



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Cinquante-quatrième session

Nairobi, Kenya

11-15 mars 2024

### RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL PHYSIQUE SUR LA PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX/LE PLAN DE TRAVAIL PROSPECTIF

(préparé par les États-Unis d'Amérique en leur qualité de Président du groupe de travail)

1. Un groupe de travail physique (GTP) s'est réuni le 11 mars 2024 Nairobi (Kenya) pendant la première journée de la 54<sup>e</sup> session du CCFH. Il était présidé par les États-Unis d'Amérique et visait à débattre de la proposition de nouveaux travaux et du plan de travail prospectif du CCFH. Pour aider à encadrer la discussion sur l'avancement des nouveaux travaux, le Président a pris note du fait que la 55<sup>e</sup> session et la 56<sup>e</sup> session du CCFH devraient respectivement avoir lieu fin 2025 et fin 2026. Le Président a également invité le Secrétariat des JEMRA à préciser le contexte dans lequel les informations portant sur plusieurs propositions de nouveaux travaux seraient probablement publiées. Les JEMRA ont de nouveau indiqué qu'il était vraisemblable que la première partie des publications sur *Listeria* et les virus serait disponible à la fin de l'été 2024, et que la seconde partie des publications sur chaque agent pathogène était prévue pour la fin de l'année 2024. Enfin, les JEMRA ont signalé que la dernière réunion sur les virus se tiendrait entre le milieu et la fin de l'année 2024. Par conséquent, le CCFH serait bien placé pour faire avancer plusieurs propositions si les nouveaux travaux étaient entrepris avant la 55<sup>e</sup> session du CCFH.

#### Résumé des discussions

#### ***Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments (CXG 79-2012) (voir CX/FH 24/54/11)***

2. Le Canada et le Royaume des Pays-Bas ont proposé de nouveaux travaux. Le Canada a introduit la révision de directives spécifiques sur la maîtrise des virus afin de tenir compte des derniers avis scientifiques émanant de la FAO/OMS. Cette révision permettra aussi d'harmoniser le document CXG 79-2012 avec la révision des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969). 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, dont la dernière partie devrait suivre la troisième réunion sur les virus prévue dans le courant de l'année.

3. Les nouveaux travaux 1) élargiront le champ d'application aux virus tels que les virus de l'hépatite E (VHE) et aux vecteurs émergents de maladies d'origine alimentaire, tels que les fruits/baies surgelés; 2) incluront des révisions des interventions au sein de la chaîne alimentaire; 3) ajouteront éventuellement des informations sur les tests de dépistage des virus d'origine alimentaire dans les aliments, compte tenu des avancées techniques en matière de détection virale; et 4) examineront les découvertes scientifiques relatives à la maîtrise du VHA et des NoV dans les mollusques bivalves et les produits frais, divulguées depuis la publication du document CXG 79-2012.

4. Le calendrier proposé consiste en un cycle de deux ans incluant un examen et un réexamen à l'étape 4 par la 55<sup>e</sup> et la 56<sup>e</sup> sessions du CCFH, respectivement, puis la recommandation pour adoption à l'étape 5/8 par la 57<sup>e</sup> session du CCFH. 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, les aliments préparés et prêts à la consommation, les fruits de mer et les produits frais/surgelés).

5. Plusieurs pays ont soutenu ces travaux. Il a été demandé au groupe de travail d'examiner attentivement la nécessité d'ajouter des annexes sur la base des données limitées disponibles.

***Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la chair de poulet (CXG 78-2011) (voir CX/FH 24/54/12)***

6. Une deuxième proposition de nouveaux travaux a été soumise par les États-Unis d'Amérique, la Nouvelle-Zélande, la République du Honduras et la République fédérative du Brésil. Les États-Unis d'Amérique ont introduit des révisions sur des directives spécifiques. Ces révisions fourniront plusieurs options de gestion des risques reposant sur les derniers avis scientifiques émanant de la FAO/OMS, et elles intégreront les informations pertinentes de la dernière révision des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXG 1-1969). Le champ d'application des Directives ne sera pas modifié. Cette révision tombe à point nommé, car la consommation de poulet dans le monde continue d'augmenter.

