

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 04/27/13

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-septième session

Genève, 28 juin - 03 juillet 2004

RAPPORT DE LA TRENTE-SIXIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Washington D.C., (États-Unis d'Amérique), 29 mars - 03 avril 2004

NOTE: *Le présent rapport contient la lettre circulaire CL 2004/11-FH*

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 4/20.2

CL 2004/11 - FH

AUX: Services centraux de liaison avec le Codex
Organisations internationales intéressées

DU: Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)

OBJET: Distribution du rapport de la trente-sixième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (ALINORM 04/27/13)

Le rapport de la trente-sixième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) ci-joint sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-septième session (Genève, 2004).

A. QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION:

1. **Projet de code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers à l'étape 8 (ALINORM 04/27/13, Annexe II).** Voir aussi paragraphes 15 à 53 du présent rapport.

Les gouvernements qui souhaitent présenter des observations sur le projet mentionné ci-dessus sont invités à le faire par écrit, conformément à la Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés à l'étape 8 (*Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*, treizième édition). Les observations ou les amendements proposés doivent être adressés au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) de préférence par courrier électronique: codex@fao.org ou télécopie: +39 06 570.54593 **avant le 15 mai 2004.**

2. **Définitions de l'objectif de sécurité sanitaire des aliments, de l'objectif de performance et du critère de performance (ALINORM 04/27/13, Annexe III).** Voir aussi paragraphes 63 à 90 du présent rapport.

Les gouvernements qui souhaitent présenter des observations sur le projet mentionné ci-dessus sont invités à le faire par écrit. Les observations proposées doivent être adressées au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) de préférence par courrier électronique: codex@fao.org ou télécopie: +39 06 570.54593 **avant le 15 mai 2004.**

B. DEMANDE D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATIONS:**1. Document de travail sur la gestion des travaux du Comité (ALINORM 04/27/13, Annexe IV).**

Voir aussi paragraphes 54 à 62 du présent rapport.

Les gouvernements et organisations internationales intéressées sont invités à présenter leurs observations sur la question susmentionnée, et à les adresser à M. F. Edward Scarbrough, Directeur des États-Unis pour le Codex, Attn. M. S. Amjad Ali, Room 4861 - South Bldg., Food Safety and Inspection Service, U.S. Department of Agriculture, 1400 Independence Ave. S.W., Washington D.C. 20250, États-Unis (télécopie No.:1.202.720.3157; courrier électronique: syed.ali@fsis.usda.gov) avec copie au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) de préférence par courrier électronique: codex@fao.org ou télécopie: +39 (06) 570.54593 **avant le 1^{er} juillet 2004.**

2. Avant-projet de révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour les œufs et produits à base d'œuf. Voir aussi paragraphes 101-106 du présent rapport.

Les gouvernements et organisations internationales intéressées sont invités à présenter leurs observations sur les points suivants: la transformation des produits à base d'œuf, y compris les technologies émergentes; la pasteurisation des œufs et produits à base d'œuf; les dispositions d'hygiène pour la transformation des œufs et produits à base d'œuf; des conseils en matière d'utilisation et de manipulation sans danger des œufs, particulièrement au niveau des groupes à risque; la clarification des définitions, y compris la collecte, la manipulation, le calibrage et le nettoyage.

Les observations devront être adressées à **M. Luba Tomaska**, Food Standards Australia New Zealand, 55 Blackall Street, Barton ACT 2600, PO Box 7186, Canberra, MC ACT 2610, télécopie: 61-2-6271-2278, courriel: luba.tomaska@foodstandards.gov.au avec copie au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) de préférence par courrier électronique: codex@fao.org ou télécopie: +39 (06) 570.54593 **avant le 1^{er} juillet 2004.**

TABLE DES MATIERES

Résumé et conclusions	page v
Liste des abréviations	page vii
Rapport de la trente-sixième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire	page 1
État d'avancement des travaux.....	page 25

Paragrapes

Introduction	1
Ouverture de la session.....	2-3
Adoption de l'ordre du jour.....	4 - 8
Questions soumises au Comité sur l'hygiène alimentaire par la Commission du Codex Alimentarius et/ou d'autres Comités du Codex	9 - 11
Approbation des dispositions relatives à l'hygiène figurant dans les normes et Codes d'usages du Codex:	
Avant-projet de Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche	
Projet de norme pour le hareng de l'Atlantique et le sprat salés.....	12 - 14
Projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers	15 - 53
Documents de travail sur la gestion des travaux du Comité.....	54 - 62
Avant-projet de procédure devant permettre au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire d'entreprendre des activités spécifiques en matière d'évaluation et de gestion des risques microbiologiques.....	54 - 62
Document de travail sur l'élaboration de procédures et de critères pour le classement des activités du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire d'établir par ordre de priorité.....	54 - 62
Document de travail sur l'élaboration d'options en matière d'interaction entre les Comités du Codex	54 - 62
Avant-projet de principes et lignes directrices pour la conduite de la gestion des risques microbiologiques.....	63 - 90
Avant-projet de directives pour l'application de principes généraux d'hygiène alimentaire à la [gestion] du <i>listeria monocytogenes</i> dans les aliments	91 - 100
Avant-projet de révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour les œufs et les produits à base d'œuf	101 - 106
Avant-projet de directives relatives à la validation des mesures de contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires	107 - 125
Rapports des consultations d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques présentés par les aliments et sur des questions apparentées	126 - 148
Généralités sur les documents relatifs à la gestion des risques	128 - 137
Document de travail sur les stratégies de gestion des risques présentés par <i>Campylobacter spp.</i> dans la volaille	138 - 139
Document de travail sur le profil de risque pour <i>e. coli entérohémorragique</i> , y compris l'identification des produits concernés, notamment les germes, le bœuf haché et le porc	140 - 144
Document de travail sur les stratégies de gestion des risques présentés par la <i>salmonella spp.</i> dans la volaille.....	145 - 148
Document de travail sur l'avant-projet de révision du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge.....	149 - 154
Avant-projet de directives pour le recyclage hygiénique des eaux de traitement dans les usines de produits alimentaires.....	155 - 157
Document de travail sur l'avant-projet de directives pour l'évaluation de la présence de corps étrangers dans les aliments.....	155 - 157

Autres questions et travaux futurs	158 - 160
<i>Chlore actif</i>	158
<i>Résistance aux antimicrobiens</i>	159
<i>Virus dans les aliments</i>	160
Date et lieu de la prochaine session.....	161
Annexe I: Liste des participants.....	page 26
Annexe II: Projet de code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers	page 47
Annexe III: Définitions devant être intégrées au Manuel de procédure	page 89
Annexe IV: Document de travail sur la gestion des travaux du Comité.....	page 90

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa trente-sixième session, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire est parvenu aux conclusions suivantes:

QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION A SA VINGT-SEPTIEME SESSION:

1. **Projet de code d'usages pour le lait et les produits laitiers** (ALINORM 04/27/13, par. 15-53 et Annexe II).
2. **Définitions de l'objectif de sécurité sanitaire des aliments, de l'objectif de performance et du critère de performance** (ALINORM 04/27/13, par. 63-90 et Annexe III).

QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Le Comité:

- a consolidé les documents de travail sur la gestion des travaux en un seul document et décidé de réviser la version consolidée sur la base des débats du Comité et des observations écrites soumises et de le distribuer pour observations supplémentaires et examen à sa prochaine session (par. 54-62);
- a répondu à la demande de la Commission à sa vingt-sixième session concernant l'élaboration de directives spécifiques sur l'analyse des risques (par. 70-72);
- a décidé de remanier l'Avant-projet de principes et lignes directrices pour la conduite de la gestion des risques microbiologiques compte tenu des débats du Comité et des observations écrites soumises et de transmettre les définitions concernant l'Objectif de sécurité sanitaire des aliments, l'Objectif de performance et le Critère de performance à la Commission pour adoption, étant entendu que ces définitions seraient intégrées au Manuel de procédure (par. 63-90);
- est convenu de remanier l'Avant-projet de directives pour l'application de principes généraux d'hygiène alimentaire à la gestion de *Listeria monocytogenes* dans les aliments et d'élaborer une Annexe à ces directives concernant l'établissement d'objectifs de sécurité sanitaire des aliments (OSA) et d'objectifs et de critères de performance connexes, y compris des critères microbiologiques relatifs à la présence de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer (par. 91-100);
- a décidé de réviser l'Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les œufs et les produits à base d'œuf sur la base des débats du Comité et des observations écrites soumises (par. 101-106);
- est convenu de remanier l'Avant-projet de directives relatives à la validation des mesures de contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires sur la base des débats du Comité et des observations écrites soumises (par. 107-125);
- a décidé d'élaborer des documents d'orientation pour la gestion de risques présentés par *Campylobacter* dans les poulets de chair; *Escherichia coli* entérohémorragique dans le bœuf haché et le saucisson séché; et *Salmonella* dans les poulets de chair. Il est aussi convenu d'examiner le profile de risque pour *Vivrio* spp. dans les fruits de mer à sa prochaine session (par. 126-148);
- est convenu de procéder à la révision du Code d'usages international en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge à sa prochaine session (par. 149-154);
- est convenu de surseoir à l'examen de l'Avant-projet de directives pour le recyclage hygiénique des eaux de traitement dans les usines de produits alimentaires et du document de travail sur l'Avant-projet de directives pour l'évaluation de la présence de corps étrangers dans les aliments en attendant que le Comité établisse les procédures nécessaires en matière d'ordre de priorité de ses travaux (par. 155-157);

- est convenu, à l'examen du point autres questions, de préparer un projet de mandat pour la Consultation d'experts FAO/OMS sur les utilisations du chlore actif, qui reprendrait les questions de sécurité/avantages, de soutenir l'établissement d'un groupe de travail Codex/OIE sur la résistance aux antimicrobiens et d'inscrire le document de travail sur les virus dans les aliments sur la liste des activités à prendre en considération pour l'établissement d'un ordre de priorité (par. 158-160).

QUESTIONS INTERESSANT D'AUTRES COMITES:

COMITE DU CODEX SUR LE POISSON ET LES PRODUITS DE LA PECHE (CCFFP)

Dispositions en matière d'hygiène du Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche et Projet de norme pour le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés

Le Comité a confirmé les dispositions en matière d'hygiène de l'Avant-projet de Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche et du Projet de norme pour le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés, étant entendu que l'amendement ne devrait pas retarder l'adoption du texte par la Commission (par. 12-14);

Le Comité est convenu d'inscrire le profile de risque pour *Vivrio* spp. dans les fruits de mer à l'ordre du jour de sa prochaine session afin d'examiner la manière dont les travaux sur la gestion des risques dans ce domaine pourraient être réalisés (par. 137).

COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE DE LA VIANDE (CCMH)

Le Comité a décidé d'élaborer des documents d'orientation pour la gestion des risques présentés par *Campylobacter* et *Salmonella* dans les poulets de chair et *Escherichia coli* entérohémorragique dans le bœuf haché et le saucisson séché (par. 126 à 148).

LISTE DES ABRÉVIATIONS

ALA	Asociación Latinoamericana de Avicultura
CAC	Commission du Codex Alimentarius
CCGP	Comité du Codex sur les principes généraux
CCFH	Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire
CRD	Document de séance
CCEXEC	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
CE	Communauté européenne
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
HACCP	Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise
IBFAN	Réseau international des Groupes d'action pour l'Alimentation infantile
ICMSF	Commission internationale pour la définition des caractéristiques microbiologiques des aliments
IDF	Fédération internationale de laiterie
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
OIE	Office international des épizooties
PAHO	Organisation panaméricaine de la santé
SPS	Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires
WHO	Organisation mondiale de la santé
WTO	Organisation mondiale du commerce

RAPPORT DE LA TRENTE-SIXIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) a tenu sa trente-sixième session à Washington, D.C., États-Unis d'Amérique, du 29 mars au 3 avril 2004, à l'aimable invitation du gouvernement des États-Unis d'Amérique. Mme Karen Hulebak, administratrice adjointe du Bureau de la santé publique et des sciences auprès du service d'inspection et de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments, Département de l'agriculture des États-Unis, a présidé la réunion et Mr. Michael Wehr a rempli la fonction de vice-président. La session a réuni 196 délégués représentant 43 États membres et une organisation membre¹ ainsi que 21 organisations internationales. On trouvera la liste complète des participants à l'Annexe I du présent rapport.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. M. James R. Moseley, secrétaire adjoint du Département de l'agriculture des États-Unis (USDA) a ouvert la session. Parlant au nom de Mme Elsa Murano, sous-secrétaire de l'USDA à la sécurité sanitaire des aliments, M. Moseley a souligné que le Codex était devenu un organisme de portée mondiale indispensable tant au niveau de la protection de la santé des consommateurs que de la promotion du commerce international des denrées alimentaires. Il a souligné l'importance des Objectifs stratégiques du Codex et de la mise en œuvre des recommandations formulées par l'Évaluation du Codex pour accroître l'efficacité du Codex. Il a affirmé qu'il était impératif que les normes du Codex continuent à reposer sur des données scientifiques sûres, soulignant par le fait même l'importance des travaux qu'entreprendra le Comité au cours de la présente session en matière d'évaluation et de gestion des risques microbiologiques. M. Moseley a également souligné qu'il était important pour le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire de gérer avec efficacité une charge de travail aussi exhaustive et imposante. M. Moseley a rappelé que le Fonds fiduciaire du Codex avait été mis sur pied grâce au soutien des États-Unis et de plusieurs autres pays et que c'était la première fois, dans le cadre de la présente session du CCFH, que ce fonds permettait d'assurer la participation de pays en développement aux réunions du Codex.

3. Mme Karen Hulebak a souligné l'importance des travaux du Comité pour garantir la production et le commerce de denrées alimentaires sûres. Elle a également souligné que le Comité devait développer un mécanisme stratégique transparent et structuré lui permettant d'établir l'ordre de priorité de ses activités et de gérer efficacement son programme, et ainsi optimiser sa capacité à produire des documents d'orientation pertinents et d'actualité en matière de gestion des risques.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)²

4. La délégation américaine a attiré l'attention du Comité sur l'existence de chevauchements dans les documents abordés aux points 5 (a), (b) et (c) et a proposé que le Comité convoque un groupe de travail pour fusionner les trois documents dans une version consolidée.

5. Certaines délégations étaient d'avis qu'il ne fallait consolider que les points 5 (a) et (b) de l'ordre du jour étant donné qu'ils étaient liés au travail interne du Comité. Certaines délégations étaient d'avis que les questions abordées au point 5 (c) de l'ordre du jour étaient de nature horizontale, concernant les interactions entre comités, et qu'il faudrait procéder à un examen plus approfondi en session plénière, afin de décider de la manière dont ces documents pourraient être fusionnés. D'autres délégations ont signalé qu'il fallait assurer la cohérence des documents fusionnés avec le document sur l'avant-projet de principes et de lignes directrices pour la conduite de la gestion des risques microbiologiques. Après certaines

¹ CRD 10 (Ordre du jour annoté de la CE)

² CX/FH 04/1.

discussions, le Comité est convenu qu'un groupe de travail dirigé par les États-Unis se réunirait entre les sessions et qu'il discutera de la manière de restructurer et de consolider les documents inscrits aux points 5 (a), (b) et (c) de l'ordre du jour en un seul document et qu'il préparerait, si possible, un premier projet de document.

6. Afin d'accorder les délais nécessaires pour élaborer le document consolidé, il est également convenu de réorganiser l'ordre du jour provisoire en intervertissant le point 9 de l'ordre du jour et les points 5 (a), (b) et (c) de l'ordre du jour.

7. La délégation néerlandaise a attiré l'attention du Comité sur le fait qu'il était possible d'avancer le document sur l'avant-projet de principes et de lignes directrices pour la conduite de la gestion des risques microbiologiques (point 6 de l'ordre du jour) et a proposé d'établir un groupe de travail afin de préparer une proposition pour l'examen de ce point en session plénière. Toutefois, aucun consensus n'a été atteint sur cette proposition.

8. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire avec les modifications précitées.

QUESTIONS SOUMISES AU COMITE SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU D'AUTRES COMITES DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)³

9. Le Comité a été informé de questions découlant de la vingt-sixième session de la Commission, de la cinquante-troisième session du Comité exécutif ainsi que du rapport de l'Atelier FAO/OMS sur la fourniture d'avis scientifiques au Codex et aux pays membres. Il a noté que la plupart des questions étaient soumises à des fins d'information tandis que seules certaines seraient discutées de manière plus approfondie aux points de l'ordre du jour correspondants. Par ailleurs, le Comité a noté les questions suivantes comme présentant un intérêt pour le Comité:

Chlore actif

10. Le Comité a noté que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et contaminants (CCFAC), à sa trente-sixième session (Rotterdam, 22-26 mars 2004), a demandé à la FAO/OMS de convoquer une Consultation d'experts afin de procéder à l'évaluation complète des risques de l'utilisation du chlore actif, en tenant compte des avantages et des risques, et il a noté que le CCFAC est convenu de la nécessité de définir clairement le champ d'application de la Consultation. Il a également noté que le CCFAC formulerait des attributions claires concernant l'aspect lié à son travail et qu'il a demandé aux comités compétents, y compris le Comité sur l'hygiène alimentaire, d'examiner les questions de sécurité/avantages liées aux utilisations du chlore actif dans le cadre de leurs compétences respectives et d'établir des attributions pour la Consultation d'experts dans le cadre de leur mandat et de poser des questions afin que la Consultation d'experts soit complète. Le Comité est convenu d'examiner cette question au point 14 de l'ordre du jour « Autres questions et travaux futurs » (voir par. 158).

