuelle.

Figure 1 : Diagramme des opérations concernant les légumes-feuilles frais

Dans la partie « légumes-feuilles destinées au marché frais », pour le point intitulé « Emballage ou conditionnement au champ », au niveau des tirets, ajouter « Conditionnement » et mettre dans l'ordre :

- **Conditionnement**
- Emballage
- Ensachage.

Justification : Le conditionnement est la première étape de préparation des produits pour la distribution.

Point 5.2 de l'ordre du jour : Directives pour la maîtrise des Escherichia coli producteurs de Shiga-toxines (STEC) dans le bœuf cru, les légumes-feuilles frais, le lait cru et les fromages au lait cru, ainsi que les graines germées (CXG 99-2023): Avant-projet d'annexe IV sur les graines germées à l'étape 4 (observations à l'étape 3) CX/FH 24/54/6

Contexte :

La 53e session du CCFH est convenue de soumettre l'avant-projet de Directives et ces deux annexes pour adoption à l'étape 5/8 par la 46e session de la CCA (appendice III), de renvoyer les annexes sur les légumes-feuilles frais et les graines germées à l'étape 2/3 afin qu'elles soient remaniées et transmises pour recueil d'observations, et de créer un GTE, présidé par le Chili et coprésidé par les États-Unis d'Amérique, le Kenya et la Nouvelle-Zélande.

Le GTE a retravaillé l'annexe sur les légumes-feuilles frais et l'annexe sur les graines germées, sur la base des observations écrites soumises à la 53e session du CCH, et des observations reçues par l'intermédiaire du forum du Codex dans le cadre d'une série de consultations organisées pour chacune des annexes (juillet-septembre 2023).

Recommandation : Le Sénégal recommande l'ajout d'une liste non exhaustive de graines germées.

Justification : L'ajout de cette liste permettrait de s'aligner avec la norme sur les légumes-feuilles frais et de mieux comprendre les types de graines visées dans cette directive.

Point 8 de l'ordre du jour : Avant-projet de directives relatives aux mesures de contrôle de l'hygiène des aliments sur les marchés alimentaires traditionnels à l'étape 4 (observations à l'étape 3) CX/FH 24/54/9

Contexte :

La 53e session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) s'est traduite par plusieurs décisions importantes, dont celle de soumettre une proposition de nouveaux travaux portant sur l'élaboration de Directives pour les mesures de maîtrise de l'hygiène alimentaire sur les marchés alimentaires traditionnels et la formation d'un groupe de travail électronique (GTE) présidé par le Kenya et coprésidé par l'État plurinational de Bolivie et le Nigeria pour préparer un projet de Directives pour les mesures de maîtrise de l'hygiène alimentaire sur les marchés alimentaires traditionnels, qui fourniraient aux gouvernements nationaux et locaux du monde entier des conseils pertinents pour garantir une conception et une gestion efficaces des marchés alimentaires traditionnels de façon à favoriser la sécurité sanitaire des aliments. Les nouveaux travaux ont été approuvés par la 46e session de la Commission du Codex Alimentarius, qui a également invité le CCFH à examiner soigneusement les liens entre les Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969), les textes régionaux visant les aliments vendus sur la voie publique et ce projet de directives.

La 53e session du CCFH est convenue d'établir un GTE présidé par le Kenya et coprésidé par la Bolivie et le Nigeria pour préparer, sous réserve d'approbation par la Commission, l'avant-projet de directives pour recueil d'observations à l'étape 3 et pour examen lors de la 54e session du CCFH; et de soumettre le rapport du GTE au Secrétariat du Codex au moins trois mois avant la 54e session du CCFH pour recueil d'observations à l'étape 3.

Le Kenya a rédigé un avant-projet qui a été alimenté par les quatre directives régionales dédiées aux aliments vendus sur la voie publique. Ces documents contiennent des conseils cruciaux sur la gestion des marchés, des informations à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, la manipulation des aliments, ainsi que la santé et les pratiques d'hygiène qui servent à garantir la sécurité sanitaire des aliments commercialisés sur les marchés.