7. La 52<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH, 2022) a demandé aux JEMRA de rassembler des informations scientifiques pertinentes sur *Campylobacter* et *Salmonella* dans la chair de poulet, en amont de la mise à jour du document intitulé *Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la chair de poulet* (CXG 78-2011). En réponse à la demande de la 52<sup>e</sup> session du CCFH, la FAO et l'OMS ont organisé une première réunion des JEMRA sur la maîtrise de *Salmonella* spp. non typhiques avant et après récolte du 12 au 16 septembre 2022, puis une seconde réunion des JEMRA sur la maîtrise de *Campylobacter* spp. dans la chair de poulet après récolte du 6 au 10 février 2023. Les deux réunions des JEMRA ont recommandé la révision du document CXG 78-2011. La 53<sup>e</sup> session du CCFH (2022) a pris note de l'intention du Brésil, des États-Unis d'Amérique, du Honduras et de la Nouvelle-Zélande de préparer un document de travail sur la possible révision du document CXG 78-2011 pour examen par la 54<sup>e</sup> session du CCFH.

8. Ces nouveaux travaux permettront d'examiner les facteurs pertinents pour la maîtrise de *Campylobacter* et de *Salmonella*, y compris: 1) la nécessité de réaliser des interventions avant récolte pour réduire la charge pathogène avant la récolte, de faire face au risque de transmission horizontale ou verticale, et de tenir compte des rapports récents sur des maladies associées aux abats qui peuvent être combattues par la mise en œuvre de mesures de maîtrise pendant l'élevage de troupeaux de volailles; 2) des interventions pratiques qui peuvent réduire les risques de maladies d'origine alimentaire associées à la consommation de viande de volaille (CX/FH 24/54/12 8), notamment les interventions avant récolte (par exemple, traitement des aliments pour animaux) et après récolte (par exemple, interventions par diffusion au goutte-à-goutte d'antimicrobiens ou d'acides organiques); 3) les méthodes de suivi microbiologique, en particulier les approches de suivi et de maîtrise des processus moléculaires; 4) les données scientifiques récentes, et notamment les informations sur les nouvelles souches pathogènes, ainsi que leur propagation géographique et leur incidence clinique; et 5) les méthodes de détection et la caractérisation des agents pathogènes par sérotype et par locus impliqué dans la virulence.

9. Le calendrier prévu consisterait en une discussion sur la révision du projet lors de la 55<sup>e</sup> session du CCFH, et sa finalisation à l'étape 5/8 par la 56<sup>e</sup> session du CCFH. Ces travaux n'ont soulevé aucune objection. Surtout, les deux documents des JEMRA nécessaires pour entreprendre les travaux ont été publiés.

***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)***

10. Le Canada, les États-Unis d'Amérique et la République française ont soumis une troisième proposition de nouveaux travaux. Le Canada a indiqué que ces nouveaux travaux avaient pour but de réviser les *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) Le Canada a précisé que, compte tenu du temps écoulé et des nouvelles informations scientifiques fournies par les JEMRA, la révision du document CXG 61-2007 était justifiée. Alors que les principes fondamentaux présentés dans le document CXG 61-2007 d'origine ne subiront probablement pas de grands changements, l'actualisation du

document CXG 61-2007 continuera d'apporter des conseils opportuns aux gouvernements pour maintenir un cadre de maîtrise de *L. monocytogenes*.

11. Ces nouveaux travaux devraient examiner plusieurs facteurs pertinents pour la maîtrise de *L. monocytogenes*, y compris: 1) les activités de production primaire; 2) de nouvelles informations pertinentes à examiner de la production primaire à la consommation en rapport avec la gestion des ressources, la maîtrise de la durée et de la température, les pratiques d'hygiène environnementale et le changement climatique; 3) les méthodes de suivi microbiologiques, surtout les approches moléculaires ou génomiques en complément des méthodes de culture traditionnelles; 4) les pratiques des consommateurs et la pertinence des facteurs affectant le risque de listériose dans différentes régions du monde; et 5) d'autres informations scientifiques récemment disponibles.