Résistance aux antimicrobiens

11. Le Comité a noté les informations du représentant de l'OMS concernant les conclusions des Ateliers sur l'usage d'antimicrobiens en médecine non humaine et la résistance aux antimicrobiens (Genève, 1-5 décembre 2003 et Oslo, 15-18 mars 2004) et il a noté que certaines conclusions de ces ateliers étaient pertinentes pour le travail du Comité. Il est dès lors convenu d'examiner cette question au point 14 de l'ordre du jour « Autres questions et travaux futurs » (voir par. 159).

³ CX/FH 04/2; CRD 11 (Rapport de l'Atelier FAO/OMS sur la fourniture d'avis scientifiques au Codex et aux États membres); CRD 12 (Questions soumises par la Commission du Codex Alimentarius et/ou d'autres Comités du Codex).

APPROBATION DES DISPOSITIONS RELATIVES A L'HYGIENE FIGURANT DANS LES NORMES ET CODES D'USAGES DU CODEX (Point 3 de l'ordre du jour)

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LE POISSON ET LES PRODUITS DE LA PECHE⁴

PROJET DE NORME POUR LE HARENG DE L'ATLANTIQUE ET LES SPRAT SALES⁵

12. Conformément au mandat du Comité sur l'hygiène alimentaire, le Comité a été invité à confirmer les dispositions en matière d'hygiène de l'Avant-projet de Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche, y compris les sections 2.2 et 2.6 des Définitions; la section 6 – Aquaculture et la section 10 – Transformation des produits de la pêche enrobés surgelés, ainsi que du Projet de norme pour le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés.

13. Le Comité est convenu de modifier le troisième point de la section 10.3.5.1 « Sciage » comme suit « *la sciure ne doit pas s'accumuler sur la table de sciage et doit être collectée dans des récipients spéciaux dans des conditions d'hygiène appropriées lorsqu'elle est destinée à une transformation ultérieure* » pour des raisons de conformité avec le libellé du quatrième point. L'amendement ne devrait pas retarder l'adoption du texte par la Commission.

État d'avancement des dispositions en matière d'hygiène de l'Avant-projet de Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche et du Projet de norme pour le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés

14. Le Comité a confirmé les dispositions en matière d'hygiène de l'Avant-projet de Code d'usages pour le poisson et les produits de la pêche, y compris les sections 2.2 et 2.6 des Définitions; la section 6 – Aquaculture et la section 10 – Transformation des produits de la pêche enrobés surgelés, telles qu'elles ont été amendées ci-dessus. Il a également confirmé les dispositions en matière d'hygiène du Projet de norme pour le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés telles qu'elles sont proposées par le Comité sur les poissons et les produits de la pêche.

PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS (Point 4 de l'ordre du jour)⁶

15. Le Comité a noté que, à sa vingt-sixième session, la Commission du Codex Alimentarius a adopté l'Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers à l'étape 5 tel que proposé par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire à sa trente-cinquième session.

16. Le Comité a d'abord examiné les questions en suspens suivantes, qui étaient entre crochets:

Section 2.5 Définitions

Objectif de sécurité sanitaire des aliments

17. En notant que des progrès concrets ont été réalisés dans l'élaboration d'une définition de « Objectif de sécurité sanitaire des aliments » et que la définition sera examinée au point 6 de l'ordre du jour « Avant-projet de principes et de lignes directrices pour la conduite de la gestion des risques microbiologiques », le Comité est convenu de supprimer les crochets et la définition et de maintenir le terme, tout en ajoutant une note en bas de page faisant référence à la définition figurant dans les principes et lignes directrices (en cours d'élaboration). Par conséquent, le Comité est convenu de maintenir le terme « Objectif de sécurité sanitaire des aliments » sans crochets tout au long de l'avant-projet de Code.

⁴ ALINORM 04/27/18, Annexe V; Observations soumises par l'Inde (CRD 22) et l'Indonésie (CRD 29).

⁵ ALINORM 04/27/18, Annexe II; Observations soumises par l'Indonésie (CRD 29).

⁶ ALINORM 03/13A, Annexe III; Observations soumises par l'Australie, le Brésil, le Canada, l'Égypte, le Mexique, la Nouvelle-Zélande, la Suisse, l'Uruguay, le FIL (CX/FH 04/4), l'Argentine, la Thaïlande (CX/FH 04/4-Add.1), la CE (CRD 14), l'Inde (CRD 23), l'Indonésie (CRD 31) et Cuba (CRD 32).

Validation

18. En reconnaissant le travail en cours sur l'élaboration de l'« Avant-projet de directives pour la validation des mesures de contrôle de l'hygiène alimentaire » (point 9 de l'ordre du jour), le Comité est convenu de supprimer les crochets et la définition et de maintenir le terme, tout en ajoutant une note en bas de page faisant référence à la définition figurant dans les directives (en cours d'élaboration). Par conséquent, le Comité est convenu de maintenir le terme « Validation » sans crochets tout au long de l'avant-projet de Code.

Annexe II Appendice B « Mesures de maîtrise microbiocides »

Irradiation

19. Le Comité a noté que les annexes de l'Annexe II contenaient des exemples de mesures de maîtrise appliquées dans le monde entier. En reconnaissant que l'irradiation n'était pas un exemple typique de mesure microbiocide et qu'elle ne semblait guère être utilisée à l'heure actuelle pour le lait et les produits laitiers, le Comité est convenu de supprimer le terme et la description. Il a donc aussi supprimé la référence à l'irradiation au troisième paragraphe de l'Annexe B.

2.2 Gestion du procédé

Réduction logarithmique par 12 pour *C. botulinum*

20. Il a été noté que la présence de *C. botulinum* dans le lait est extrêmement rare et/ou insignifiante et qu'aucun cas de botulisme lié au lait stérile n'a été rapporté et donc que *C. botulinum* n'était pas ici pertinent. Le Comité a supprimé le texte entre crochets.

Norme 48:1969 de la FIL (en cours de révision)

21. Le Comité a été informé que la norme de la FIL était toujours en cours d'élaboration. Par conséquent, il a supprimé la référence à cette norme.

22. Le Comité a ensuite examiné le projet de Code section par section. Outre des corrections rédactionnelles mineures, le Comité est convenu des changements suivants:

Section 2.1 Champ d'application

23. Le Comité est convenu de déplacer vers le Code principal la phrase de l'Annexe précisant que le Code ne comportait aucune disposition relative à la production de lait de boisson cru. Il a également reconnu que le Code, une fois adopté, couvrira le lait déshydraté. Le *Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour le lait déshydraté* (CAC/RCP 31/1983) pourrait donc être annulé.

Section 2.3 Principes communs applicables à la production, la transformation et la manipulation de tout type de lait et de produits laitiers

24. En reconnaissant que des bonnes pratiques agricoles sont des mesures importantes appliquées au niveau de la production primaire pour garantir la sécurité et la salubrité du lait et des produits laitiers et qu'il n'y avait pas de définition claire de ce terme, le Comité a ajouté une référence aux bonnes pratiques agricoles dans l'explication du troisième point.

Section 2.4 Rôles respectifs des producteurs, des fabricants, des distributeurs et des autorités de contrôle

25. Le Comité a ajouté les termes « détaillants », « transporteurs » et « consommateurs » au titre de la section et a ajouté le terme « détaillants » aux deuxième et troisième paragraphes pour souligner le continuum des contrôles qui sont appliqués depuis la production jusqu'à la consommation et en particulier le rôle des détaillants.

Section 2.6 Salubrité

26. Le Comité a modifié le troisième point fin de préciser que le système de gestion devrait reposer sur les principes HACCP. Il a en outre remplacé “abîmé” par “altéré” au second alinéa du deuxième point à des fins de clarté.

Section 3 Production primaire

27. Le Comité a ajouté « la sécurité sanitaire et » avant « la salubrité » et remplacé « efficacité » par « rigueur » dans le dernier paragraphe de la section par souci de clarté et de cohérence avec le champ d'application du Code.

Section 3.2.3.1 Alimentation

28. En reconnaissant que la définition de « contaminant » dans les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003) englobe tout agent chimique ou biologique, toute matière étrangère ou toute autre substance n'étant pas ajoutée intentionnellement aux produits alimentaires et pouvant compromettre la sécurité ou la salubrité, le Comité a supprimé les mots « microbiologiques ou chimiques » du premier paragraphe.

Section 3.2.3.3 Médicaments vétérinaires

29. Le Comité a modifié le premier paragraphe pour mentionner spécifiquement les médicaments vétérinaires autorisés par les autorités compétentes par souci de cohérence avec les termes utilisés dans d'autres parties du Code. Il a également ajouté une note en bas de page pour signaler que le traitement par des médicaments vétérinaires devait être conforme au Code d'usages pour réduire au minimum et maîtriser la résistance aux antimicrobiens, en cours d'élaboration au Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF).

Section 5.1 Maîtrise des dangers alimentaires

30. Le Comité a reconnu que lorsqu'il fallait concevoir des mesures pour atteindre un niveau déterminé de maîtrise des dangers, il était trop restrictif de ne tenir compte que de l'objectif de sécurité sanitaire des aliments. Par conséquent, il est convenu de couvrir les « objectifs de sécurité sanitaire des aliments et/ou objectifs et critères connexes » et d'amender, s'il y a lieu, le reste du Code en conséquence.

31. Afin de mieux souligner les procédures spécifiques que requiert l'application des principes HACCP, le Comité a divisé le dernier paragraphe de la section en deux.

Sections 5.1.1 Identification des dangers; 5.1.2 Sélection des mesures de maîtrise

32. Le Comité est convenu des modifications afin d'assurer la cohérence de la section avec les termes utilisés dans l'Annexe HACCP du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire. Le Comité a donc:

- modifié le titre de la section 5.1.1 comme suit: « Identification et évaluation des dangers »;
- changé le deuxième principe en « de déterminer la gravité de ses effets nocifs pour la santé et les probabilités raisonnables de sa survenance »;

33. Dans la section 5.1.2, le Comité est convenu de certains changements et a:

- modifié le principe comme suit: « Après l'évaluation des dangers, des mesures de maîtrise ou des combinaisons de mesures de maîtrise devraient être sélectionnées pour prévenir, éliminer ou réduire les dangers à des niveaux acceptables. »
- supprimé le début du deuxième paragraphe pour commencer par « L'étape suivante... » et le troisième paragraphe.

Section 5.5 Eau

34. En reconnaissant que dans certaines conditions, la source d'eau n'est pas toujours potable mais qu'il doit toujours y avoir un accès à de l'eau potable, le Comité a modifié le principe comme suit « Les installations de transformation du lait doivent disposer d'eau potable, ... ».

Section 10.2 Programmes de formation

35. Par souci de cohérence avec les changements apportés à la section 2.4, le Comité a ajouté une référence à la vente au détail de lait dans le premier paragraphe de la section.

Annexe I – Directives pour la production primaire de lait

Section 3.2.3.3 Médicaments vétérinaires

36. Le Comité a ajouté une note en de bas de page au titre de la section pour mentionner le Code d'usages pour réduire au minimum et maîtriser la résistance aux antimicrobiens, en cours d'élaboration au CCRVDF.

Section 3.2.4 Hygiène de la traite

37. En reconnaissant que la traite automatique est pratiquée et que le lait initial tiré de chaque mamelle contient un nombre beaucoup plus élevé de micro-organismes que le lait tiré par la suite de la même mamelle, le Comité a modifié le dernier paragraphe de la section pour préciser que: la personne chargée de la traite doit vérifier la présence dans le lait de chaque animal de signes chimiques/physiques ou organoleptiques; le lait qui n'a pas une apparence normale ne doit pas être utilisé pour la consommation humaine; et le lait initial tiré de chaque mamelle doit être rejeté ou recueilli séparément pour des usages autres que la consommation humaine, à moins qu'il ne soit démontré qu'il n'a aucune incidence sur la sécurité sanitaire et la salubrité du lait.

Section 3.3.2 Équipement de stockage du lait

38. Dans les Dispositions supplémentaires pour la production de lait utilisé dans les produits à base de lait cru, le Comité a remplacé le terme « lactosérum » par « produits laitiers » pour rendre le texte plus complet.

Section 3.4 Tenue des registres

39. Un dernier point a été ajouté pour mentionner les registres sur le nettoyage du matériel.

Annexe II – Directives pour la gestion des mesures de maîtrise pendant et après la transformation

Section 4 Définitions - Pasteurisation

40. Le Comité a estimé qu'il était plus approprié de parler de « micro-organismes pathogènes » que de « micro-organismes dangereux » afin de mettre l'accent sur les mesures visant à maîtriser les dangers pour la santé publique.

41. Le Comité est convenu, pour des raisons de cohérence avec le libellé utilisé dans le texte du Code, de transférer la définition des « critères de procédé » à la section 2.5 « définitions » du Code principal.

Section 5.1.1 Identification des dangers

42. Le Comité a modifié le cinquième paragraphe pour préciser que le rôle du fabricant ou de toute autre partie appropriée consistait à documenter l'application efficace de mesures d'hygiène spécifiques. Le sixième paragraphe a été modifié pour se référer à des « mesures de maîtrise », ce terme étant plus approprié.

Section 5.2.1.2 Distribution des produits finis – Produits périssables

43. Le Comité a modifié le premier paragraphe pour indiquer que la validation n'était pas nécessaire en présence de conditions de stockage établies et reconnues; un point a été ajouté au deuxième paragraphe pour mentionner les produits proposés à la vente au détail.

Appendice A: Mesures de maîtrise microbiostatiques

44. Le Comité a modifié l'Annexe A comme suit:

- Dans la description de la réduction du pH, « la valeur minimale du pH qui empêche le développement microbien » a été remplacée par « la valeur du pH qui empêche le développement microbien » par souci de clarté;
- L'exemple de « lumière pulsée à haute intensité » a été transféré à l'Appendice B comme un exemple typique de mesure de contrôle microbiocide;
- La fourchette de valeurs de l'activité de l'eau pour empêcher le développement microbien a été élargie pour s'étendre de 0,90 à 0,96 afin d'englober davantage de pathogènes et la référence à « minimale » a été supprimée.

45. La délégation cubaine, en se référant au document CRD 32, a attiré l'attention du Comité sur les résultats de la dernière réunion du Groupe d'experts mondiaux de la FAO sur la lactoperoxydase, qui s'est tenue en Afrique du Sud en février 2004. La délégation a noté les conclusions de la réunion, à savoir que l'exclusion du lait et des produits laitiers traités par le système de la lactoperoxydase ne reposait sur aucun fondement scientifique.

46. À cet égard, le Comité a noté que, à sa vingt-sixième session, la Commission du Codex Alimentarius avait examiné cette question et fait siennes les précisions fournies par le CCFH à sa trente-cinquième session, et décidé qu'à l'avenir l'examen de cette question dépendrait de la disponibilité d'évaluations fiables des risques microbiologiques et chimiques liés à ce procédé⁷.

47. La délégation cubaine a informé le Comité qu'elle effectuait des recherches sur l'utilisation de la méthode à la lactoperoxydase et que Cuba fournira les informations scientifiques actualisées dès qu'elles seront disponibles. À la lumière de ces éléments, la délégation a réitéré sa demande de reconsidérer l'exclusion du lait et des produits laitiers traités par lactoperoxydase du commerce international.

Appendice B: Mesures de maîtrise microbiocides

48. Le Comité est convenu d'utiliser Centrifugation au lieu de « Bactofugation® », ce terme correspondant à une marque déposée.

Section 1.2 Gestion du procédé

49. Le Comité a remplacé l'expression « performance du procédé » par « critères de performance », cette dernière convenant davantage.

50. Dans la sous-section « Vérification du procédé », le Comité a modifié le premier paragraphe afin d'inclure la possibilité d'utiliser d'autres méthodes que la réaction à la phosphatase alcaline pour confirmer que les produits pasteurisés ont été soumis à un traitement thermique approprié.

Section 2.2 Gestion du procédé

51. Le Comité a décidé de supprimer l'expression « traitement thermique » notant qu'elle était par trop restrictive.

⁷ ALINORM 03/41, paragraphes 221-222.

52. Le Comité est convenu d'ajouter une phrase au dernier paragraphe sur la "vérification du procédé" pour indiquer que d'autres méthodes pouvaient être utilisées pour vérifier l'application d'un procédé.

État d'avancement du Projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers

53. Le Comité a transmis le Projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers à la Commission pour adoption finale à l'étape 8 (voir Annexe II). Il a également demandé à la Commission d'annuler le Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour le lait déshydraté (CAC/RCP 31/1983), dont les dispositions ont été reprises par le nouveau Code.

DOCUMENTS DE TRAVAIL SUR LA GESTION DES TRAVAUX DU COMITÉ (Point 5 de l'ordre du jour)

AVANT-PROJET DE PROCEDURE DEVANT PERMETTRE AU COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE D'ENTREPRENDRE DES ACTIVITES SPECIFIQUES EN MATIERE D'EVALUATION ET DE GESTION DES RISQUES MICROBIOLOGIQUES (POINT 5A DE L'ORDRE DU JOUR)⁸

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ELABORATION DE PROCEDURES ET DE CRITERES POUR LE CLASSEMENT DES ACTIVITES DU COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE D'ETABLIR PAR ORDRE DE PRIORITE (POINT 5B DE L'ORDRE DU JOUR)⁹

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ELABORATION D'OPTIONS EN MATIERE D'INTERACTION ENTRE LES COMITES DU CODEX (POINT 5C DE L'ORDRE DU JOUR)¹⁰

54. Comme convenu lors de l'adoption de l'ordre du jour (voir par. 6), le Comité a étudié les points 5a, 5b et 5c de l'ordre du jour dans l'optique d'un seul document consolidé (CRD 2) établi par un Groupe de travail qui s'est réuni pendant les sessions.

