



POINT 10 DE L'ORDRE DU JOUR

CRD03

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, du 4 au 8 novembre 2019

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL PHYSIQUE SUR LES PRIORITÉS DES TRAVAUX DU CCFH
(PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX ET/OU RÉVISION DE NORMES EXISTANTES)

PRÉPARÉ PAR LES ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE, EN LEUR QUALITÉ DE PRÉSIDENT DU GROUPE DE
TRAVAIL

Le Groupe de travail physique (GTP) a été présidé par Mme Jenny Scott, déléguée des États-Unis d'Amérique auprès du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. La présidence a accueilli les délégués et pris note que la *Demande de propositions visant de nouveaux travaux et/ou la révision des normes existantes* (CL 2019/50-FH) n'a abouti à aucune proposition visant de nouveaux travaux. La présidence a indiqué que, lors de la cinquantième session du CCFH, le Honduras, avec le soutien du Chili, de l'Union européenne, de l'Inde et du Danemark, est convenu de préparer un document de travail portant sur les *Principes de sécurité sanitaire pour l'utilisation de l'eau dans la transformation des aliments*. Un document de travail et un document de projet ont été présentés (CX/FH 19/51/9), et des versions révisées ont été fournies dans les documents CRD7 et CRD15. Le GTP a débattu du document CRD15 et a examiné le Plan de travail prospectif du CCFH.

Document de travail et document de projet portant sur les Principes de sécurité sanitaire pour l'utilisation de l'eau dans la transformation des aliments (FH51 CRD15)

1. Le Honduras a remercié le Chili, le Danemark, l'Union européenne et l'Inde pour leur soutien tout au long de l'élaboration du document de travail et du document de projet, et a évoqué une modification majeure effectuée lors de la dernière révision, à savoir la structure même du document. Le format proposé inclut un document d'orientation générale et trois annexes dédiées aux stratégies d'intervention pour l'approvisionnement, l'utilisation et le recyclage de l'eau tout au long de la chaîne alimentaire, les critères microbiologiques applicables, ainsi que les outils du système d'aide à la prise de décision pour le secteur des produits frais, le secteur de la pêche et le secteur laitier.
2. Le Honduras a également suggéré la nécessité de s'appuyer sur des avis scientifiques communs des JEMRA et du JECFA concernant les aspects microbiologiques et chimiques d'une utilisation sûre de l'eau.
3. La FAO a indiqué qu'elle avait récemment organisé une réunion d'experts sur les critères microbiologiques concernant l'eau, et déterminé que lesdits critères varieraient en fonction du pays/de la situation. Des directives pour l'évaluation des risques et des études de cas pourraient également être pertinentes. Il serait utile de fournir des exemples d'élaboration des critères dans différents pays à travers le monde.
4. Compte tenu des conclusions de la réunion d'experts sur les critères microbiologiques concernant l'eau, il a été suggéré que, en lieu et place d'annexes portant sur chaque secteur et axées sur les critères microbiologiques applicables, la section générale aborde les critères d'élaboration de critères microbiologiques applicables, de telle sorte que lesdits critères puissent s'appliquer à l'ensemble des secteurs.
5. Un grand nombre de délégations et d'organisations ont estimé que ces travaux étaient importants et ont soutenu leur avancement en tant que nouveaux travaux. Le Honduras a confirmé que les nouveaux travaux couvriraient le recyclage de l'eau. Il a été convenu que le document serait intitulé « Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments ».
6. Le Honduras est convenu de travailler avec la FAO, le Chili, le Danemark, l'Union européenne et l'Inde à l'élaboration d'un document de projet révisé qui sera soumis à discussion en séance plénière.

7. La présidence a suggéré que la révision du document de projet prenne en considération la définition des utilisations/recyclages prévus de l'eau spécifiques de chaque secteur, ainsi que la mise à jour de la section portant sur la demande d'avis scientifiques, à l'aune de la récente réunion d'experts de la FAO/l'OMS. La FAO a également pris note que le document ne porterait pas sur l'eau de boisson. Ce point devrait être clairement spécifié dans le document de projet.