➤ **Observations générales**

1. TITRE : « Directives pour les mesure de maîtrise de l'hygiène alimentaire sur les marchés alimentaires traditionnels » ou devenir « Directives pour les mesures de maîtrise de l'hygiène sur les marchés alimentaires traditionnels »

Position : Le Sénégal soutient le maintien du titre original « Directives pour les mesure de maîtrise de l'hygiène alimentaire sur les marchés alimentaires traditionnels ».

Justification : Ce titre est beaucoup plus global et englobe toutes les mesures prises pour assurer la sécurité des aliments qui sont vendus dans ces types de marchés.

2. Cet ensemble de directives doit-il adopter une structure de directives, une structure de code d'usages ou la structure unique proposée?

Position : Le Sénégal soutient la structure unique proposée.

Justification : La structure telle que présentée est claire et limpide.

4. Ces directives doivent-elles être considérées comme un complément ou comme un remplacement des textes existants (les quatre directives régionales existantes/le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique : par exemple, CXG 22R-1997, CXC 43R-1995, CXC 71R-2013, CXC 76R-2017) ?

Position : Le Sénégal soutient la structure unique proposée.

Justification : Ces directives doivent être considérées comme un complément car il y a des aspects qui sont traités au niveau de ce document et qui ne le sont pas au niveau des autres textes existants et vice versa, il existe des complémentarités entre ces textes.

➤ Examen du document

Le Sénégal observe ce qui suit et propose des modifications :

SECTION 5 – EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE

5.1 État de santé des manipulateurs d'aliments

5.1.1 Toutes les personnes manipulant des aliments sur les marchés alimentaires traditionnels devraient être soumis à des contrôles sanitaires ~~quotidiens~~ **périodiques** ~~avant de manipuler des aliments et à un examen médical programmé et~~, le cas échéant, être certifiées et/ou immunisées.

Justification : Les contrôles sanitaires quotidiens ne peuvent pas s'adapter à ce contexte des marchés .

5.2 Hygiène et comportement personnels

5.2.2 Se laver correctement les mains à l'eau ~~courante~~ potable et au savon avant de manipuler des aliments. En l'absence d'eau courante potable, une méthode acceptable de désinfection des mains devrait être utilisée.

Justification : L'essentiel est que l'eau utilisée soit potable, peu importe qu'elle soit courante ou non.

6.3 Structures Installations

6.3.1 Les ~~structures~~ **installations** des marchés alimentaires traditionnels devraient être approuvées par l'autorité compétente et fabriquées dans des matériaux étanches pouvant être nettoyés, désinfectés et maintenus en bon état.

Justification : Les éléments décrits dans cette partie font référence aux différentes installations dans les marchés.

6.5 Assainissement

~~6.5.1 Approvisionnement en eau – Les marchés alimentaires traditionnels devraient assurer un approvisionnement suffisant en eau potable.~~

Justification : Il faudra prévoir une autre section pour l'approvisionnement en eau car cela n'entre pas dans cette partie .

6.5.2 Évacuation des déchets solides – Les marchés alimentaires traditionnels devraient s'assurer que :

6.5.2.3 des poubelles **adaptées** soient disposées à des endroits stratégiques au sein des marchés

Justification : Il faut que les poubelles comportent des couvercles et qu'elles soient facilement nettoyables.

6.5.3 Toilettes et sanitaires – Chaque marché alimentaire traditionnel devrait disposer de toilettes **nombre suffisant** et autres sanitaires facilement accessibles et devant être gardés propres et fonctionnels. Les toilettes devraient être équipées de compartiments séparés pour les hommes et les femmes.

Justification : La disponibilité de toilettes en nombre suffisant dans les marchés est cruciale pour assurer le bien-être des visiteurs, des travailleurs et des vendeurs, tout en favorisant des normes sanitaires élevées.

SECTION 7 – PRÉPARATION DES ALIMENTS

7.1 Exigences **par rapport à la matière première**

Justification : Les exigences sont généralisées alors que cette partie ne traite que des matières premières .