55. En présentant ce document, la délégation américaine a souligné que le contenu du document de travail reposait sur les postulats suivants:

- sauf avis contraire de la Commission, ce document était de nature interne et n'avait donc pas à suivre la procédure par étape du Codex;
- les procédures proposées étaient cohérentes avec les procédures générales de la Commission régissant la conduite des travaux au sein du Codex Alimentarius;
- le document énonçait les modalités que devrait adopter le CCFH pour mettre en œuvre les procédures décrites dans le cadre de la Commission du Codex Alimentarius;
- le document serait mis à la disposition des autres comités afin qu'ils se familiarisent avec les procédures internes du CCFH;
- au niveau du CCFH, le document aurait la même importance que le Manuel de procédure tout en se limitant aux opérations internes du CCFH; et
- les procédures afférentes à l'interaction entre les comités étaient axées sur le fonctionnement du CCFH mais ne constituaient pas des consignes opérationnelles devant être appliquées par les autres comités.

⁸ CX/FH 04/5; Observations soumises par l'Argentine, le Canada, le Ghana (CX/FH 04/5-Add.1), la CE (CRD 15), l'Indonésie (CRD 33) et le Pérou (CRD 40).

⁹ CX/FH 04/5-Add.2; Observations soumises par la CE (CRD 15) et l'Indonésie (CRD 33).

¹⁰ CX/FH 04/5-Add.3; Observations soumises par les États-Unis d'Amérique (CRD 8) et l'Inde (CRD 24).

56. La délégation américaine a demandé au Comité de fournir des instructions quant au contenu général du document et aux révisions nécessaires pour son élaboration future.

57. Le Comité a souligné que le document devrait être intégré au Manuel de procédure, une fois complété et approuvé par le CCGP et adopté par la Commission.

58. Le Comité a tenu à féliciter le Groupe de travail pour le travail précieux accompli avec rapidité. Notant que, faute de temps, le document n'avait pu être examiné en détail, le Comité a décidé d'axer les discussions sur les questions fondamentales devant être étudiées par le groupe de rédaction dans le but de fournir des orientations générales. Ces questions sont les suivantes:

59. Le Comité est convenu de supprimer l'Annexe 2 « Éléments recommandés pour inclusion dans un profil des risques pour la gestion des risques microbiologiques » et d'inclure celle-ci dans l'Avant-projet de principes et lignes directrices pour la conduite de la gestion des risques microbiologiques.

60. Il a été suggéré que le document soit davantage simplifié et raccourci et que le groupe de travail prenne en compte les éléments suivants lors de la révision du document:

- observations écrites soumises dans le cadre de la session;
- impact sur le commerce international et impact régional potentiel au nombre des critères de sélection de nouveaux travaux;
- transparence, cohérence et objectivité maximale, dans la mesure du possible, quant aux critères de sélection et de priorité des nouveaux travaux;
- évaluation des critères (aussi bien pour les nouveaux travaux que pour l'ordre de priorité) et nécessité de satisfaire à plus d'un critère;
- fréquence et modalité des travaux du CCFGH en matière d'établissement des priorités (par ex. à chaque session *au lieu de* tous les trois ans; lors de l'adoption de l'Ordre du jour *au lieu de* pendant les réunions du Groupe de travail; etc.);
- conformité à l'Avant-projet de principes et lignes directrices pour la conduite de la gestion des risques microbiologiques et analyse des possibilités d'intégrer au document les données de base d'un profil des risques;
- mettre l'accent sur la procédure plutôt que sur les produits;
- inclure l'examen de la mise en œuvre des objectifs de sécurité sanitaire des aliments, de l'objectif de performance, des critères de performance et des critères microbiologiques dans les produits de gestion des risques du Comité;
- conformité aux critères établis par le Codex en matière d'établissement de la priorité des travaux.

État d'avancement des documents de travail sur la gestion des travaux du Comité

61. Le Comité a convenu de joindre le document consolidé au présent rapport, hormis l'Annexe sur le profil des risques, et de le distribuer à des fins d'observations (voir l'Annexe IV). Il a également été convenu qu'un groupe de travail dirigé par les États-Unis d'Amérique en collaboration avec l'Australie, le Canada, la CE, la Finlande, l'Inde, le Japon, la Nouvelle-Zélande, la Norvège, les Pays-Bas, le Royaume-Uni et la Suède, se réunirait au cours de l'année pour réviser le document en tenant compte des discussions ci-dessus, des observations écrites soumises lors de la session et soumises en réponse à la Lettre circulaire, avant de le distribuer à des fins d'observation et d'examen lors de la prochaine session du Comité.

62. Le Comité est convenu d'organiser une réunion du groupe de travail le dimanche précédant immédiatement sa prochaine session afin de débattre du document révisé, d'étudier les observations soumises et de présenter un rapport lors de la session.

AVANT-PROJET DE PRINCIPES ET LIGNES DIRECTRICES POUR LA CONDUITE DE LA GESTION DES RISQUES MICROBIOLOGIQUES (Point 6 de l'ordre du jour)¹¹

63. Le Comité a tenu à rappeler que, à sa trente-cinquième session, le CCFH avait demandé au groupe de rédaction dirigé par la France de revoir le document à des fins de distribution et d'examen au cours de la présente session.

64. En présentant le document, la délégation française a souligné les principales modifications apportées à l'ensemble du texte par le groupe de rédaction et elle a précisé les modalités de cette révision afin d'y intégrer les directives fournies par le Comité à sa dernière session.

65. La délégation française a tenu à rappeler au Comité qu'il restait beaucoup à faire pour rendre ce document cohérent avec l'Avant-projet de procédure permettant au Comité sur l'hygiène alimentaire d'entreprendre des activités spécifiques en matière d'évaluation et de gestion des risques microbiologiques (Point 5a de l'ordre du jour) et que le Comité devait fournir des directives précises sur la Section sur les définitions, plus particulièrement en ce qui concerne l'objectif de sécurité sanitaire des aliments, l'objectif de performance et les critères de performance, les segments de texte laissés entre crochets, notamment dans la section sur les principes, et enfin les disparités régionales. Il conviendrait également d'élargir le chapitre sur la mise en œuvre des décisions en matière de gestion des risques microbiologiques. La délégation a également indiqué qu'il conviendrait lors de l'élaboration ultérieure du document d'intégrer au texte les observations formulées dans plusieurs documents de conférence.

66. Le Comité a tenu à remercier la délégation française et ses partenaires de rédaction pour le travail accompli. Il a décidé d'examiner ce document section par section en mettant l'accent sur les principales questions non résolues et de donner des orientations générales pour l'élaboration ultérieure du document.

Introduction et Champ d'application

67. Le Comité a souligné que, à sa vingt-sixième session, la Commission avait adopté les Principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius, devant servir d'encadrement pour le Codex afin que tous les aspects des normes du Codex et des textes apparentés afférents à la sécurité sanitaire des aliments et à la santé reposent sur l'analyse des risques.

68. Il a été suggéré de préciser davantage le Champ d'application et de déterminer si le document s'appliquait au Codex ou aux gouvernements membres. À cet égard, certains ont souligné qu'il était déjà précisé que le document s'appliquait à la fois au Codex et aux pays membres. Il convenait cependant d'indiquer dans chacune des sections concernées ce qui s'appliquait aux pays membres, au Codex ou aux deux entités.

69. Plusieurs délégations étaient d'avis que le Comité ne devait pas attendre que le Comité sur les principes généraux ait terminé le document sur les Principes de travail pour l'analyse des risques applicables par les gouvernements, souhaitant qu'il poursuive l'élaboration des Principes et lignes directrices pour la conduite de la gestion des risques microbiologiques applicables à la fois aux gouvernements et au Codex, ces directives étant urgentes. Une délégation était toutefois d'avis que ce document devrait être élaboré aux fins d'application par le Codex seulement.

70. En étudiant cette question, le Comité a noté que, à sa vingt-sixième session, la Commission avait invité les Comités concernés à élaborer ou compléter des directives spécifiques sur l'analyse des risques dans leur domaine respectif pour inclusion dans le Manuel de procédure. À cet égard, il fut convenu de signaler à la Commission que le Comité:

¹¹ CX/FH 04/6; Observations soumises par le Mexique, les États-Unis, la FIL (CX/FH 04/6, Add. 1); la Suisse (CRD 7); l'ICMSF (CRD 13); la CE, la Thaïlande (CRD 16), l'Inde (CRD 30), l'Indonésie (CRD 34); l'Argentine (CRD 37) et le Pérou (CRD 39).

- avait élaboré le document Principes et lignes directrices pour la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques (CAC/GL-30, 1999), qui comporte des directives sur l'évaluation des risques associés aux dangers microbiologiques présents dans les aliments. Le document avait été élaboré dans le but de fournir des conseils aux pays membres et au Codex;
- travaillait actuellement à l'élaboration de Principes et lignes directrices pour la conduite de la gestion des risques microbiologiques portant sur des questions pertinentes tant pour les pays membres que pour le Codex.

71. Le Comité a précisé que ces deux documents traitaient de plusieurs aspects de la communication entre évaluateurs et gestionnaires de risque et ce, de manière pertinente pour les pays membres et pour le Codex.

72. Le Comité a demandé à la Commission son avis sur la pertinence de cette démarche.

73. Plusieurs délégations ont souligné qu'il était urgent de poursuivre l'élaboration des Principes et lignes directrices pour la conduite de la gestion des risques microbiologiques puisque le concept d'objectif de sécurité sanitaire des aliments proposé dans ces directives apparaissait déjà dans d'autres documents du Codex et que tout délai pourrait avoir des effets néfastes sur leur élaboration future.

74. Le Comité est convenu de poursuivre l'élaboration de ce document. Il a demandé au groupe de rédaction de préciser davantage l'applicabilité du document dans la section Champ d'application et de décrire plus en détail dans les sections subséquentes du document la manière dont le Codex et/ou les pays membres pourraient appliquer les différentes dispositions.

Définitions

75. Le Comité a débattu longuement de la définition des Objectifs de sécurité sanitaire des aliments. Plusieurs délégations étaient d'avis que cette définition devait se limiter aux dangers microbiologiques qui sont du ressort du document tandis que d'autres préconisaient un concept d'objectif de sécurité sanitaire des aliments élargi, non limité aux dangers microbiologiques, afin d'inclure les dangers physiques et chimiques, ce concept apparaissant d'ores et déjà dans plusieurs documents du Codex, dont le Projet de Code d'usage en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (voir par. 17).

76. Le Comité a envisagé d'apporter plusieurs amendements aux définitions. Il a également examiné plusieurs manières de procéder. Le Comité a adopté, après des discussions exhaustives, les propositions soumises par un Groupe de travail, réuni dans le cadre de la session, et approuvé une définition élargie des Objectifs de sécurité sanitaire des aliments, des Objectifs de performance et des Critères de performance applicables à tous les types de dangers.

77. Certaines délégations ont estimé la définition de gestionnaire des risques trop restrictive et non conforme au Principe 3, selon lequel il revient à l'industrie de produire des aliments sûrs. Il a été suggéré que le groupe de rédaction examine cette définition et son utilisation dans l'ensemble du texte.

Section 2 Principes généraux

78. Compte tenu du temps limité disponible pour l'examen du document, les propositions suivantes ont été faites:

- modifier la première phrase du Principe 2 comme suit: « En général, la sécurité microbiologique d'un aliment est assurée par l'intégration de mesures de maîtrise au niveau de la production primaire, de la conception et de la transformation des produits et par l'application de bonnes pratiques d'hygiène et de bonnes pratiques de manipulation lors de la fabrication, de l'étiquetage, de la distribution, du stockage, de la vente et de la préparation, dans le but d'atteindre le niveau de gestion du risque prévu. »;

- examiner le Principe 3 afin de souligner que la responsabilité d'assurer la sécurité sanitaire des aliments incombe non seulement à l'industrie mais aussi aux parties intéressées de l'ensemble de la chaîne alimentaire.
- modifier la première partie du Principe 5 afin de souligner que c'est non seulement le processus décisionnel mais bel et bien l'ensemble du processus qui doit être transparent et faire l'objet d'une communication claire.

79. En ce qui concerne le Principe 6, plusieurs opinions ont été émises quant à la dualité des rôles des évaluateurs et des gestionnaires des risques, particulièrement dans les petits pays ou les pays en développement. Il a été souligné qu'il convenait de préserver en tout temps l'impartialité et l'intégrité scientifique du processus, peu importe si ces rôles étaient combinés ou distincts. Il a aussi été noté que le texte explicatif suivant l'énoncé de ce principe devait être cohérent avec un texte apparemment similaire figurant dans les principes et directives régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques (CAC/GL 30-1999).

80. En ce qui concerne le Principe 7, il a été recommandé d'expliquer plus en détail les questions d'applicabilité générale et spécifique et d'utiliser le rapport de la Consultation Kiel¹² comme fondement de toute élaboration future de ce Principe.

Section 5 Activités préalables de gestion des risques microbiologiques

81. Il a été souligné que le Comité avait reconnu le concept de différences régionales pour certains pathogènes. À cet égard, l'on a recommandé l'ajout d'un nouveau principe qui se lirait comme suit: « Au nom de la protection de la santé humaine et pour minimiser l'incidence des maladies d'origine alimentaire, l'existence de différences régionales dans la prévalence et la concentration de divers agents pathogènes dans la chaîne alimentaire devrait être reconnue et prise en compte dans le processus de gestion des risques microbiologiques. ». L'on a également proposé que le reste du texte afférent aux différences régionales soit supprimé.

82. La nécessité de préciser et de développer le concept de différence régionale a également été soulignée.

83. Le projet de principe 5 préconisant l'implication des parties intéressées à la politique de gestion des risques microbiologiques, il a été suggéré de mettre cette implication en évidence, particulièrement dans les sections 5 à 8.

Section 6.2.2

84. Diverses opinions ont été exprimées quant à la nécessité d'intégrer au document les différents aspects de la durée de conservation. Une délégation a d'ailleurs suggéré que le Comité envisage la tenue de nouveaux travaux dans ce domaine compte tenu du sujet et de sa complexité.

Section 7 Sélection des options de gestion des risques microbiologiques et mise en œuvre de décisions en matière de gestion des risques microbiologiques

85. Il a été suggéré d'apporter des précisions et d'établir une distinction plus nette dans la section sur les diverses options en matière de décisions relatives à la gestion des risques. Il a également été proposé de simplifier l'organigramme établissant le cadre général de gestion des risques d'origine alimentaire.

¹² Rapport de la Consultation d'experts OMS sur l'Interaction entre les évaluateurs et les gestionnaires des dangers microbiologiques dans les aliments. Kiel (Allemagne) 21-23 mars 2000 et Rapport de la consultation FAO/OMS sur les Principes et directives pour incorporer l'évaluation des risques microbiologiques dans l'élaboration de normes alimentaires, directives et textes apparentés. Kiel (Allemagne), 18-22 mars 2002

État d'avancement de l'Avant-projet de principes et lignes directrices pour la conduite de la gestion des risques microbiologiques

86. Le Comité a souligné que le CCGP avait renvoyé la question des définitions des objectifs de sécurité sanitaire des aliments devant les comités concernés afin qu'ils étudient leur application en fonction de problèmes spécifiques de sécurité sanitaire des aliments.

87. Le Comité est convenu de transmettre les définitions concernant l'Objectif de sécurité sanitaire des aliments, l'Objectif de performance et le Critère de performance au Comité sur les principes généraux à des fins d'approbation et d'adoption ultérieure par la Commission, étant entendu que ces définitions seront intégrées au Manuel de procédure (voir Annexe III).

88. Le Comité est également convenu de renvoyer l'Avant-projet de principes et lignes directrices pour la conduite de la gestion des risques microbiologiques à l'étape 2, à des fins de révision par le groupe de rédaction dirigé par la France, en collaboration avec l'Allemagne, l'Argentine, l'Australie, l'Autriche, la Belgique, le Canada, la Chine, la Communauté européenne, le Danemark, les États-Unis d'Amérique, la Finlande, la Hongrie, l'Inde, l'Italie, l'Irlande, le Japon, la Norvège, la Nouvelle-Zélande, les Pays-Bas, le Royaume-Uni, la Suède, l'ICMSF et la FIL, en tenant compte des observations écrites soumises et des discussions ci-dessus. Le Comité a souligné que le groupe de rédaction devait se réunir physiquement et il a accepté la proposition généreuse de la délégation de la Communauté européenne visant à fournir le lieu et les installations nécessaires à la réunion du groupe. Une fois révisé par le groupe de rédaction, le document sera distribué à des fins d'observation à l'étape 3, avant la tenue de la prochaine session du Comité.

89. Le Comité est également convenu qu'un Groupe de travail se réunirait le samedi précédant la prochaine session du CCFH dans le but d'étudier les observations soumises et, le cas échéant, de préparer une version révisée des Principes et lignes directrices qui sera examinée par le Comité.

90. Le Comité a noté que de nombreuses observations de nature variée étaient formulées dans le document CX/FH 04/6-Add.1 et dans les documents de séances (CDR). Il a donc demandé au groupe de rédaction d'en tenir compte dans l'élaboration du document.