12. Le calendrier proposé consiste en un cycle de deux ou trois ans, compte tenu de l'ampleur et de l'importance de ce document.

Plusieurs pays ont soutenu ces travaux. Il a été demandé 1) d'actualiser le champ d'application et les objectifs du document afin qu'ils s'appliquent aux gouvernements et aux exploitants du secteur alimentaire, qui ont été ajoutés par la suite au document pendant le GTP; et 2) au groupe de travail d'envisager la suppression de la notion de changement climatique.

### Allergènes

13. Le Président a rappelé que la 51<sup>e</sup> session du CCFH avait achevé le *Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire*, et que ce dernier avait été approuvé par la 43<sup>e</sup> session de la CCA. La 51<sup>e</sup> session du CCFH a aussi indiqué que le Code d'usages serait révisé lorsque la FAO/OMS aura apporté son avis scientifique et que le CCFL aura achevé ses travaux sur l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes et l'actualisation de la liste des aliments et des ingrédients dans la section 4.2.1.4 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En 2023, la 47<sup>e</sup> session du CCFL a examiné l'avant-projet de révision de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*, et elle l'a fait avancer à l'étape 5. Ces travaux seront examinés plus en détail par la 48<sup>e</sup> session du CCFL actuellement prévue en octobre-novembre 2024. Le Président a aussi pris note de la suggestion de la 47<sup>e</sup> session du CCFL selon laquelle le CCFH devrait s'assurer que les dispositions pertinentes du *Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire* (CXC 80-2020) restent cohérentes avec ces nouveaux textes à l'avenir.

14. Par conséquent, le Président a détaillé le calendrier évoqué au début de la session et souligné le fait qu'un document de travail permettant de réviser les travaux menés sur le Code d'usages pourrait être préparé en amont de la 55<sup>e</sup> session du CCFH (provisoirement prévue pour la fin de l'année 2025), sur la base des résultats de la 48<sup>e</sup> session du CCFL. En outre, le Président a indiqué que le projet de document qui en découlerait pourrait être préparé afin d'être examiné par la 56<sup>e</sup> session du CCFH pour approbation des nouveaux travaux.

### Classement des projets du plan de travail prospectif par ordre de priorité

15. Le GTP a tout d'abord classé les projets du plan de travail prospectif pour lesquels un projet de document avait été soumis, y compris les *Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la chair de poulet* (CXG 78-2011), les *Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments* (CXG 79-2012) et les *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). Ce classement comprend aussi le *Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire* (CXC 80-2020) ainsi que le projet de *Code d'usages en matière d'hygiène sur le stockage des céréales* qui figure dans la partie I du plan de travail prospectif depuis 2012.

16. Une autre discussion assez brève a permis d'aborder le *Code d'usages sur les poissons et les produits de la pêche* (CXC 52-2003) du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP), et son intégration éventuelle dans notre plan de travail prospectif. Le Secrétariat du Codex a expliqué que le CCFFP conservait la responsabilité de ce document et que ce dernier resterait au sein du CCFFP. Cependant, d'éventuels projets de travaux spécifiques sur l'hygiène pourraient être renvoyés à ce Comité.

**Recommandations pour la séance plénière de la 54<sup>e</sup> session du CCFH**

17. Le GTP a recommandé (sans ordre de priorité particulier) que la 54<sup>e</sup> session du CCFH:

- soutienne les nouveaux travaux de révision des *Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments* (CXG 79-2012);
- soutienne les nouveaux travaux de révision des *Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la chair de poulet* (CXG 78-2011);
- soutienne les nouveaux travaux de révision des *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);
- tienne compte de la quantité de travail pouvant progresser lors de la 54<sup>e</sup> session du CCFH, du calendrier entre le moment présent et la 55<sup>e</sup> session du CCFH qui se tiendra à la fin de l'année 2025, et des dates de publication estimées pour les prochaines informations des JEMRA sur les virus et *Listeria* entre le milieu et la fin de l'année 2024.

