



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Cinquantième session

Panama, 12 - 16 novembre 2018

NOUVEAUX TRAVAUX/PLAN DE TRAVAIL PROSPECTIF (PROPOSITIONS EN RÉPONSE À LA LETTRE CIRCULAIRE CL 2018/35-FH)

Préparé par les États-Unis d'Amérique

Généralités

1. À sa quarante-neuvième 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 et coprésidé par le Panama, qui se réunira en marge de la cinquantième session du CCFH (consulter REP 18/FH, paragraphe 57).

2. La lettre circulaire CL 2018/35-FH a été envoyée en mai 2018 à tous les Membres et aux organisations internationales intéressées. Les gouvernements membres ont été invités à présenter leurs propositions de nouveaux travaux pour examen par le groupe de travail susmentionné avant le 1^{er} septembre 2018, conformément aux Critères régissant l'établissement des priorités des travaux (voir 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).

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 quarante-neuvième session du CCFH est convenue que les États-Unis d'Amérique, l'Uruguay et le Chili se chargeraient de préparer un document de travail concernant des travaux futurs relatifs aux STEC. Bien qu'aucune proposition de nouveaux travaux n'ait été soumise en réponse à la CL2018/35-FH, le document de travail présenté comprenait un document de projet concernant des nouveaux travaux relatifs à l'élaboration de Directives pour la maîtrise des *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines (STEC) dans la viande de bœuf, le lait non pasteurisé et les fromages produits à partir de lait non pasteurisé, les légumes-feuilles et les graines germées (consulter le document CX/FH 18/50/9). Le document de projet figure en Annexe I au document [CX/FH 18/50/9](#).

Plan de travail prospectif du CCFH

5. À sa quarante-neuvième session, le CCFH est convenu du Plan de travail prospectif (voir REP18/FH paragraphe 57 et Annexe IV). Un pays (l'Uruguay) a soumis sa hiérarchisation des rubriques dans le Plan de travail prospectif. Le Plan de travail prospectif (mis à jour afin d'indiquer le document de travail relatif aux STEC et de supprimer les nouveaux travaux en cours relatifs aux allergènes alimentaires et aux épidémies d'origine alimentaire) est joint en Annexe I.

Recommandations

6. 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 à l'élaboration de Directives pour la maîtrise des *Escherichia coli* producteurs de shigatoxines (STEC) dans la viande de bœuf, le lait non pasteurisé et les fromages produits à partir de lait non pasteurisé, les légumes-feuilles et les graines germées, 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.

7. Le CCFH devrait examiner lors de sa cinquantième 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) 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) 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
Maîtrise des <i>E. coli</i> produisant des shigatoxines	N/A	Oui	20	10	Oui	Oui	Voir CX/FH 18/50/9	30
Code d'usages en matière d'hygiène sur le stockage des céréales	N/A	Oui	8	5	Oui			13
Principes de sécurité sanitaire pour l'utilisation de l'eau dans la transformation des aliments	N/A				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 pré-cuisinés et cuisinés en restauration collective (CXC 39-1993)</i>	1993	Non						

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>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						