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR L'APPLICATION DE PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE À LA [GESTION] Du *Listeria monocytogènes* DANS LES ALIMENTS (Point 7 de l'ordre du jour)¹³

91. À sa trente-cinquième session, le CCFH est convenu qu'un groupe de rédaction dirigé par l'Allemagne réviserait l'Avant-projet de directives à l'étape 2 à des fins de distribution, d'observation et d'examen futur lors de sa prochaine session.¹⁴

92. La délégation allemande a présenté l'Avant-projet de directives et fait part au Comité des principales discussions qui se sont déroulées et des modifications apportées par le groupe de rédaction.

93. Le Comité a décidé de ne pas étudier en détail l'Avant-projet de directives, préférant débattre les questions fondamentales que le groupe de travail aura à examiner. Ces questions sont les suivantes:

Observations générales:

94. Le Comité a remercié l'Allemagne et le groupe de rédaction pour le travail accompli dans le cadre de l'élaboration de ce document et il a souligné les informations et orientations concrètes fournies pour la maîtrise de *Listeria* dans les aliments. Compte tenu du champ d'application du document, l'on a proposé que son intitulé soit modifié ainsi: « Directives pour l'application de principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer ». Il a aussi été

¹³ CX/FH 04/7; Observations soumises par le Canada, les États-Unis d'Amérique (CX/FH 047-Add. 1), la Communauté européenne (CRD 7), le Pérou (CRD 45) et le Brésil (CRD 47).

¹⁴ ALINORM 03/13A, par. 109.

proposé d'axer le champ d'application sur les aliments prêts à consommer qui favorisent le développement de *Listeria monocytogenes*.

Observations spécifiques:

Section 5. Contrôle des opérations

95. L'on a proposé de faire état de la réduction de l'occurrence de *Listeria monocytogenes* dans les aliments plutôt que de la réduction des risques de listériose.

Section 5.2.3 Critères microbiologiques et autres spécifications

96. Compte tenu des décisions prises en ce qui concerne les définitions d'Objectif de sécurité sanitaire des aliments, d'Objectif de performance et de Critère de performance (voir par. 75-76), il a été convenu d'entreprendre des travaux pour élaborer des objectifs de sécurité sanitaire des aliments ainsi que des objectifs et critères de performance connexes, dont des critères microbiologiques, et que ces informations soient intégrées à ces directives sous forme d'Annexe. Il conviendrait d'appliquer à cette annexe les concepts énoncés dans les Principes et lignes directrices pour la conduite de la gestion des risques microbiologiques (CX/FH 04/6). À cet égard, il a été souligné que le rapport de la Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques présentés par *L. monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer (qui doit être publié sous peu) fournirait les données nécessaires à la tenue de ces travaux. Toutefois, pour ne pas retarder inutilement l'élaboration des directives, il a été décidé de procéder à l'élaboration parallèle du document principal de directives et de son Annexe.

Section 9. Information sur les produits et vigilance des consommateurs

97. L'on a proposé d'examiner, dans l'encadré afférent au champ d'application des directives, le libellé sur l'accès des fournisseurs de soins de santé à des informations appropriées et d'ajouter un libellé quant à la nécessité de valider les informations et les programmes de sensibilisation des consommateurs afin de s'assurer de leur intelligibilité et de leur pertinence pour aider le public visé à prendre les décisions appropriées.

Section 9.1. Programmes de communication

98. L'on a proposé de supprimer le libellé concernant les programmes visant à communiquer aux fournisseurs de soins de santé des directives pour un diagnostic rapide de la listériose d'origine alimentaire, cela dépassant le champ d'application des directives.

Section 9.2. Étiquetage

99. L'on a souligné qu'il convenait davantage de renvoyer aux « aliments prêts à consommer plutôt qu'aux « denrées alimentaires crues prêtes à consommer ».

État d'avancement de l'Avant-projet de directives pour l'application de principes généraux d'hygiène alimentaire à la [gestion] de *Listeria monocytogenes* dans les aliments

100. Le Comité a renvoyé l'Avant-projet de directives à l'étape 2 et il a décidé qu'un groupe de rédaction dirigé par l'Allemagne, en collaboration avec l'Autriche, le Canada, la Chine, la Communauté européenne, le Danemark, les États-Unis d'Amérique, la Finlande, la France, la Grèce, la Hongrie, l'Italie, le Japon, la Norvège, le Royaume-Uni, l'Uruguay, l'ICMSF, la FIL et l'IFT, réviserait l'Avant-projet de directives en tenant compte des observations écrites soumises et des discussions ci-dessus, à des fins de distribution, d'observation à l'étape 3 et d'examen ultérieur lors de sa prochaine session. D'autre part, le Comité est convenu qu'un sous-groupe du groupe de rédaction préparerait, en collaboration avec les organisations et pays cités ainsi que de la Suède, de la Suisse, de la FAO et de l'OMS, une Annexe à ces directives concernant l'établissement d'objectifs de sécurité sanitaire des aliments et d'objectifs et de critères de performance connexes, y compris des critères microbiologiques relatifs à la présence de

Listeria monocytogenes dans les aliments prêts à consommer, et ce, à des fins de distribution, d'observation et d'examen lors de la prochaine session du Comité. Le Comité a pris note de la proposition de la FAO et de l'OMS de fournir des experts pour venir en aide au sous-groupe dans le cadre de ces activités.

AVANT-PROJET DE RÉVISION DU CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LES ŒUFS ET LES PRODUITS À BASE D'ŒUF (Point 8 de l'ordre du jour)¹⁵

101. À sa trente-cinquième session, le CCFH a renvoyé à l'étape 2 de la procédure l'Avant-projet de révision du code d'usages en matière d'hygiène pour les œufs et les produits à base d'œuf pour révision par le groupe de rédaction dirigé par l'Australie, observations supplémentaires et examen ultérieur à sa prochaine session¹⁶.

102. En soumettant le document, la délégation australienne a souligné que le Comité devait fournir davantage d'informations et de directives sur la structure, le contenu et le niveau de détail du Code ainsi que sur la nature des technologies de transformation devant y être intégrées.

103. Dans l'ensemble, le Comité a appuyé le travail effectué par le groupe de rédaction pour élaborer plus avant ce Code. Il a également approuvé l'approche axée sur l'ensemble de la chaîne alimentaire et la structure nettement améliorée du document. Il a cependant reconnu la nécessité d'une élaboration plus poussée. En conséquence, le Comité a décidé de ne pas étudier de manière approfondie l'Avant-projet de code révisé et de concentrer les débats sur les questions dont le groupe de rédaction devrait tenir compte pour offrir une orientation générale.

104. Outre les observations écrites, il fut proposé d'examiner plus en profondeur les définitions, de fournir des directives concrètes en matière de production primaire, d'obtenir davantage d'informations sur les technologies de transformation et d'envisager l'inclusion de ces informations, et d'élargir la section Information sur les produits et sensibilisation des consommateurs afin d'y intégrer des renseignements relatifs à une manipulation et une cuisson sans risque des œufs, à domicile.

105. Pour faciliter la préparation du Code révisé, le Comité est convenu de demander par Lettre circulaire des informations supplémentaires sur les éléments suivants: la transformation des produits à base d'œuf, y compris les technologies émergentes; la pasteurisation des œufs et des produits à base d'œuf; les dispositions d'hygiène pour la transformation des œufs et produits à base d'œuf transformés; des conseils en matière d'utilisation et de manipulation sans danger des œufs, particulièrement au niveau des groupes à risque; la clarification des définitions, y compris la collecte, la manipulation, le calibrage et le nettoyage. On a souligné qu'il importait de répondre en temps voulu à la lettre circulaire pour aider le groupe de rédaction.

État d'avancement de l'Avant-projet de révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour les œufs et les produits à base d'œuf

106. Le Comité est convenu que le groupe de rédaction dirigé par l'Australie, en collaboration avec l'Argentine, la Belgique, le Canada, la Communauté européenne, l'Espagne, les États-Unis d'Amérique, la Hongrie, l'Inde, la Nouvelle-Zélande, les Pays-Bas, le Royaume-Uni, la Suède, la Suisse et l'ALA, réviserait l'avant-projet de révision du Code d'usages. Le Comité est également convenu que le Code serait révisé à l'étape 2 compte tenu des discussions ci-dessus et des observations écrites soumises lors de la présente réunion et en réponse à la Lettre circulaire, pour distribution, observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session.

¹⁵ CX/FH 04/8; Observations soumises par l'Argentine, le Canada, la Colombie, les États-Unis d'Amérique, l'Iran et le Mexique (CX/FH 04/8-Add. 1), la CE, la Thaïlande (CRD 3), l'Inde (CRD 25), l'Indonésie (CRD 35) et le Pérou (CRD 41).

¹⁶ ALINORM 03/13A, par. 156.

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES RELATIVES À LA VALIDATION DES MESURES DE CONTRÔLE DE L'HYGIÈNE DES DENREES ALIMENTAIRES (Point 9 de l'ordre du jour)¹⁷

107. À sa trente-cinquième session, le CCFH a renvoyé l'avant-projet de directives relatives à la validation des mesures de contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires à l'étape 2 pour qu'il soit révisé par le groupe de rédaction mené par les États-Unis d'Amérique aux fins de distribution, observations supplémentaires et nouvel examen à la présente session.¹⁸

108. La délégation des États-Unis d'Amérique a présenté l'avant-projet de directives et informé le Comité des discussions approfondies qui se sont tenues au sein du groupe électronique et des modifications apportées.

109. Le Comité a décidé de ne pas examiner l'avant-projet de directives dans le détail et a concentré ses débats sur les questions majeures qui doivent être étudiées par le groupe de rédaction afin de fournir une orientation générale, comme suit:

Observations générales

110. Le Comité a exprimé son appréciation pour les progrès importants accomplis par le groupe de rédaction dans la préparation et l'approche générale du document. Il a été suggéré d'explorer plus avant les liens existant entre la validation et les bonnes pratiques en matière d'hygiène, les principes HACCP, et l'évaluation des risques; d'étudier la validation dans le cadre de l'équivalence; d'éclaircir les rôles respectif de la profession et des autorités compétentes en matière de validation et de vérification; de simplifier le document afin de rendre plus aisée son application dans les entreprises plus petites et moins développées; d'étudier si le document pourrait être présenté en tant que document autonome ou bien comme pièce jointe/annexe à un document sur l'hygiène des denrées alimentaires; et de clarifier les liens existant entre ces directives et d'autres documents similaires élaborés ou en cours d'élaboration par d'autres organisations et particulièrement avec le projet de norme de gestion de la sécurité sanitaire des aliments ISO 22000. La délégation des États-Unis d'Amérique a fait observer que c'était à l'ISO de s'aligner sur le Codex et non le contraire.

111. En ce qui concerne l'ISO 22000, le Comité a été informé de la décision prise par le Comité exécutif à sa cinquante-troisième session (février 2004), à savoir que le Secrétaire du Codex établisse des contacts préalables avec l'Organisation internationale de normalisation (ISO) afin d'obtenir des informations sur l'état d'avancement des travaux en matière de sécurité sanitaire des aliments au sein de l'ISO et qu'il présente les résultats de ces contacts lors de la cinquante-quatrième session du Comité exécutif, ainsi que les implications afférentes pour les travaux entrepris par le Codex.¹⁹

Observations spécifiques portant sur les sections

Section II. Champ d'application

112. Il a été suggéré d'élargir le champ d'application du document afin d'inclure tous les types de validation, y compris la validation des mesures de contrôle et de rendre plus clair les rôles et la responsabilité des autorités compétentes et de la profession en ce qui concerne la validation.

¹⁷ CX/FH 04/9; Observations soumises par le Ghana, l'Iran, le Mexique (CX/FH 04/9, Add. 1), la Suisse (CRD 7), la CE, la Thaïlande (CRD 18), l'Inde (CRD 26), le Pérou (CRD 43) et le Brésil (CRD 46).

¹⁸ ALINORM 03/13A, par. 164.

¹⁹ ALINORM 04/27/3, par. 99.

Section III. Définitions

113. Le Comité a noté que le « système de maîtrise de la sécurité des aliments » était la seule définition neuve du document, tandis que les autres définitions étaient reprises d'autres textes du Codex (mesure de maîtrise, surveiller, validation, vérification) et de l'accord SPS de l'OMC (degré de protection approprié).

114. Il a été suggéré d'élaborer une définition de la validation qui puisse être appliquée aux travaux d'autres comités du Codex afin d'être incorporée dans le Manuel de procédure du Codex; d'envisager l'élaboration d'une définition de la « validation » qui soit cohérente avec la définition de l'ISO; d'élaborer une définition de la « validation des mesures de maîtrise ».

Section IV. Nature des mesures de maîtrise

115. Il a été suggéré de clarifier, dans la version anglaise, l'expression "food animals" (animaux destinés à la consommation) au deuxième point de « Maîtrise des niveaux initiaux de risque »; d'être plus spécifique lorsque l'on se réfère à la maîtrise de l'environnement et de maintenir le document dans le cadre du mandat du Codex; enfin, de supprimer les exemples figurant au deuxième point de « réduction du niveau de risque » dans le sens où ils n'étaient pas appropriés.

Section V. Concept et nature de la validation

116. Notant les difficultés rencontrées pour valider les bonnes pratiques agricoles, les bonnes pratiques d'hygiène etc., il a été suggéré d'étudier dans quelle mesure il est possible de valider les différents types de mesure de maîtrise.

Validation par rapport à la vérification et à la surveillance

117. Il a été suggéré d'ajouter des exemples appropriés en ce qui concerne la vérification et la surveillance; d'inclure un titre supplémentaire soulignant l'importance qu'il y a à ce que les gouvernements établissent des objectifs de sécurité sanitaire des aliments et des objectifs de performance autant qu'il est possible afin de faciliter l'évaluation de l'efficacité des systèmes de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments.

Liens entre les principes HACCP et le degré de protection approprié

118. Il a été suggéré de revoir les liens entre degré de protection approprié et validation; d'étudier à nouveau la sous-section à la lumière des définitions révisées des objectifs de sécurité sanitaire des aliments et des objectifs de performance (voir par. 75-76); d'étudier la validation dans le cadre de l'équivalence; de remplacer les termes « objectifs globaux de santé publique » par « risques identifiés » étant donné que le degré de protection approprié dans le cadre de l'accord SPS fait référence à la protection contre un risque identifié; et de modifier le premier exemple afin qu'il devienne « garantie raisonnable qu'il n'y aura pas d'effets néfastes ».

Lien existant entre les principes HACCP et la validation des mesures de maîtrise relatives à l'hygiène alimentaire

119. Il a été suggéré de préciser le lien existant entre les principes HACCP et la validation des mesures de gestion; d'insister sur le fait que la pertinence et l'efficacité des plans HACCP en ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments devraient être validées par la profession sur une base scientifique, sans préjuger des mesures de gestion individuelles ou de l'ensemble des combinaisons de mesures de gestion.

Section VI. Étapes précédant la validation

120. Il a été suggéré d'ajouter un nouveau paragraphe portant sur l'évaluation de la faisabilité technique et administrative ainsi que des implications de coûts et de leurs liens avec le degré de protection approprié.

VII. Conception de systèmes de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments

121. Il a été suggéré de rendre plus clair les différents types de validation requis par les différents systèmes de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments (système unique, système combiné, système complet de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments).

VIII. Méthodes de validation

122. Notant que dans le second paragraphe, il était indiqué que, dans certains cas, les pratiques au niveau de l'exploitation constitueraient des mesures de maîtrise essentielles en matière d'hygiène alimentaire et devraient être validées, il a été suggéré d'indiquer de façon explicite les pratiques au niveau de l'exploitation qui incluent des mesures de maîtrise de l'hygiène alimentaire afin d'éviter toute interprétation erronée.

IX. Limites de la validation

123. Il a été suggéré d'utiliser dans le premier paragraphe une approche plus spécifique et plus pratique lorsque l'on se réfère à l'incorporation de facteurs de sécurité significatifs dans les mesures de maîtrise établies pour le produit; au second point, d'indiquer qu'il est nécessaire de valider le fait que l'écart observé ne dépasse pas les niveaux préétablis; et de modifier le dernier point afin qu'on lise: « manque de compétences et d'informations techniques: le manque de compétences et d'informations techniques peut également constituer une limite à la validation dans le cas de petits producteurs/fabricants, en particulier dans les pays en voie de développement. Les organisations nationales et internationales devraient fournir l'assistance nécessaire. »

124. Il a également été suggéré d'ajouter un nouveau point afin de traiter la nécessité de valider les mesures de maîtrise qui se situent au-delà de la responsabilité des producteurs ou des transformateurs et des moyens requis pour les valider (par ex. des études statistiques utilisant des appareils de contrôle continu de durée/température).

État de l'avant-projet de directives relatives à la validation des mesures de maîtrise de l'hygiène alimentaire

125. Le Comité a renvoyé l'avant-projet de directives à l'étape 2. Il est convenu qu'un groupe de rédaction dirigé par les États-Unis d'Amérique, en collaboration avec l'Argentine, l'Australie, le Canada, la France, l'Allemagne, la Nouvelle-Zélande, la Norvège, le Pérou, l'Espagne, la Suède, la Thaïlande, l'Uruguay, l'ICMSF, la FIL et l'IFEH, réviserait l'avant-projet de directives compte tenu des observations soumises par écrit lors de la session actuelle et des suggestions présentées plus haut pour diffusion, observations à l'étape 3 et examen ultérieur à la prochaine session du Comité.