## PLAN DE TRAVAIL PROSPECTIF DU CCFH

Partie 1									
Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (oui/non) <sup>2</sup>	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/ Moyen = 14/ Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) <sup>3</sup>	Projet de document /document de travail (oui/non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise? (oui/non)	Harmonisation requise avec le document CXC 1-1969 révisé	Observations	Total
<i>Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la chair de poulet (CXG 78-2011)</i>		Oui ( <i>Salmonella</i> )/ Oui ( <i>Campylobacter</i> )	20	10	Oui	Oui. Le CCFH a demandé aux JEMRA de rassembler les informations scientifiques pertinentes sur <i>Salmonella</i> et <i>Campylobacter</i> dans la chair de poulet en préparation d'une mise à jour.	Oui	La FAO a observé, lors du groupe de travail sur les nouveaux travaux au moment de la 53 <sup>e</sup> session du CCFH, que, pendant la réunion des JEMRA sur <i>Salmonella</i> dans le poulet, les experts avaient recommandé la mise à jour de deux documents CXC: le <i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments précuisinés et cuisinés en restauration collective</i> (CXC/RCP 39-1993) (qui figure actuellement dans le plan de travail prospectif) et le <i>Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés</i> (CXC/RCP 8-1976) (qui ne figure pas dans le plan de travail prospectif). Les deux étant cités dans le document CXG 78-2011 (voir <a href="#">MRA n° 45</a> , page 62).	30

<sup>2</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>3</sup> Impact sur le commerce mondial, consommation élevée: 10; impact sur le commerce régional, consommation élevée: 5; impact sur le commerce mondial, consommation faible: 4; impact sur le commerce régional, consommation faible: 2; aucun impact sur le commerce: 0

<i>Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020)</i>	2019	Oui (consultations d'experts FAO/OMS) /Non (contributions du CCFL)	20	10	Oui		Oui	Le CCFL s'est réuni en mai 2023 et a abordé les contributions de la consultation d'experts de la FAO/OMS sur les allergènes, y compris les allergènes prioritaires, les seuils et l'étiquetage de précaution relatif aux allergènes. Les travaux sont en cours au sein du CCFL et le CCFH devrait anticiper la nécessité de réviser ce document dans un avenir proche. Événement parallèle de la FAO sur les allergènes prévu pendant la 54 <sup>e</sup> session du CCFH.	30
<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	20	10	Oui	Oui. Le document de travail identifie 5 éléments pour lesquels la contribution des JEMRA est nécessaire.	Oui	La structure fondée sur d'anciennes sections des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> devra être revue pour être alignée sur les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés.	30
<i>Code d'usages en matière d'hygiène sur le stockage des céréales</i>	N/A	Oui	8	5	Oui <sup>4</sup>		N/A		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	Oui	20	10	Oui	Oui	Oui	Rapport des JEMRA sur <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments prêts à la consommation: attribution, caractérisation et suivi; la FAO et l'OMS doivent procéder à une évaluation complète des risques de la ferme à la table pour <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments. Le texte devrait être aligné sur les sections révisées des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> et sur le nouveau libellé des titres.	30

<sup>4</sup> Document de travail 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 44<sup>e</sup> session du CCFH, qui s'est tenue du 12 au 16 novembre 2012.