Plan de travail prospectif du CCFH

8. La présidence a indiqué que le Plan de travail prospectif du CCFH avait fait l'objet d'une révision afin de refléter plusieurs discussions qui se sont précédemment tenues à l'occasion de la cinquante et unième session du CCFH. Le Plan de travail prospectif du CCFH a donc été mis à jour comme suit :
- ajout d'informations concernant les « Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments » ;
 - ajout du *Code d'usages pour la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire* dans le Plan de travail prospectif, dans le but d'anticiper la mise à jour dudit document eu égard à de nouvelles informations émanant de la FAO/de l'OMS et du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires à propos de l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes.
 - Trois domaines possibles de nouveaux travaux ont été suggérés pour le plan de travail :
 - mise à jour des *Directives sur l'application des principes généraux en matière d'hygiène sur la maîtrise de Vibrio spp. dans les fruits de mer* (CXG 73-2010) ;
 - élaboration de Directives sur l'élaboration de méthodes microbiologiques basées sur les performances ;
 - mise à jour des *Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments* (CXG 79-2012).
9. La présidence a abordé la mise à jour des données pour les « Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments ». Le GTP n'a procédé à aucune modification concernant les critères de classement.
10. Les délégations ont été chargées d'examiner les trois domaines de nouveaux travaux et de déterminer s'ils devaient être conservés dans le plan de travail.
11. Une délégation a émis une observation à propos de la nécessité d'élaborer un document de travail portant sur la révision des *Directives sur l'application des principes généraux en matière d'hygiène sur la maîtrise de Vibrio spp. dans les fruits de mer* (CXG 73-2010). Bien que la FAO travaille encore sur le rapport de la récente consultation d'experts dédiée à l'espèce *Vibrio*, elle est disposée à en partager les conclusions avant publication auprès des personnes intéressées par l'élaboration du document de travail dans l'optique de la mise à jour des directives existantes.
12. Plusieurs délégations ont demandé des explications concernant les travaux relatifs aux « Directives sur l'élaboration de méthodes microbiologiques basées sur les performances ». Le titre a par conséquent été révisé, et le document s'intitule désormais : « Directives sur l'élaboration de critères de performance pour les méthodes microbiologiques ». Les délégations ont soutenu le maintien de ces nouveaux travaux potentiels dans le plan de travail.
13. La présidence a indiqué que de nouvelles informations liées aux norovirus pourraient obliger à la mise à jour des *Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments* (CXG 79-2012). Ce point a été ajouté au Plan de travail prospectif.
14. Le Plan de travail prospectif révisé est disponible dans l'Annexe 1.

Concernant les recommandations relatives à de nouveaux travaux, le GTP :

15. est convenu de nouveaux travaux sur les « Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments » ; et examine le document de projet révisé et mis à jour avec les données de la FAO, pour soumission auprès de la Commission à des fins d'approbation en tant que nouveaux travaux ;
16. sollicite l'élaboration d'un document de travail sur les nouvelles informations émanant de la FAO/OMS à propos des bactéries du genre *Vibrio*. Le document de travail couvrirait la nécessité de procéder à de nouveaux travaux dans le but de mettre à jour le document CXG 73-2010 ;

-
17. adopte le Plan de travail prospectif et demande aux délégations de hiérarchiser les domaines ajoutés pour de nouveaux travaux potentiels avant la réunion de la cinquante-deuxième session du CCFH.

PLAN DE TRAVAIL PROSPECTIF DU CCFH

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹	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
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 Les JEMRA ont 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 pour la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire	2019	Non						
<i>Directives sur l'application des principes généraux en matière d'hygiène sur la maîtrise de Vibrio spp. dans les fruits de mer (CXG 73-2010)</i>	2010	Oui						
Directives sur l'élaboration de critères basés sur les performances pour les méthodes microbiologiques	N/A	Oui						

¹ 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 que ledit code est considéré comme suffisant, aucun nouveau travail ne devrait être entrepris.

Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (Oui/Non) ¹	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>Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments (CXG 79-2012)</i>	2012	Oui						
Code d'usages en matière d'hygiène sur le stockage des céréales	N/A	Oui	8	5	Oui ²			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						
<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 5-1976)</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						

² 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) ¹	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 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 de 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						
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour l'eau potable en bouteille/conditionnée (autre que l'eau minérale naturelle) (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						