RAPPORTS DES CONSULTATIONS D'EXPERTS FAO/OMS SUR L'ÉVALUATION DES RISQUES MICROBIOLOGIQUES PRÉSENTES PAR LES ALIMENTS ET SUR DES QUESTIONS APPARENTÉES (Point 10 de l'ordre du jour)²⁰

126. Le représentant de la FAO a présenté au Comité un compte rendu des activités d'évaluation des risques microbiologiques entreprises par la FAO et l'OMS. Il a été rappelé au Comité que les évaluations des risques présentés par *Salmonella* spp. dans les œufs et les poulets de chair et par *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à la consommation sont à présent achevées. Des travaux supplémentaires ont été entrepris sur l'évaluation des risques présentés par *Campylobacter* spp. dans les poulets de chair et cinq scénarios différents ont été évalués afin de permettre une comparaison des stratégies générales et spécifiques de réduction des risques. Le Comité a également été informé que des progrès avaient été accomplis dans le cadre de l'évaluation des risques présentés par *Vibrio* spp. dans les fruits de mer, ce qui devrait faciliter la discussion de la question lors de la prochaine session du Comité.

²⁰ CX/FH 04/10.

127. Le représentant de la FAO a demandé au Comité d'examiner l'utilité de ces travaux dans le cadre de l'élaboration de lignes directrices pour la gestion des risques et a souligné la pertinence pour le Comité de fournir d'autres directives pour la réalisation de travaux d'évaluation des risques présentés par *Escherichia coli* entérohémorragique.

GENERALITES SUR LES DOCUMENTS RELATIFS A LA GESTION DES RISQUES

128. La délégation de la Nouvelle-Zélande a apporté un soutien vigoureux aux travaux de gestion des risques microbiologiques du Comité mais a noté qu'il fallait encore déterminer comment le Comité pourrait utiliser au mieux les résultats des activités d'évaluation des risques microbiologiques entrepris par la FAO et l'OMS dans le cadre de l'élaboration de lignes directrices en matière de gestion des risques. Le Comité est convenu qu'une décision devait être prise quant à la présentation des documents d'orientation relatifs à la gestion des risques que le Comité voulait élaborer, tenant compte de ses travaux dans d'autres domaines, y compris l'élaboration des "Principes et lignes directrices pour la conduite de la gestion des risques microbiologiques".

129. Plusieurs délégations ont noté que la division des travaux relatifs à la gestion des risques entre le CCFH et d'autres Comités devait être examinée afin d'éviter une répétition inutile des travaux et de garantir que les travaux de ce Comité fournissaient les lignes directrices spécifiques de gestion des risques qui sont nécessaires pour prendre en compte les problèmes actuels et futurs en matière de sécurité sanitaire des aliments. Le Comité est convenu que les groupes de travail examineraient les codes existants et les documents d'orientation afin d'éviter toute répétition inutile.

130. Le Comité a examiné deux modèles de présentation pour les documents d'orientation relatifs à la gestion des risques:

- Le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire, avec les annexes. Ces annexes pourraient contenir des informations sur les options de gestion des risques, un examen approfondi des questions relatives à la production primaire, etc.
- La présentation d'un document d'orientation relatif à la gestion des risques microbiologiques tel qu'il est spécifié dans l'Annexe II du "Document de travail relatif à la gestion des travaux du Comité", dont le Comité disposait (document CRD2).

131. Plusieurs délégations ont exprimé des réserves quant à l'applicabilité du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire comme modèle pour l'élaboration ultérieure de ces documents relatifs à la gestion des risques, signalant qu'il ne reflétait pas de manière adéquate les nouveaux développements dans le domaine de la gestion des risques microbiologiques et des approches basées sur les risques qui liaient les stratégies de gestion à une réduction de la charge des maladies d'origine alimentaire. D'autres délégations étaient d'avis qu'il s'agissait d'une approche possible mais qu'en l'utilisant, certaines questions réclameraient une attention particulière. Il serait notamment nécessaire d'examiner la manière dont ces lignes directrices s'adaptent aux principes HACCP et aux lignes directrices destinées aux autorités compétentes pour l'application de ces documents relatifs à la gestion des risques.

132. La délégation allemande a rappelé au Comité l'expérience positive du groupe de travail sur *Listeria* lors qu'il a utilisé le Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire pour faire avancer les travaux sur l'élaboration de lignes directrices pour la maîtrise de *Listeria monocytogenes*. La délégation a souligné la flexibilité de cette approche et a signalé que l'inclusion d'annexes permettait d'envisager des options de gestion reposant sur les risques. La délégation a également averti le Comité que le groupe de travail avait auparavant tenté d'utiliser la présentation alternative examinée et qu'il avait estimé qu'elle n'était pas pratique.

133. Ce lien entre l'élaboration de ces documents relatifs à la gestion et le "Document de travail sur la gestion des travaux du Comité" a été noté. Il a été souligné que ce document de travail définissait la

manière dont le Comité travaillerait à l'avenir et que les Comités devraient s'orienter dans cette direction lors de l'élaboration de documents relatifs à la gestion de ces combinaisons pathogène-produit. Il a également été suggéré que l'élaboration de documents d'orientation relatifs à la gestion des risques présentés par des combinaisons pathogène-produit en conformité avec cette nouvelle procédure donnerait au Comité une expérience utile pour optimiser la présentation des futurs documents d'orientation relatifs à la gestion des risques.

134. Il a été proposé de reporter l'élaboration des documents relatifs à la gestion des risques présentés par des combinaisons pathogène-produit jusqu'à ce que le nouveau modèle des documents d'orientation relatifs à la gestion des risques soit davantage précisé l'année prochaine, mais, compte tenu de l'importance de ces pathogènes en termes de sécurité sanitaire des aliments, le Comité a décidé de continuer à faire avancer ces documents dans l'année qui vient.

135. En l'absence de consensus clair quant au type de documents d'orientation relatifs à la gestion des risques à élaborer à l'avenir et vu que le Comité élabore actuellement un nouveau modèle de présentation de ces documents, il a été décidé que la manière la plus utile de procéder pour le Comité consisterait à élaborer deux types de documents d'orientation relatifs à la gestion des risques – l'un sur la base du Code d'usages international recommandé et l'autre sur celle du projet de modèle de présentation pour les documents d'orientation relatifs à la gestion des risques, présenté au Comité dans le document CRD2. Le Comité était d'avis qu'il pourrait ainsi mieux évaluer chaque méthode lors de sa prochaine session tout en continuant à travailler sur les combinaisons pathogène-produit qui sont préoccupantes.

136. Le Comité a noté que la Commission n'avait pas encore approuvé l'élaboration de documents d'orientation sur la gestion des risques présentés par ces combinaisons pathogène-produit comme nouvelle activité. Afin que ceux-ci puissent être soumis au titre de nouvelle activité, le Comité devrait compléter les documents de projet pour examen par le Comité exécutif. Il a été décidé que les groupes de travail élaboreraient ces documents pour soumission par le Comité à sa prochaine session.

137. Le Comité est convenu que le profil de risque pour *Vivrio* spp. dans les fruits de mer serait inscrit à l'ordre du jour de sa prochaine session afin d'examiner la manière dont les travaux sur la gestion des risques dans ce domaine pourraient être réalisés.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES STRATÉGIES DE GESTION DES RISQUES PRÉSENTÉS PAR *CAMPLYOBACTER SPP.* DANS LA VOLAILLE (Point 10a de l'ordre du jour)²¹

138. La délégation néerlandaise a présenté ce document de travail et signalé que celui-ci avait été peaufiné depuis la trente-cinquième session du CCFH. Le groupe de travail s'était concentré particulièrement sur l'identification des options de gestion des risques et avait intégré certains nouveaux concepts en vue de la réduction des risques. Il a été rappelé au Comité qu'à sa trente-cinquième session, il n'avait formulé aucune recommandation spécifique concernant le modèle de présentation du document et, afin de pouvoir avancer dans ces travaux, le Comité devrait à présent donner des directives claires au groupe de travail sur ce point.

État d'avancement du document de travail sur les stratégies de gestion des risques présentés par *Campylobacter* spp. dans la volaille

139. Le Comité est convenu que le groupe de rédaction dirigé par les Pays-Bas, en collaboration avec l'Australie, la Belgique, le Canada, la CE, la Chine, le Danemark, les États-Unis d'Amérique, la Finlande, le Japon, la Norvège, la Nouvelle-Zélande, les Pays-Bas, les Philippines, le Royaume-Uni, la Suède, la Thaïlande et l'ALA, continuerait à élaborer ce document sous la forme du document d'orientation relatif à la gestion des risques microbiologique présenté dans le document CRD 2. Compte tenu de cette décision,

²¹ CX/FH 04/10 – Add. 1, CRD 1 (Informations supplémentaires fournies par les Pays-Bas et ses partenaires de rédaction); Observations soumises par la CE (CRD 19).

il a été décidé de changer le titre en "Document de travail sur les lignes directrices pour les options de gestion des risques microbiologiques présentés par *Campylobacter* dans les poulets de chair".

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LE PROFIL DE RISQUE POUR L'E. COLI ENTEROHEMORRAGIQUE, Y COMPRIS L'IDENTIFICATION DES PRODUITS CONCERNES, NOTAMMENT LES GERMES, LE BŒUF HACHE ET LE PORC (Point 10b de l'ordre du jour)²²

140. La délégation américaine a présenté ce document de travail et a exprimé sa gratitude aux autres membres du groupe de rédaction pour l'aide qu'ils lui ont apportée lors de l'élaboration de ce document. À la demande du CCFH, à sa trente-cinquième session, des observations supplémentaires ont été sollicitées par lettre circulaire sur les cinq principaux sérotypes d'isolats d'E. Coli entérohémorragique (EHEC) humains, les cinq principaux produits concernés et les pratiques d'élevage qui devraient être inclus dans le profil de risque. Le document de travail a été actualisé en conséquence. La délégation américaine a informé le Comité qu'afin de poursuivre ces travaux, elle avait besoin de directives claires quant à la présentation du document relatif à la gestion des risques à développer et au produit alimentaire spécifique à examiner.

141. Sur la base du profil de risque, la délégation américaine a proposé que les travaux futurs se concentrent sur le bœuf haché. Compte tenu de la similitude, du moins quant aux ingrédients, existant entre le saucisson sec et le bœuf haché, il a été demandé au groupe de travail d'étudier également ce produit. Le représentant de l'OMS a noté que la plus grande poussée de maladie d'origine alimentaire provoquée par EHEC était liée aux germes et il a déconseillé au Comité de limiter ses travaux à un seul produit.

142. Le Comité a noté que le profil de risque constituait un bon point de départ pour démarrer les travaux sur la gestion des risques présentés par EHEC mais a constaté qu'il fallait encore combler certaines lacunes. Il a approuvé l'approche globale adoptée dans le document de travail sur le profil de risque et a souligné l'importance de la production primaire dans l'élaboration de lignes directrices pour la gestion des risques.

143. Le Comité a noté qu'aucune évaluation des risques n'avait encore été effectuée pour ce pathogène et a suggéré que cette évaluation pourrait être la prochaine étape.

État d'avancement du document de travail sur les stratégies de gestion des risques présentés par *E. coli* entérohémorragique

144. Le Comité est convenu que le groupe de rédaction dirigé par les États-Unis d'Amérique, en collaboration avec l'Allemagne, l'Australie, l'Autriche, le Canada, la Chine, la CE, la France, le Japon, la Nouvelle-Zélande, les Pays-Bas et la Suède, poursuivrait l'élaboration de ce document sur le modèle du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire avec une annexe. Le Comité est convenu que le groupe de travail adopterait une approche systématique pour passer en revue les informations disponibles et, en fonction du type de document relatif à la gestion des risques à élaborer, qu'il identifierait les questions très spécifiques pour tous travaux nécessaires d'évaluation des risques ou conseils scientifiques spécifiques. Il est également convenu de changer le titre en « Document de travail sur les lignes directrices pour l'application des Principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des risques présentés par *Escherichia coli* entérohémorragique dans le bœuf haché et le saucisson séché ».

²² CX/FH 04/10-Add. 2

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES STRATEGIES DE GESTION DES RISQUES PRESENTES PAR LA *SALMONELLA* SPP. DANS LA VOLAILLE (Point 10c de l'ordre du jour)²³

145. En présentant ce document de travail, la délégation suédoise a informé le Comité que le document avait été révisé pour tenir compte des observations soumises par les membres suite à une lettre circulaire. Un examen de la documentation a également été entrepris et les informations pertinentes ont été intégrées au document de travail. La délégation suédoise a demandé au Comité de lui fournir des directives claires quant à savoir s'il fallait ou non poursuivre ces travaux, quant à la manière de procéder et à la présentation finale du document.

État d'avancement du document de travail sur les stratégies de gestion des risques présentés par la *Salmonella* spp. dans la volaille

146. Le Comité est convenu que le groupe de rédaction dirigé par la Suède, avec la collaboration de l'Allemagne, de l'Australie, du Canada, de la CE, de la Chine, du Danemark, des États-Unis d'Amérique de la France, de la Nouvelle-Zélande, des Pays-Bas, de la République tchèque, de la Thaïlande et de l'ALA, poursuivrait l'élaboration de ce document sur le modèle de présentation du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire avec des annexes, s'il y a lieu. Afin de refléter cette décision, il a été décidé de changer le titre en « Document de travail sur les lignes directrices pour l'application des Principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des risques présentés par *Salmonella* spp. dans les poulets de chair ».

147. Le Comité a noté qu'il fallait prêter une attention particulière à la production primaire et que, si nécessaire, ce point pouvait être abordé dans une annexe.

148. Le Comité a noté que de nombreuses observations étaient présentées dans le document CX/FH 04/10-Add.3 et dans les documents de séance (CRD) et demandé au groupe de rédaction d'en tenir compte dans l'élaboration du document.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'AVANT-PROJET DE REVISION DU CODE D'USAGES INTERNATIONAL RECOMMANDE EN MATIERE D'HYGIENE POUR LES ALIMENTS DESTINES AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE (Point 11 de l'ordre du jour)²⁴

REUNION MIXTE FAO/OMS SUR *ENTEROBACTER SAKAZAKII* ET D'AUTRES MICRO-ORGANISMES DANS LES PREPARATIONS EN POUDRE POUR NOURRISSONS (POINT 11A DE L'ORDRE DU JOUR)²⁵

149. À sa trente-cinquième session, le CCFH est convenu de réviser le Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge, en particulier pour les préparations en poudre pour nourrissons. Le Comité est également convenu que les États-Unis actualiseraient le profil de risque de *Enterobacter sakazakii* dans les préparations en poudre pour nourrissons. Par ailleurs, le Comité avait demandé à la FAO et à l'OMS de convoquer une consultation d'experts sur les *Enterobacter*, y compris *E. sakazakii* et *Clostridium botulinum*, qui s'est tenue en février 2004.²⁶

150. La délégation canadienne a présenté le document et a demandé au Comité de soumettre des observations sur la structure et le contenu proposés et a invité les délégations à proposer d'autres éléments à inclure pour l'actualisation du Code.

151. Le représentant de l'OMS a informé que le Comité de la réunion mixte FAO/WHO sur *Enterobacter sakazakii* et d'autres micro-organismes dans les préparations en poudre pour nourrissons et a

²³ CX/FH 04/10-Add.3 ; Observations soumises par l'Australie, la Thaïlande, le Mexique (CRD 5), la CE (CRD 20), l'Inde (CRD 27), l'Indonésie (CRD 36) et le Pérou (CRD 38).

²⁴ CX/FH 04/11; Observations soumises par la CE (CRD 4) et l'Inde (CRD 28).

²⁵ CX/FH 04/12; CX/FH 04/12-Add.1; Observations soumises par l'ESPHAN (CRD 6).

²⁶ CX/FH 03/13, paragraphes 172-173.

présenté les principales conclusions de la réunion. Il a demandé instamment au Comité d'accélérer ses travaux sur cette question. Il a été proposé de réviser les critères microbiologiques actuels et d'élaborer des critères spécifiques pour *E. sakazakii* à la lumière des recommandations de la réunion précitée. Il a également été suggéré d'avancer le plus rapidement possible la révision des critères.

152. Au cours de la discussion du Comité, les points suivants ont été soulignés:

- la nécessité de prendre en considération toute la gamme des micro-organismes préoccupants, y compris la disponibilité de méthodes microbiologiques appropriées;
- la nécessité de garantir la sécurité sanitaire des préparations pour nourrissons en appliquant des mesures de maîtrise durant la production et pendant et après la reconstitution;
- la nécessité d'identifier et de définir les populations de nourrissons à haut risque;
- la nécessité de fournir des directives plus spécifiques aux hôpitaux, aux garderies, aux personnes chargées de la manipulation des aliments, aux personnes soignant les nourrissons;
- l'élaboration d'informations et/ou recommandations spécifiques sur l'étiquette à l'intention des utilisateurs concernant la préparation, l'utilisation et la manipulation des préparations en poudre pour nourrissons;
- la nécessité de faire preuve de réalisme quant à l'efficacité des contrôles qui sont tributaires du comportement des consommateurs;
- la nécessité de tenir compte de la situation dans les pays en voie de développement (par exemple, la disponibilité d'eau bouillante et de réfrigérateurs pour la conservation des bouteilles contenant du lait reconstitué);
- examiner soigneusement l'utilisation de préparations liquides stériles pour nourrissons au niveau du commerce au regard des aspects microbiologiques et de la recontamination secondaire;
- examiner les autres aliments pour nourrissons qui contiennent des préparations en poudre pour nourrissons (par ex. des aliments contenant des céréales et des préparations en poudre pour nourrissons).

153. Le représentant de la FAO a informé le Comité que le cadre pour un modèle plus complet d'évaluation des risques avait été élaboré et pouvait être développé pour faciliter la révision du Code. Le Comité est convenu de l'utilité d'un tel modèle et demandé au JEMRA de le développer.