Partie 2									
Les textes ci-après sont classés du plus récent au plus ancien. Il n'existe pas de nouvelles informations permettant une mise à jour, mais des révisions peuvent se révéler nécessaires pour renforcer la cohérence avec le document CXC 1-1969 et d'autres documents.									
Titre des travaux	Dernière révision	Informations à actualiser (oui/non) <sup>2</sup>	Impact sur la santé publique (Élevé = 20/ Moyen = 14/ Faible = 8)	Impact sur le commerce (10/5/4/2/0) <sup>3</sup>	Projet de document /document de travail (oui/non)	Assistance de la FAO et de l'OMS requise? (oui/non)	Harmonisation requise avec le document CXC 1-1969 révisé	Observations	Total
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau (CXC 75-2015)</i>	2018	Non					Oui	Certaines sections devraient être réalignées sur les sections révisées des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> .	
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CXC 53-2003).</i>	2017	Non					Oui	Définitions des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> : les types d'eau devraient renvoyer au texte mis à jour des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> /aux informations des experts	
<i>Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des parasites d'origine alimentaire (CXG 88-2016)</i>	2016	Non					Oui	Section 3.1: la référence devrait être mise à jour afin de s'aligner sur les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés et devenir la section 2.1.	
<i>Directives sur la maîtrise des Salmonella spp. non typhiques dans la viande de bœuf et la viande de porc (CXG 87-2016)</i>	2016	Non					Oui	Modification d'ordre rédactionnel: 8h) L'exposant 17 devrait être déplacé à la fin de la seconde phrase et faire directement référence à la section 7.3 des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés. Idem pour l'exposant 22.	
<i>Directives sur la maîtrise des Trichinella spp. dans la viande de suidés (CXG 86-2015)</i>	2015	Non					Oui		

5 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.

6 Impact sur le commerce mondial, consommation élevée: 10; impact sur le commerce régional, consommation élevée: 5; impact sur le commerce mondial, consommation faible: 4; impact sur le commerce régional, consommation faible: 2; aucun impact sur le commerce: 0

<i>Directives sur le contrôle de Taenia saginata dans la viande de bovins domestiques (CXG 85-2014)</i>	2014	Non					Oui	
<i>Principes et directives régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques (CXG 30-1999)</i>	2014	Non					Non	La définition du terme «danger» devrait être mise à jour. L'identification des dangers devrait mentionner les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> comme point de départ.
<i>Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CXG 21-1997)</i>	2013	Non					Non	Modifications d'ordre rédactionnel: la section 4.1 (par. 11) devrait être mise à jour de façon à faire référence aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> . Suggestion: «Le choix de l'approche devrait cadrer avec les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> (CXC 1-1969), les objectifs de gestion des risques et les décisions en lien avec la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments.» La section 4.12 devrait être mise à jour de façon à renvoyer vers la section 7.4 des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés.
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour le captage, l'exploitation et la commercialisation des eaux minérales naturelles (CXC 33-1985)</i>	2011	Non					Oui	La référence aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> devrait être datée (CAC/RCP 1-1969). Une référence aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés devrait être ajoutée pour le système HACCP. Les sections devraient être mises à jour à

								des fins d'harmonisation avec les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés.	
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les préparations en poudre pour nourrissons et jeunes enfants</i> (CXC 66-2008)	2009	Non					Oui	Le format des sections devrait être mis à jour à des fins d'harmonisation avec les sections révisées des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> . La section HACCP devrait être examinée à des fins d'harmonisation avec les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés, les BPH et l'utilisation du système HACCP. Supprimer la référence à l'annexe dédiée au système HACCP.	
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers</i> (CXC 57-2004)	2009	Non					Oui	<p>La mise en forme qui suit les sections des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> nécessitera un réalignement sur les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés.</p> <p>La référence au système HACCP devrait être déplacée de l'annexe au chapitre 2.</p> <p>L'utilisation du système HACCP devrait être réévaluée conformément à l'approche des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés. Il convient d'examiner la pertinence des BPH et du système HACCP pour couvrir les pratiques d'hygiène, plutôt que le système HACCP seul.</p> <p>Les allergènes doivent être réévalués par rapport au fait que le lait est lui-même considéré comme un allergène, plutôt que par rapport à des allergènes issus d'autres sources.</p> <p>L'eau devrait être réévaluée à des fins d'harmonisation avec les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés et les conseils relatifs à l'eau.</p>	