154. Le Comité est convenu qu'un groupe de travail dirigé par le Canada, avec l'aide de l'Allemagne, de la Belgique, de la CE, de l'Espagne, des États-Unis d'Amérique, la France, de l'Italie, du Japon, des Pays-Bas, du Royaume-Uni, de la Suisse, de l'Uruguay, de la FAO/OMS, de l'IBFAN, de l'ICMSF et de la FIL, procéderait à la révision du Code d'usages international en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge et à l'élaboration de critères microbiologiques pour *E. sakazakii* et d'autres micro-organismes pertinents. Le Comité est convenu de poursuivre ses travaux le plus rapidement possible.

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LE RECYCLAGE HYGIENIQUE DES EAUX DE TRAITEMENT DANS LES USINES DE PRODUITS ALIMENTAIRES (Point 12 de l'ordre du jour)²⁷

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR L'EVALUATION DE LA PRESENCE DE CORPS ETRANGERS DANS LES ALIMENTS (Point 13 de l'ordre du jour)²⁸

155. Le Comité a noté qu'à sa trente-quatrième session, conscient de la lourde charge de travail et de la nécessité de donner un ordre de priorité à ses travaux, il avait décidé d'interrompre l'examen de ces questions, étant entendu qu'il réévaluerait cette décision à sa trente-sixième session.

156. Compte tenu de l'ordre du jour chargé et du fait que les procédures de hiérarchisation des travaux du Comité n'étaient pas encore en place, le Comité a fait sienne la proposition du Président de reporter l'examen de ces points de l'ordre du jour et de revoir ces questions lorsque le Comité aurait établi les procédures nécessaires en qui concerne l'acceptation et l'ordre de priorité des travaux.

157. Certaines délégations, tout en ne s'opposant pas à cette décision, ont souligné que les directives pour le recyclage hygiénique des eaux de traitement méritaient une attention particulière.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 14 de l'ordre du jour)

Autres questions

Chlore actif

158. Le Comité est convenu qu'un groupe de rédaction dirigé par le Canada, avec la collaboration de l'Allemagne, de l'Autriche, de la CE, du Danemark, des États-Unis d'Amérique, de la France, de l'Irlande, du Japon, des Pays-Bas, de la République de Corée, et de la FIL, préparerait un projet de mandat pour la Consultation d'experts FAO/OMS sur les utilisations du chlore actif, qui reprendrait les questions de sécurité/avantages et qu'il préparerait des questions dans les limites du mandat du Comité.

Résistance aux antimicrobiens

159. Le Comité a noté les informations fournies par le représentant de l'OMS à ce sujet et a suggéré que la Commission tienne compte des conclusions de la procédure de consultation FAO/OMS/OIE dans la délibération d'une future politique pour les travaux du Codex dans le domaine de la résistance aux antimicrobiens. En particulier, le Comité a soutenu l'établissement d'un groupe de travail Codex/OIE pour élaborer de grandes options de gestion des risques pour la résistance aux antimicrobiens dans le cadre de l'utilisation d'antimicrobiens en médecine non humaine. Ce faisant, une interaction efficace entre ce groupe de travail et le CCFH et les comités du Codex compétents devrait être garantie.

Virus dans les aliments

160. Le Comité a accepté la proposition de la délégation néerlandaise d'inscrire le document de travail sur les virus dans les aliments, qui avait été examiné à la trente-deuxième session du CCFH, sur la liste des activités à prendre en considération pour l'établissement d'un ordre de priorité.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 15 de l'ordre du jour)

161. Le Comité a noté l'offre aimable de la délégation argentine de co-accueillir la trente-septième session du CCFH, qui devrait se tenir du 14 au 19 mars 2005, sous réserve de confirmation par les gouvernements hôtes et le Secrétariat du Codex.

²⁷ CX/FH 01/9 ; CX/FH 01/9-Add.1 ; Observations soumises par la Suisse (CRD 7), la CE (CRD 21), l'Inde (CRD 28) et le Pérou (CRD 42).

²⁸ Observations soumises par l'Inde (CRD 28).

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Objet	Étape	Mesures à prendre par:	Document de référence ALINORM 4/27/13
Projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers	8	Gouvernements , 27 ^e session de la Commission du Codex Alimentarius	par. 15-53 et Annexe II
Avant-projet de principes et lignes directrices pour la conduite de la gestion des risques microbiologiques	2	Gouvernements , France, 37 ^e session du CCFH	par. 63-90
Avant-projet de directives pour la lutte contre <i>Listeria monocytogenes</i> dans les aliments	2	Allemagne , 37 ^e session du CCFH	par. 91-100
Avant-projet de révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour les œufs et les produits à base d'œuf (CAC/RCP 30-1983)	2	Australie , 37 ^e session du CCFH	par. 101-106
Avant-projet de directives relatives à la validation des mesures de contrôles de l'hygiène des denrées alimentaires	2	États-Unis d'Amérique , 37 ^e session du CCFH	par. 107-125
Avant-projet de révision du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge (CAC/RCP 21-1979 (amendé en 1981))	1, 2, 3	27^e session de la Commission du Codex Alimentarius, Canada, Gouvernements , 37 ^e session du CCFH	par. 149-154
Document de travail sur la gestion des travaux du Comité		Gouvernements , États-Unis d'Amérique, Groupe de travail, 37 ^e session du CCFH	par. 54-62 et Annexe IV
Document de travail sur les lignes directrices pour les options de gestion des risques microbiologiques présentés par <i>Campylobacter</i> dans les poulets de chair		Pays-Bas , 37 ^e session du CCFH	par. 138-139
Document de travail sur les lignes directrices pour l'application des Principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des risques présentés par <i>Escherichia coli</i> entérohémorragique dans le bœuf haché et le saucisson séché		États-Unis d'Amérique , 37 ^e session du CCFH	par. 140-144
Document de travail sur les lignes directrices pour l'application des Principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des risques présentés par <i>Salmonella</i> spp. dans les poulets de chair		Suède , 37 ^e session du CCFH	par. 145-148

ANNEXE I

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

Chairperson:**Président:****Presidente:****Karen Hulebak**

Chairperson
Office of Public Health and Science
U.S. Department of Agriculture
Food Safety & Inspection Service
14th & Independence Ave, SW
Jamie Lee Whitten Building, Room 341E
Washington, DC 20250
U.S.A.
Phone: 202-720-2644
Fax: 202-690-2980
Email: karen.hulebak@fsis.usda.gov

Vice Chairperson:**Vice Président:****Vice Presidente:****H. Michael Wehr**

Director, FSIS Codex Programs Staff
International Programs, FSIS
1400 Independence Avenue, SW
Room 3843, South Building
Washington, DC 20250
U.S.A.
Phone: 202-720-2933
Fax: 202-690-3856
Email: michael.wehr@fsis.usda.gov

ARGENTINA/ARGENTINE**Marcelo Ballerio**

Asistente Tecnico
Secretaria de Agricultura, Ganaderia, Pecu y
Alimentos
Paseop Colon
922
Buenos Aires
Phone: 541143492548
Fax: 541143992244
Email: maba@sagpya.minproduccion.gov.ar

Luis Eduardo Echaniz

Asistente Tecnico
SENASA Paseo Colon 367
1063
Buenos Aires
Phone: 00541143430398
Fax: 0054114334738
Email: relint@inea.com.ar

AUSTRALIA/AUSTRALIE**Luba Tomaska**

(Head of Delegation)
Food Standards Australia New Zealand
55 Blackall Street
Barton ACT 2600, PO Box 7186
Canberra, MC ACT 2610
Phone: 61-2-6271-2249
Fax: 61-2-6271-2278
Email: luba.tomaska@foodstandards.gov.au

Martin Cole

Deputy Chief Executive Officer
Food Science Australia
11 Julius Avenue
Riverside Corporate Park
Delhi Road, Nth Ryde
NSW2113
Phone: 61-2-9490-8379
Fax: 61-2-9490-8581
Email: martin.cole@foodscience.afisc.csiro.au

Nora Galway

Australian Government
 Department of Agriculture Fisheries and
 Forestry
 Edmund Barton Building, Barton ACT
 GPO Box 858
 Canberra ACT 2601
 Phone: 61-2-6272-5945
 Fax: 61-2-6272-4367
 Email: nora.galway@daff.gov.au

Darryl Savage

University of New England
 School of Rural Science
 Armidale NSW 2351
 Phone: 61-2-6773-3623
 Fax: 61-2-6773-3922
 Email: darryl.savage@une.edu.au

AUSTRIA/AUTRICHE**Dieter Jenewein**

Federal Ministry
 c/o Health and Women
 Technikerstr.70
 Innsbruck A6020
 Phone: 43-512-22440-0
 Fax: 43-512-22440-15
 Email: dieter.jenewein@ages.at

BELGIUM/BELGIQUE/BELGICA**Benoit Horion**

(Head of Delegation)
 Health Officer
 Federal Public Service of Health and Food
 Chain Safety
 Directorate General for Animals, Plants and
 Foodstuffs
 Cite Administrative de l'Etat, Arcades Building
 Boulevard Pacheco, 19, Box 5
 Brussels 1010
 Phone: 00-32-2-210-4618
 Fax: 00-32-2-210-4816
 Email: benoit.horion@health.fgov.be

Jacqueline Duculot

Engineer-Expert
 Federal Agency for the Safety of the Food
 Chain
 DG Control Policy
 Direction Transformation and Distribution of
 Foodstuffs
 WTC III - Boulevard Simon Bolivar, 30
 Brussels 1000
 Phone: 32-2-2084799
 Fax: 32-2-2084743
 Email: jacqueline.duculot@afsca.be

BRAZIL/BRESIL/BRASIL**Angela Castro**

General Office of Food
 National Health Surveillance Agency
 SEPN 515 Bloco B - Ed. Omega
 70 878-90
 Brasilia/DF 70.770-520
 Phone: 55614481019
 Fax: 55614481080
 Email: gicra@anvisa.gov.br

Marcia Donner-Abreu

First Secretary
 Embassy of Brazil
 Trade and Policy Section
 3006 Massachusetts Ave NW
 Washington, DC 20008
 Phone: 202-238-2718
 Fax: 202-238-2827
 Email: marcia.donner@brasilemb.org

Dulce Maria Tocchetto Schuch

Head off Microbiology Section
 Agriculture Ministry
 Estrada da Ponta Grossa 3036
 Porto Alegre/RS
 Phone: 555132482133
 Fax: 555132482133
 Email: dmtschuch@yahoo.com

CANADA/CANADA**Hélène Couture**

(Head of Delegation)
 Head, Policy Development and Methodology
 Section
 Evaluation Division, Bureau of Microbial
 Hazards, Food Directorate
 Health Canada
 1 Ross Avenue, A.L. 2204A1
 Tunney's Pasture
 Ottawa, Ontario K1A 0L2
 Phone: 613-957-1742
 Fax: 613-952-6400
 Email: Helene.Couture@hc-sc.gc.ca

Alfred Bungay

National Manager
 Inspection Systems and HACCP
 Canadian Food Inspection Agency
 159 Cleopatra Drive
 Ottawa, Ontario K1A 0Y9
 Phone: 613-221-7026
 Fax: 613-228-6648
 Email: abungay@inspection.gc.ca

Jeffrey M. Farber

Director, Bureau of Microbial Hazards, Food
Directorate
Health Canada
1 Ross Avenue, A.L. 2203G3
Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario K1A 0L2
Phone: 613-957-0880
Fax: 613-954-1198
Email: Jeff.Farber@hc-sc.gc.ca

Bertrand Gagnon

Manager, International Coordination, Food
Safety Directorate
Canadian Food Inspection Agency
159 Cleopatra
Nepean, Ontario K1A 0Y9
Phone: 613-221-7161
Fax: 613-221-7295
Email: bgagnon@inspection.gc.ca

Jean Kamanzi

Director, Food Microbiology and Chemical
Evaluation Division
Canadian Food Inspection Agency
159 Camelot Drive
Nepean, Ontario K1A 0Y9
Phone: 613-221-7160
Fax: 613-221-7295
Email: jkamanzi@inspection.gc.ca

Anna Lammerding

Chief, Microbial Food Safety Risk Assessment
Health Canada
160 Research Lane
Unit 206
Guelph, Ontario N1G 5B2
Phone: 519-826-2370
Fax: 519-826-2367
Email: Anna.Lammerding@hc-sc.gc.ca

CHINA/CHINE**Lingping Zhang**

Deputy Director
Division of Food and Cosmetic Administration
Department of Health Legislation &
Supervision
Ministry of Health
1, Nanlu, Xizihimen Wai
Beijing 100044
Phone: 86-10-68792403
Fax: 86-10-68792408
Email: lingpingzhang@hotmail.com

Xiumei Liu

Chief Scientist
National Institute of Nutrition and Food Safety
China CDC
29 Nan Wei Road
Beijing 100050
Phone: 86-10-83132928
Fax: 86-10-67711813
Email: xmliu01@yahoo.com.cn

Yu Hoi Chong

Senior Medical Officer (Risk Communication)
Food and Environmental Hygiene Department
43/F Queensway Government Offices
66 Queensway
Hong Kong
Phone: 852-2867-5602
Fax: 852-2893-3547
Email: yhchong@fedhd.gov.hk

Wing-hong Lam

Chief Health Inspector
Food Surveillance
43/F, Queensway Government Offices
66 Queensway
Hong Kong
Phone: (852) 2867 5569
Fax: (852) 2521 4784
Email: winghlam@fedh.gov.hk

CUBA**Maria Victoria Luna Martinez**

(Head of Delegation)
Investigador Titular
J' Dpto Registro, Control y Calidad Sanitaria
Presidente CTN Higiene de Alimentos
Instituto de Nutricion e Higiene de los
Alimentos
Infanta # 1158
Clavel y Llinas Ciudad de la Habana CP 10
300
Phone: 537-870-8947
Fax: 537-794165
Email: marvic@infomed.sld.cu

Jose Carrera Vara

Doctor en Ciencias Medicas and Profesor
Titular
Investigador auxiliar
Asesor de Inocuidad de Alimentos
Ministerio de Salud Publica de Cuba
Area de Higiene y Epidemiologia
Calle 23 YMYN, CP 10400 Vedado
Ciudad de La Habana
Phone: 537-55-3384
Fax: 537-66-2312
Email: jose.carrera@informed.sld.cu

DENMARK/DANEMARK/DINAMARCA**Charlotte Sporon-Fiedler**

Veterinary Officer
 Danish Veterinary and Food Administration
 Morkhoj Bygade 19
 Soborg DK-2860
 Phone: 45-33-95-60-00
 Fax: 45-33-95-60-01
 Email: csf@fdir.dk

Jens Kirk Andersen

Senior Adviser
 Danish Veterinary and Food Administration
 Morkhoj Bygade 19
 Soborg D-2860
 Phone: 45-33-95-60-00
 Fax: 45-33-95-60-01
 Email: jka@fdir.dk

EGYPT/EGYPTE/EGIPTO**Hussein Mansour**

Agricultural Minister Plenipotentiary
 Embassy of Egypt – Agricultural Office
 3521 International Court, NW
 Washington, DC 20008
 Phone: 202-966-2080
 Fax: 202-895-5493
 Email: agegypt@aol.com;
hmkmansour@aol.com

Magda Aly El Sayed Rakha

1st Undersecretary of MOHP
 1st Under Secretary for Lab Service
 Ministry of Health and Poulation
 19 El Sheikh Rihan Street
 Cairo
 Phone: 7941076-7962248
 Fax: 7958127-7948544
 Email: rakha@link.net

EUROPEAN COMMUNITY**Henri Belveze**

(Head of Delegation)
 European Commission
 Health and Consumer Protection
 Directorate General
 Rue Froissart 101
 Brussels B-1049 Belgium
 Phone: 32-2-296-28-12
 Fax: 32-2-296-85-66
 Email: henri.belveze@cec.eu.int

Jean-Charles Cavitte

European Commission
 SANCO D2 – Biological Risks
 Health & Consumer Protection
 Directorate General
 Administrator
 Rue de la Loi/Wetstraat 200
 Office B-232, 4-/4
 Bruxelles/Brussel B-1049 Belgium
 Phone: 32-2-299-67-96
 Fax: 32-2-296-90-62
 Email: jean-charles.cavitte@cec.eu.int

FINLAND/FINLANDE/FINLANDIA**Veli-Mikko Niemi**

Deputy Director General
 Ministry of Agriculture and Forestry
 P.O. Box 30
 Government FI-00023
 Phone: 358-9-1605-2211
 Fax: 358-9-1605-3338
 Email: veli-mikko.niemi@mmm.fi

Pekka Pakkala

Director, Unit of Health Protection
 National Food Agency
 PO Box 28
 Fin-00581 Helsinki
 Phone: 3589-3931-514
 Fax: 3589-3931-593
 Email: pekka.pakkala@nfa.fi

FRANCE/FRANCIA**Loic Evain**

(Head of Delegation)
 Inspecteur en chef de la santé publique
 vétérinaire
 Sous-directeur de la sécurité sanitaire des
 aliments
 Ministère de l'Agriculture, de L'Alimentation,
 de la Peche et des Affaires Rurales
 DGAL/SDSSA, 251 rue de Vaugirard
 Paris Cedex 15 75732
 Phone: 33-1-49-55-84-18
 Fax: 33-1-49-55-56-80
 Email: loic.evain@agriculture.gouv.fr

Dominique Burel

Responsable Reglementation Codex
 CNIEL
 42 rue de Chateaudun
 Paris Cedex 09 75314
 Phone: 33-1-49-70-71-15
 Fax: 33-1-42-80-63-45
 Email: dburel-alf@cniel.com

Carol Buy

Deputy Counselor for Agriculture
Embassy of France
Economic Department
4101 Reservoir Rd. NW
Washington, DC 20007-2173 USA
Phone: 202-944-6358
Fax: 202-944-6336
Email: carol.buy@dree.org

Francoise De Buttet

Chambre Syndicale des Eaux Minerales
10, rue de la Tremoille
Paris 75008
Phone: 33-1-47-20-31-10
Fax: 33-1-47-20-27-62
Email: francoise.debuttet@wanadoo.fr

Nelly Delfaut

ATLA
Service Technique
Reglementaire et Scientifique
42 rue de Chateaudun
Paris Cedex 09 75314
Phone: 33-1-49-70-72-66
Fax: 33-1-42-80-63-62
Email: trs@atla.asso.fr

Olivier Pierre

Adjoint au chef du bureau de la securite
Direction generale de la concurrence, de la
consommation et de la repression des Fraudes
DGCCRF Bureau C2
Teledoc 051
59, boulevard Vincent Auriol
Paris Cedex 13 75703
Phone: 33-1-44-97-32-06
Fax: 33-1-44-97-24-86
Email: olivier.pierre@dgccrf.finances.gouv.fr

Catherine Vigreux

Societe Roquette Freres
Responsable de Departement Des Affaires
Reglementaires
Lestrem 62136
Phone: 33-3-21-63-36-00
Fax: 33-3-21-63-38-50
Email: catherine.vigreux@roquette.com

GEORGIA/GEORGIE**Mikheil Aslamazashvili**

HACCAP Project Manager
GEO AGRO Export
Mtskheta Region
Village Misaktsieli
Tbilisi
Phone: 99532-261012
Fax: 99532-261012
Email: maslamazashvili@geoagroexport.ge

Irakli Chikhladze

Director
AGRO Corp. Caucasus
#8 Krtsanisi Street
Block Y, Apt. #19
Tbilisi 0014
Phone: 99532-752532
Email: imhi@caucasus.net

Nino Demetrashvili

Chief of Division
State Sanitary Inspectorate of State Borders
Ministry of Health of Georgia
Tbilisi, Tamar Mepis Av 19/11
Phone: 99599-555674
Fax: 99532-94-02-19

GERMANY/ALLEMAGNE/ALEMANIA**Andrea Sanwidi**

(Head of Delegation)
Federal Ministry of Consumer Protection,
Food and Agriculture
Rochusstrasse 1
D 53123 Bonn
Phone: 49-228-529-3828
Fax: 49-228-529-4944
Email: andrea.sanwidi@bmvel.bund.de

Edda Bartelt

Senior Scientist
Federal Institute for Risk Assessment
Thielallee 88-92
D 14195 Berlin
Phone: 49-30-8412-2101
Fax: 49-30-8412-2951
Email: e.bartelt@bfr.bund.de

Leander Buchner

Oberfeldveterinaer
Bundesministerium der Verteidigung
Postfach 1328
D 53003 Bonn
Phone: 49-228-12-6275
Fax: 49-228-12-18036939
Email: LeanderBuchner@bmvg.bund400.de

Prof. Walter H Heeschen

Director and Professor Em
 Bundestieraerztekammer
 Dielsweg 9
 D 24105 Kiel
 Phone: 49-431-34106
 Fax: 49-431-338973
 Email: heeschen@t-online.de

Thomas Kuetzemeier

Managing Director
 Verband der Deutschen Milchwirtschaft
 German Dairy Association
 Meckenheimer Allee 137
 D 53115 Bonn
 Phone: 49-228-982-430
 Fax: 49-228-982-4320
 Email: th.kuetzemeier@vdm-deutschland.de

GHANA**Genevieve Baah**

Scientific Officer, CODEX Secretariat
 Ghana Standards Board
 P.O. Box MB-245
 Accra, Ghana
 Phone: 233-21-500065/6
 Fax: 233-21-500092
 Email: gbsnep@ghanastandards.org

Kwamina Van-Ess

Head, Food Division
 Food and Drugs Board
 P.O. Box CT 2783
 Cantoments Accra, Ghana
 Phone: 233-21-673090-660489
 Fax: 233-21-660389
 Email: kwaminav@yahoo.com

HUNGARY/HONGRIE/HUNGRIA**Maria Szeitzne Szabo**

Deputy Director
 National Institute Food Hygiene and Nutrition
 Gyali ut 3/A
 Budapest H-1097
 Phone: 36-1-476-6471
 Fax: 36-1-215-1545
 Email: h5727sza@ella.hu

INDIA/INDE**S.K. Srivastava**

Director
 Department of Animal Husbandry & Dairy
 Development
 Ministry of Agriculture
 Government of India
 New Dehli - 11001
 Phone: 91-11-23389212
 Fax: 91-11-23386115
 Email: skshri@yahoo.com

S. Dave

Director
 APEDA, Ministry of Commerce
 Agricultural and Processed Food Products
 Export Development Authority
 NCUI Building
 3 Siri Institutional Area
 New Delhi 110016
 Phone: 91-11-26513162
 Fax: 91-11-26519259
 Email: director@apeda.com

Anand Kishore

Deputy Director
 Export Inspection Council of India
 Ministry of Commerce and Industry
 Government of India
 3rd Floor, NDYMCA Cultural Centre Building
 1, Jai Singh Road
 NDYMCA Cultural Center Bldg
 New Delhi 110001
 Phone: 237-84187
 Fax: 23748024/23
 Email: eic@eicindia.org

Narendra Varshney

Dy General Manager
 National Dairy Development Board
 Anand 388001
 Phone: 91-2692-226252
 Fax: 91-2692-260157
 Email: nnv@nddb.coop

INDONESIA/INDONESIE**Winiati Pudji Rahayu**

(Head of Delegation)
 Director for Food Safety Surveillance and
 Extension
 National Agency for Drug and Food Control
 Republic of Indonesia
 Percetakan Negara 23
 Jakarta 10560
 Phone: 62-21-42878701
 Fax: 62-21-42878701
 Email: wini_a@hotmail.com

Rismansyah Danasaputra

Director for Processing and Marketing of
Livestock Production
Ministry of Agriculture
GD D Lt. III Kanpus Dept. Pertanian
JL Harsono 3
Jakarta 12550
Phone: 021-78842044
Fax: 021-7815580
Email: risman@deptan.go.id

IRELAND/IRLANDE/IRLANDA**Kilian Unger**

(Head of Delegation)
Superintending Veterinary Inspector
Department of Agriculture Food
Agriculture House 2C
Kildare Street
Dublin 2
Phone: 353-1-6072844
Fax: 353-1-6072888
Email: killian.unger@agriculture.irlgov.ie

Wayne Anderson

Chief, Specialist in Food Science
Food Safety Authority of Ireland
Abbey Court
Lower Abbey Street
Dublin 1
Phone: 353-1-8171300
Fax: 353-1-8171301
Email: wanderson@fsai.ie

Patrick Noel Manley

Agricultural Inspector
Department of Agriculture
Kildare Satree
Dublin
Phone: 016072000
Fax: 016072848
Email: neol.manley@agriculture.ie

Kari Töllikkö

COUNCIL OF EUROPEAN UNION
Principal Administrator
Directorate General, Agriculture
Council of the European Union
Rue De La Loi 175
Brussels B-1048
Phone: 32-2-285-78-41
Fax: 32-2-285-61-98
Email: kari.tollikko@consilium.eu.int

ITALY/ITALIE/ITALIA**Paolo Aureli**

Director
National Center for Food Quality and Risk
Assessment
Italian National Institute of Health
Viale Regina Elena 299
Rome 00161
Phone: 39-06-4990-3420
Fax: 39-06-4938-7101
Email: paolo.aureli@iss.it

Ciro Impagnatiello

Ministero delle politiche agricole e forestali
Via Venti Settembre 20
Rome 00187
Phone: 39-06-46656511
Fax: 39-06-4880273
Email: ciroimpa@tiscali.it

Dario De Medici

Senior Scientist
National Center for Food Quality and Risk
Assessment
Italian National Institute of Health
Viale Regina Elena 299
Rome 00161
Phone: 39-06-49902477
Fax: 39-06-49387101
Email: dario.demedici@iss.it

JAPAN/JAPON/JAPON**Saka Harumi**

Deputy Director/International Affairs Office
Food Safety and Consumer Policy Division
Food Safety and Consumer Policy Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry & Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950
Phone: 81-3-5512-2291
Fax: 81-3-3597-0329
Email: harumi_saka@nm.maff.go.jp

Tatsuo Hasebe

Officer
Policy Planning and Communication Division
Department of Food Safety, Pharmaceutical
and Food Safety Bureau
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8916
Phone: 81-3-3595-2326
Fax: 81-3-3503-7965
Email: hasebe-tatsuo@mhlw.go.jp

Tomoaki Imamura

Technical Adviser
Associate Professor, Department of Planning
Information and Management
The University of Tokyo Hospital
7-3-1 Hongou
Bunkyo-ku
Tokyo 113-8655
Phone: 81-3-5800-8716
Fax: 81-3-5800-8765
Email: imamura-t@umin.ac.jp

Narihiko Kawamura

Deputy Director
Inspection and Safety Division
Department of Food Safety, Pharmaceutical
and Food Safety Bureau
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8916
Phone: 81-3-3595-2337
Fax: 81-3-3503-7964
Email: kawamura-narihiko@mhlw.go.jp

Koji Miura

Director
International Food Safety Planning
Department of Food Safety
Pharmaceutical and Food Safety Bureau
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8916
Phone: 81-3-3595-2326
Fax: 81-3-3503-7965
Email: miura-koujimd@mhlw.go.jp

Suzuko Tanaka

Officer
Standards and Evaluation Division
Department of Food Safety, Pharmaceutical
and Food Safety Bureau
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8916
Phone: 81-3-3595-2341
Fax: 81-3-3501-4868
Email: tanaka-suzuko@mhlw.go.jp

Hiroshi Umeda

Deputy Director
Risk Assessment Division
Food Safety Commission Secretariat
Cabinet Office
Prudential Tower 6F
2-13-10 Nagatacho, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8989
Phone: 81-3-5251-9163
Fax: 81-3-3591-2236
Email: hiroshi.umed@op.cao.go.jp

Shigeki Yamamoto

Director for Division of Biomedical Food
Research
National Institute of Health Sciences
1-18-1 Kamiyoga
Setagaya-ku
Tokyo 158-8501
Phone: 81-3-3700-9357
Fax: 81-3-3700-9406
Email: syamamoto@nihs.go.jp

KENYA**James Karitu**

Senior Veterinary Officer
Veterinary Research Laboratory
P.O. Box 00625
Kangemi, Nairobi 631390
Phone: 254-20-631390
Fax: 254-20-631273
Email: ngandukaritu@yahoo.com

**KOREA, REPUBLIC OF/COREE,
REPUBLIQUE DE/COREA, REPUBLICA DE****In-Gyun Hwang**

(Head of Delegation)
Senior Scientific Officer
Food Microbiology Division
Center for Food Safety Evaluation
Korea Food and Drug Administration
#5 Nokbun-dong, Eunpyung-gu
Seoul 122-704
Phone: 82-2-380-1682-3
Fax: 82-2-380-1615
Email: inghwang@kfda.go.kr

Dae-Won Choi

Assistant Director
Food Safety Division
Food Safety Bureau
Korea Food and Drug Administration
#5 Nokbun-dong, Eunpyung-gu
Seoul 122-704
Phone: 82-2-380-1726~7
Fax: 82-2-388-6396
Email: cdaewon@kfda.go.kr

Boram Kim

Senior Researcher
 Food Sanitation Council
 Ministry of Health and Welfare
 #5 Nokbun-dong, Eunpyung-gu
 Seoul 122-704
 Phone: 82-2-380-1726~7
 Fax: 82-2-388-6396
 Email: boram@mohw.go.kr

Ki-Hyang Kim

Veterinarian/Researcher
 Department of Food Industry Development
 Division of Food Safety Team
 Korea Health Industry Development Institute
 57-1 Noryangjin-dong, Dongjak-gu
 Seoul 156-800
 Phone: 82-2-2194-7318
 Fax: 82-2-824-1763
 Email: kimkh@khidi.or.kr

Sang-Jin Lee

Deputy Director
 Animal Product Sanitation Division
 Livestock Products Bureau
 Ministry of Agriculture and Forestry
 Gwacheon Government Complex
 #1 Joongang-dong,
 Gwacheon, Gyeonggi-do, Seoul 427-719
 Phone: 82-2-500-1930
 Fax: 82-2-503-0020
 Email: sjlee@maf.go.kr

Jong-seok Park

Scientific Officer
 Food Microbiology Division
 Center for Food Safety Evaluation
 Korea Food and Drug Administration
 #5 Nokbun-dong, Eunpyung-gu
 Seoul, 122-704
 Phone: 82-2-380-1682-3
 Fax: 82-2-380-1615
 Email: johnspak@kfda.go.kr

MALAYSIA/MALAISIE/MALASIA

Abd Rahim Mohamad

(Head of Delegation)
 Director
 Food Quality Control Division
 Department of Public Health
 Ministry of Health Malaysia
 3rd Floor, Block B
 Health Office Complex, Jalan Cenderasari
 Kuala Lumpur 50590
 Phone: 603-2694-6512
 Fax: 603-2094-6517
 Email: abd_rahim@moh.gov.my

Azriman Rosman

Principal Assistant Director
 Food Quality Control Division
 Department of Public Health
 Ministry of Health Malaysia
 3rd Floor, Block B
 Health Office Complex, Jalan Cenderasari
 Kuala Lumpur 50590
 Phone: 603-26946601 ext 238
 Fax: 603-26946517
 Email: azriman@moh.gov.my

MALI/MALI

Toure Ousmane

Advisor, Focal Point
 Ministry of Health
 Ministere de la Sante
 BP 232 - Koulouba
 Banako
 Phone: 223-222-5301
 Fax: 223-223-0203
 Email: oussou_toure@hotmail.com

MEXICO/MEXIQUE/MEXICO

Dinora Pliego Citalan

Generente de Dictamen de Productos y
 Servicios
 Comision Federal para la Protection contra
 Riesgos Sanitarios
 Secretaria de Salud
 Monterrey No.33, col. Roma
 Mexico, D.F.
 Phone: 5080-5268
 Fax: 5514-1470
 Email: dpliego@salud.gob.mx

**NEW ZEALAND/NOUVELLE
 ZELANDE/NUEVA ZELANDIA**

Hathaway

(Head of Delegation)
 Director
 Programme Development Group
 New Zealand Food Safety Authority
 P.O. Box 646
 Gisborne
 Phone: 64-6-867-1144
 Fax: 64-6-868-5207
 Email: steve.hathaway@nzfsa.govt.nz

Jenny Bishop

Programme Manager (Technical Standards)
 Domestic and Imported Food Group
 New Zealand Food Safety Authority
 South Tower
 68-86 Jervois Quay
 PO Box 2835
 Wellington
 Phone: 64-4-463-2686
 Fax: 64-4-463-2591
 Email: jenny.bishop@nzfsa.govt.nz

Phil Fawcett

Program Manager (Regulatory Standards)
 Dairy & Plant Products Group
 New Zealand Food Safety Authority
 68-86 Jervois Quay South Tower
 PO Box 2835
 Wellington
 Phone: 64-4-463-2656
 Fax: 64-4-463-2675
 Email: phil.fawcett@nzfsa.govt.nz

Judi Lee

Assistant Director
 Programme Development Group
 New Zealand Food Safety Authority
 95 McGregor Road
 Papakura RD2
 Phone: 64-9-292-9131
 Fax: 64-9-292-9131
 Email: judi.lee@nzfsa.govt.nz

NORWAY/NORVEGE/NORUEGA**Bjorn Gondrosen, DVM, PhD**

(Head of Delegation)
 Senior Adviser
 Norwegian Food Safety Authority
 Head Office
 PO Box 383
 Brumunddal N-2381
 Phone: 47-23-21-67-85
 Fax: 47-23-21-68-01
 Email: bjorn.gondrosen@mattilsynet.no

Gunn H. Knutsen, DVM

Senior Adviser
 Norwegian Food Safety Authority
 Head Office
 P.O. Box 383
 Brumunddal N-2381
 Phone: 47-23-21-68-63
 Fax: 47-23-21-68-01
 Email: gunn.harriet.knutsen@mattilsynet.no

Hilde Kruse, DVM, PhD

Head, Deputy Director
 Norwegian Zoonosis Centre
 National Veterinary Institute
 PO Box 8156 Dep
 Oslo N-0033
 Phone: 47-23-21-64-80
 Fax: 47-23-21-64-85
 Email: hilde.kruse@vetinst.no

Geir Valsset, DVM

Senior Adviser
 Norwegian Food Safety Authority
 Head Office
 P.O. Box 383
 Brumunddal N-2381
 Phone: 47-23-21-68-00
 Fax: 47-23-21-68-01
 Email: geir.valset@mattilsynet.no

PAPUA NEW GUINEA**Rose Kavanamur**

Technical Advisor - Food Safety & Quarantine
 National Department of Health
 PO Box 807
 Waigani, National Capital District
 Phone: 675-3013705
 Fax: 675-3013604
 Email: rkavanam@health.gov.pg

PERU/PEROU/PERU**Italo Acha**

Counselor
 Embassy of Peru
 Washington, DC 20036
 Phone: 202-833-9860 x224
 Fax: 202-659-8124
 Email: iacha@embassyofperu.us