<p><i>Principes et directives pour la gestion des risques microbiologiques (GRM) (CXG 63-2007)</i></p>	2008	Non					Non	<p>Annexe II. L'introduction devrait mentionner les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> comme la base de l'intégration des paramètres de GRM au sein d'un système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments. D'autres libellés au sein de cette annexe devraient être revus à des fins d'harmonisation avec l'approche BPH/HACCP révisée dans les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés.</p> <p>Modification d'ordre rédactionnel:</p> <p>Définitions: elles devraient faire référence aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> et couvrir les BPH et le système HACCP. Cela inclurait également les définitions pertinentes (danger, mesure de maîtrise, CCP, CL, etc.).</p> <p>La section 6.1.2 devrait mentionner les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> comme orientation initiale de documents et de directives spécifiques.</p>	
<p><i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les œufs et les produits à base d'œuf (CXC 15-1976)</i></p>	2007	Non					Oui	<p>Le contexte d'utilisation de l'analyse des dangers et le système HACCP devraient être révisés et mis à jour en conformité avec les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés.</p> <p>Le contenu et les sections tirées des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> devraient être mis à jour tout au long du document pour plus d'harmonisation avec les sections révisées des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i>. Les informations concernant les allergènes</p>	

								devraient être mentionnées de manière spécifique.	
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande (CXC 58-2005)</i> <sup>7</sup>	2005	Non					Oui	Devrait être mis à jour à des fins d'harmonisation des sections faisant référence aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> avec les sections révisées de ces derniers.	

<sup>7</sup> Code élaboré par le Comité du Codex sur l'hygiène de la viande

<i>Norme générale pour les denrées alimentaires irradiées (CXS 106-1983)</i>	2003	Non						Supprimer la référence à la rév. 3 et le passage sur le système HACCP, car ce dernier est abordé dans les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> .	
<i>Code d'usages pour le traitement des aliments par irradiation (CXC 19-1979)</i>	2003	Non					Oui	Introduction: le dernier paragraphe devrait être mis à jour pour refléter l'application du système HACCP telle qu'elle est mentionnée dans les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés. Les sections devraient être mises à jour à des fins d'harmonisation avec les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés.	
<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					Oui	La référence aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> devrait être mise à jour par souci de cohérence avec les exigences (supprimer Rév. 3).  Les sections devraient être réalignées sur les sections tirées des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés.  La référence aux définitions devrait être mise à jour pour renvoyer aux définitions des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés (pas la section 2.3).  La référence au	

								<p>Le système HACCP devrait être mis à jour pour renvoyer aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés, pas en annexe.</p> <p>Devrait examiner l'utilisation de l'eau et une référence à la section mise à jour sur l'eau des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> et rapports d'experts.</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

<p>Code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des produits alimentaires en vrac et des produits alimentaires semi-emballés (CXC 47-2001)</p>	2001	Non					Oui	<p>Les références aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> devraient être cohérentes avec les exigences actuelles, comme le document CAC/RCP 1-1969.</p> <p>Les sections devraient être harmonisées avec les sections révisées des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i>.</p> <p>Il conviendrait de vérifier le système HACCP et l'identification des dangers tels que mentionnés à la section 5 afin de déterminer si la formulation ajoute une application spécifique de l'approche HACCP dans le chapitre 2 des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés.</p> <p>La section 5.5 sur l'eau devrait mentionner des informations mises à jour cohérentes avec les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés. L'annexe sur les barrières devrait être révisée en tenant compte du texte sur le système HACCP au sein du chapitre 2 des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés.</p>	
<p>Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments réfrigérés conditionnés de durée de conservation prolongée (CXC 46-1999)</p>	1999	Non					Oui	<p>Les sections devront être réalignées sur les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés.</p> <p>La section 5.1 devrait être révisée conformément au chapitre 2 sur le système HACCP des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés.</p>	

Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments pré-cuisinés et cuisinés en restauration collective (CXC 39-1993)	1993	Non						<p>Les références aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> devraient être mises à jour (la première n'est pas datée et la seconde à la section 5.2.1 est obsolète, car elle renvoie aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> de 1985). La préface explicative C devrait être révisée et alignée sur l'application du système HACCP au sein des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés. Supprimer les références obsolètes. L'utilisation des notes relatives aux dangers et aux CCP dans l'ensemble du document devrait être révisée et harmonisée, le cas échéant avec l'application des BPH/HACCP dans les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés. Les sections devraient être mises à jour conformément aux sections révisées des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> et être complémentaires de ces derniers. Certaines définitions (contamination, désinfection, manipulateur d'aliments, hygiène alimentaire) devraient être mises à jour et harmonisées avec les définitions des <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés, et de nouvelles définitions devraient être ajoutées pour remplacer, par exemple, le terme «aliments potentiellement dangereux». Les définitions du système HACCP devraient</p>	
--	------	-----	--	--	--	--	--	---	--

								renvoyer aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> si ces derniers ne sont pas inclus. La section 4.3.12 dédiée à l'approvisionnement en eau devrait être mise à jour et harmonisée avec les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés. La gestion des allergènes devrait être mentionnée de manière spécifique pour la restauration collective et renvoyer aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés.	
<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>	1993	Non					Oui	Les définitions des termes «nettoyage», «désinfection» et «eau potable» devraient être mises à jour et harmonisées avec les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés. Les sections devraient être mises à jour conformément aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés. L'application des BPH et du système HACCP devrait être examinée et mise à jour conformément à leur utilisation dans les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés, y compris l'annexe IV (dont la portée devrait être plus large que les conserves récupérées).	

Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement (CXC 40-1993)	1993	Non					Oui	<p>Les références aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> devraient être mises à jour et harmonisées avec les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés. Les références des sections et sous-sections devraient être mises à jour à des fins d'harmonisation avec les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés. Les sections et leur contenu devraient être mis à jour conformément aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés et les compléter. Des références aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés devraient être ajoutées pour le système HACCP et son application. Les définitions (nettoyage, désinfection) devraient être mises à jour et alignées sur les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés. La section dédiée à l'eau devrait être alignée sur les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés.</p>	
Lignes directrices pour l'inspection visuelle de lots de conserve quant aux défauts inacceptables (CXG 17-1993) <sup>8</sup>	1993	Non					Oui		

<sup>8</sup> Documents élaborés par le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités

<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes en conserve (CXC 2-1969)</i>	1969	Non					Oui	<p>Une révision est nécessaire et une référence aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> devrait être ajoutée sous forme de texte de référence dans la section Champ d'application et utilisation. Les sections devraient être alignées sur les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés, y compris les définitions.</p> <p>Les références à l'utilisation de l'eau et à l'approvisionnement en eau devraient également renvoyer vers les informations sur l'eau mises à jour et fournies par la FAO/OMS. Les notes relatives aux dangers (hygiène et santé) devraient être révisées en fonction de la définition la plus récente du terme «danger».</p>	
<i>Code d'usages en matière d'hygiène pour le traitement des cuisses de grenouilles (CXC 30-1983)</i>	1983	Non					Oui	<p>Les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> devraient être cités en référence plus tôt pour l'ensemble du document.</p> <p>Plusieurs définitions (contamination, désinfection) devraient être mises à jour conformément aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés.</p> <p>Plusieurs sections devraient être mises à jour et alignées sur les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> révisés, y compris la section 5.2.1 qui contient une référence aux <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i>. Les BPH et le système HACCP devraient être appliqués dans l'ensemble du document, le</p>	

								cas échéant et conformément aux <i>Principes généraux</i> <i>d'hygiène alimentaire</i> révisés.	
--	--	--	--	--	--	--	--	---	--