**RUSSIAN FEDERATION/FEDERATION DE
RUSSIE/FEDERACION DE RUSIA****Konstantin Eller**

Head of Food Analytical Chemistry Division
 Head of Analytical Commission of Russian
 Union of Fruit Juice Manufacturers
 Russian Academy of Medical Sciences
 Institute of Nutrition
 Phone: 7095-298-1879
 Fax: 7095-298-1883
 Email: eller@ion.ru

SINGAPORE/SINGAPOUR/SINGAPUR**Sin-Bin Chua**

(Head of Delegation)
 Dy Chief Executive and Director of Food and
 Veterinary Administration
 Food and Veterinary Administration
 Agri-Food and Veterinary Authority of
 Singapore (AVA)
 5 Maxwell Road #04-00
 Tower Block
 MND Complex
 Singapore 069110
 Phone: 65-6325-7622
 Fax: 65-6220-6068
 Email: chua_sin_bin@ava.gov.sg

Huay Leng Seah

Assistant Director (Food Control)
 Food and Veterinary Administration
 Agri-Food and Veterinary Authority of
 Singapore (AVA)
 5 Maxwell Road #18-00
 Tower Block, MND Complex
 Singapore 069110
 Phone: 65-6325-5480
 Fax: 65-6324-4563
 Email: seah_huay_leng@ava.gov.sg

SOUTH AFRICA/AFRIQUE DU**SUD/SUDAFRICA****Francina Makhoane**

Assistant Director
 Directorate: Food Control
 Department of Health
 Private Bag X828 Pretoria
 0001
 Phone: 27-12-312-0158
 Fax: 27-12-312-3162
 Email: makhof@health.gov.za

SPAIN/ESPAGNE/ESPANA**Luisa Aguilar Zambalamberri**

Jefe de Servicio
 Ministerio de Sanidad y consumo
 Agencia Espanola de la Seguridad
 Alimentaria
 c/Alcala 56
 28071 Madrid
 Phone: 91-33-80-429
 Fax: 91-33-80-561
 Email: maguilar@msc.es

SWEDEN/SUEDE/SUECIA**Kerstin Jansson**

(Head of Delegation)
 Deputy Director
 Ministry of Agriculture, Food & Consumer
 Affairs
 Stockholm SE-103 33
 Phone: 46-8-405-11-68
 Fax: 46-8-20-64-96
 Email: kerstin.jansson@agriculture.ministry.se

Sven Lindgren

Professor
 National Food Administration
 Box 622
 Uppsala SE-751 26
 Phone: 46-18-17-56-06
 Fax: 46-18-10-58-48
 Email: svli@slv.se

Lars Plym-Forshell

Assistant Chief Veterinary Officer
 National Food Administration
 PO Box 622
 Uppsala SE-75126
 Phone: 46-18-1755-82
 Fax: 46-18-1058-48
 Email: lapl@slv.se

Karin Winberg

Government Inspector
 National Food Administration
 PO Box 622
 Uppsala SE-75126
 Phone: 46-18-17-5609
 Fax: 46-18-10-5848
 Email: kawi@slv.se

SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA**Christina Gut Sjoeborg**

(Head of Delegation)
 Food Engineer ETH
 Section of Microbiology and Biotechnology
 Food Science Division
 Swiss Federal Office of Public Health
 Schwarzenburgstrasse 165
 Bern CH-3003
 Phone: 41-31-322-68-89
 Fax: 41-31-322-95-74
 Email: christina.gut@bag.admin.ch

Jean A. Vignal

Regulatory Affairs
Nestec Ltd.
Avenue Henri Nestle, 55
Vevey CH-1800
Phone: 41-21-924-35-01
Fax: 41-21-924-45-47
Email: jean.vignal@nestle.com

Mathias Wohlwend

Food Scientist
Promotion of Quality and Sales
Federal Office for Agriculture
Federal Department of Economic Affairs
Mattenhofstrasse 5
Berne 3003
Phone: 41-31-324-96-61
Fax: 41-31-322-26-34
Email: mathias.wohlwend@blw.admin.ch

TANZANIA, UNITED REPUBLIC
OF/TANZANIE, REPUBLIQUE UNIE
DE/TANZANIA, REPUBLICA UNIDA DE

Octavius Boli

Agency Director of Inspection and
Surveillance
Tanzanian Food and Drug Authority
Box 77150
DAR-ES-SALAM
Phone: 255-22-2450512
Fax: 255-22-2450793
Email: tefla@simbanet.net

THAILAND/THAILANDE/TAIANDIA**Pakdee Pothisiri**

(Head of Delegation)
Deputy Permanent Secretary
Ministry of Public Health
Office of the Permanent Secretary
Tivanonth Rd
Nontaburi 11000
Phone: 662-5901015
Fax: 662-5901136
Email: ppakdee@health.moph.go.th

Sasitorn Kanarat

Senior Veterinary Officer
Veterinary Public Health Laboratory
Department of Livestock Development
Tivanont Road
Bangkadi, Pathum-Tani 12000
Phone: 662-963-9215
Fax: 622-963-9215
Email: skanarat@hotmail.com

Dr. Suwimon Keeratipibul

Representative of Food Industry Group
Federation of Thai Industries
Assistant Professor
Department of Food Technology
Faculty of Science
Chulalongkorn University
Bangkok 10330
Phone: 662-218-5515 to 6
Fax: 662-254-4314
Email: Suwimon.K@chula.ac.th

Pisan Pongsapitch

Standards Officer
National Codex Contact Point
National Bureau of Agricultural Commodity
and Food Standards
Ministry of Agriculture and Cooperative
Bangkok 10200
Phone: 662-281-5710
Fax: 662-280-3899
Email: pisanp@yahoo.com

Pensri Rodma

Medical Scientist
Bureau of Quality and Safety of Food
Department of Medical Sciences
Ministry of Public Health
88/7 Tivanonth Rd
Nontaburi 11000
Phone: 662-9511020
Fax: 662-9511021
Email: pensri@ksc.th.com

Pranee Srisomboon

General Manager
Thai Food Processors' Association
170/21-22 9th Floor Ocean Tower 1 Bldg
New Ratchadapisek Road
Klongtoey Bangkok 10110
Phone: 662-261-2684-6
Fax: 662-261-2996-7
Email: thaifood@thaifood.org

Prakan Virakul

Counsellor (Agriculture)
Royal Thai Embassy
1024 Wisconsin Ave, NW
Suite 2401
Washington, DC 20007
Phone: 202-298-4787
Fax: 202-944-3611

Sarinya Wongtrakoon
Senior Consultant
National Food Institute
2008 Soi Charansanitwong 40
Charansanitwong Road
Bongyeekhau, Bangphlad
Bangkok 10700
Phone: 662-886-8088
Fax: 662-886-8906-7
Email: sarinya@nfi.or.th

THE NETHERLANDS

Jaap Jansen
(Head of Delegation)
The Food and Consumer Product Safety
Authority
(VWA)
Prinses Beatrixlaan 2
PO Box 19506
The Hague 2500 CM
Phone: 31-70-448-4907
Fax: 31-70-448-4061
Email: jaap.jansen@vwa.nl

Gerrit M. Koornneef
Food Legislation Officer
Main Board for Arable Products
PO Box 29739
DEN HAAG 2502 LS
Phone: 31-70-370-8323
Fax: 31-70-370-8444
Email: g.m.koornneef@hpa.agro.nl

Jules Rojer
Netherlands Controlling Authority for Milk
and Milk Products
PO Box 250
Leusden 3830 AG
Phone: 31-33-49-65-696
Fax: 31-33-49-65-666
Email: rojer@cokz.nl

Niek Schelling
Department of Agriculture
Nature and Food Quality
P.O. Box 20401
The Hague 2500 EK
Phone: 31-70-378-4426
Fax: 31-70-378-6141
Email: n.schelling@minlnv.nl

Anneke Toorop
Policy Coordinator Food Hygiene
Ministry of Health Welfare and Sports
PO Box 20350
The Hague 2500 EJ
Phone: 31-70-340-56-58
Fax: 31-70-340-55-54
Email: ag.toorop@minvws.nl

Suzanne Van Gerwen
Unilever Research and Development
PO Box 114
3130 AC Vlaardingse
Phone: 31-10-4605578
Fax: 31-10-4605188
Email: suzanne-van.gerwen@unilever.com

UNITED KINGDOM/ROYAUME UNI/REINO UNIDO

Chris Pratt
(Head of Delegation)
Head of Food Hygiene Policy and
Legislation Unit
Microbiological Safety Division
Food Standards Agency
Aviation House, 8th Floor
125 Kingsway
London WC2B 6NH
Phone: 44-20-7276-8982
Fax: 44-20-7276-8910
Email: chris.pratt@foodstandards.gsi.gov.uk

Paul Cook
Head of Foodborne Diseases Branch
Microbiological Safety Division
Food Standards Agency
Aviation House, 8th Floor
125 Kingsway
London WC2B 6NH
Phone: 44-20-7276-8950
Fax: 44-20-7276-8907
Email: paul.cook@foodstandards.gsi.gov.uk

Kieran Power
Head of General Hygiene Branch
Microbiological Safety Division
Food Standards Agency
8th Floor, Aviation House
125 Kingsway
London WC2B 6NH
Phone: 44-20-7276-8978
Fax: 44-20-7276-8908
Email:
kieran.power@foodstandards.gsi.gov.uk

**UNITED STATES OF AMERICA/ETATS
UNIS D'AMERIQUE/ESTADOS UNIDOS DE
AMERICA**

Robert Buchanan

(Head of Delegation)
US Food and Drug Administration
Center for Food Safety and Applied Nutrition
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
Phone: 301-436-2369
Fax: 301-436-2642
Email: robert.buchanan@cfsan.fda.gov

Barbara Masters

(Co-Alternate US Delegate)
US Department of Agriculture
Food Safety Inspection Service
1400 Independence Ave, SW
Room 344-E
Washington, DC 20250
Phone: 202-720-8803
Fax: 202-720-5439
Email: barbara.masters@fsis.usda.gov

Jack Mowbray

(Co-Alternate US Delegate)
Regulatory Policy Analyst
US Food and Drug Administration
Center for Food Safety and Applied Nutrition
Office of Plant and Dairy Foods and Beverages
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
Phone: 301-436-1490
Fax: 301-436-2632
Email: john.mowbray@cfsan.fda.gov

Nancy Bufano

Consumer Safety Officer
US Food and Drug Administration
CFSAN, HFS-306
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
Phone: 301-436-1493
Fax: 301-436-2632
Email: nancy.bufano@cfsan.fda.gov

Peg Coleman

U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250
Phone: 202-690-6468
Email: peg.coleman@fsis.usda.gov

Robert Collette

National Fisheries Institute
1901 N. Fort Myer Drive
Suite 700
Arlington, VA 22209
Phone: 703-524-8880
Email: rcollette@nfi.org

Dr. Sherri Dennis

Risk Assessment Coordinator
US Food and Drug Administration
Center for Food Safety & Applied Nutrition
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740-3835
Phone: 301-436-1914
Fax: 301-436-2641
Email: sherri.dennis@cfsan.fda.gov

Bhabani Dey

US Department of Agriculture
Food Safety Inspection Service
Office of Policy Program Development and
Evaluation
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250
Phone: 202-690-2676
Fax: 202-720-8213
Email: bhabani.dey@fsis.usda.gov

Dan Engeljohn

U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250
Phone: 202-250-0495
Email: daniel.engeljohn@fsis.usda.gov

Neal Golden

U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250
Phone: 202-690-6419
Email: neal.golden@fsis.usda.gov

George Hoskin

U.S. Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
Phone: 301-436-1402
Fax: 301-436-2599
Email: george.hoskin@cfsan.fda.gov

Ken Klippen

United Egg Producers
One Massachusetts Avenue, NW
Suite 800
Washington, DC 20001
Phone: 202-842-2345
Fax: 202-408-7763
Email: kklippen@mwmlaw.com

Carol Maczka

U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Room 355, Aerospace Building
Washington, DC 20250
Phone: 202-690-6540
Fax: 202-690-6337
Email: carol.maczka@fsis.usda.gov

Daniel March

Consultant
Global Quality Systems Assurance
Mead Johnson Nutritionals
725 East Main Street
Zeeland, MI 49464
Phone: 616-748-7119
Fax: 616-748-7218
Email: daniel.march@bms.com

Mardi K. Mountford

Executive Director
International Formula Council
5775 Peachtree-Dunwoody Road
Bldg G, Suite 500
Atlanta, GA 30342
Phone: 404-252-3663
Fax: 404-252-0774
Email: mmountford@kellencompany.com

Doug Park

U.S. Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
Phone: 301-436-2401
Fax: 301-436-2644
Email: doug.park@cfsan.fda.gov

Perfecto Santiago

U.S. Department of Agriculture
Food Safety Inspection Service
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250
Phone: 202-205-0699
Fax: 202-401-1760
Email: perfecto.santiago@fsis.usda.gov

Allen Saylor

Senior Director, Regulatory Affairs and
International Standards
International Dairy Foods Association
Office of Policy, Program Development
1250 H Street, NW
Suite 900
Washington, DC 20005
Phone: 202-220-3544
Fax: 202-331-7820
Email: asaylor@idfa.org

Carl Schroeder

U.S. Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 220250
Phone: 202-690-6189
Email: carl.schroeder@fsis.usda.gov

Jenny Scott

Senior Director, Food Safety Programs
National Food Processors Association
1350 I Street, NW, Suite 300
Washington, DC 20005
Phone: 202-639-5985
Fax: 202-639-5991
Email: jscott@nfpa-food.org

John Sheehan

U.S. Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
Phone: 301-436-1488
Fax: 301-436-2632
Email: john.sheehan@cfsan.fda.gov

Phil Spiller

U.S. Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
Phone: 301-436-2300
Fax: 301-436-2599
Email: philip.spiller@cfsan.fda.gov

Richard Whiting

Senior Scientist
US Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
Room 3A 027, HFS 301
College Park, MD 20740
Phone: 301-436-1925
Fax: 301-436-2632
Email: richard.whiting@cfsan.fda.gov

Don Zink

U.S. Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
Phone: 301-436-1693
Fax: 301-436-2632
Email: donald.zink@cfstan.fda.gov

URUGUAY**Graziella Verger**

(Head of Delegation)
Centro Interamericano de Inocuidad de
Alimentos
CINIA/LATU
Directora
Av Italia 6201
Montevideo 11500
Phone: 5982-601-3724 ext 155
Fax: 5982-601-3724 ext 156
Email: gverger@latu.org.uy

Alejandro Garofali

Embassy of Uruguay
Economic and Trade
1913 (Eye) St, NW
Washington, DC 20006
Phone: 202-331-1313
Fax: 202-331-8142
Email: agarofali@uruwashi.org

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS ORGANISATIONS/
GOUVERNEMENTALES
INTERNATIONALES/ORGANIZACIONES
GUBERNAMENTALES INTERNACIONALES**

**FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION OF THE UNITED
NATIONS**

Maria de Lourdes Costarrica G.
Senior Officer
Food Quality Liaison Group
Food Quality and Standards Service
Food and Nutrition Division
Viale delle Terme di Caracalla
Room C-280
Rome 00100
Phone: 39-06-5705-6060
Fax: 39-06-5705-4593
Email: lourdes.costarrica@fao.org

Henri Loreal

Fishery Industry Officer
Fish Utilization and Marketing Service
Fishery Industries Division
Fisheries Department
Viale delle Terme di Caracalla
Room F-620
Rome 00100
Phone: 39-06-57056490
Fax: 39-06-57055188
Email: henri.loreal@fao.org

Sarah Cahill

Nutrition Officer (Food Microbiology)
Food Quality Liaison Group
Food Quality and Standards Service
Food and Nutrition Division
Viale delle Terme di Caracalla 00100
Room C-299
Rome 00100
Phone: 39-06-5705-3614
Fax: 39-06-5705-4593
Email: sarah.cahill@fao.org

**PAN AMERICAN HEALTH
ORGANIZATION**

Genaro Garcia

Regional Food Safety Advisor
Veterinary Public Health Unit
525 23rd Street, NW
Washington, DC 20037-2895
Phone: 202-974-3193
Fax: 202-974-3331
Email: garciage@paho.org

Nicole Wynter

Associate Consultant
PAHO -Washington, DC
510 21st St. NW, Apt 113
Washington, DC 20006
Phone: 202-248-7136
Fax: 202-974-3674
Email: wynterni@pah.org

WORLD HEALTH ORGANIZATION

Jørgen Schlundt

Director, Food Safety
WHO
20 AV Appia
CH 1211
Geneva 27
Phone: 41227913445
Fax: 41227914807
Email: schlundtj@who.int

INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS/ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NON GUBERNAMENTALES/ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO GUBERNAMENTALES

ASOCIACION LATINO AMERICANA DE AVICULTURA (ALA)

Ariel Mendes
 Technical Assessor
 Av Brigadeiro Faria Lima 1912
 12 Andar-Conj 12A, Jardim Paulistano
 Sau Paulo CEP 01452-001
 Phone: 55-113812-7666
 Fax: 55-113815-5964
 Email: arielmendes@fca.unesp.br

J. Isidro Molfese
 Excecutive Secretary and Codex Observer
 Arce 441 3rd Floor
 Buenos Aires C1426BSE
 Phone: 54-11-4774-4770
 Email: molfese@ciudad.com.ar

BIOTECHNOLOGY INDUSTRY ORGANIZATION

Lisa Le Vere
 Registration Project Manager
 Monsalto
 600 13th Street, NW
 Ste. 660
 Washington, DC 20005
 Phone: 202-383-2846
 Fax: 202-783-1924

CONSUMERS INTERNATIONAL

Edward Groth, III
 (Head of Delegation)
 Groth Consulting Services
 75 Clifford Avenue
 Pelham, NY 10803-1702
 Phone: 914-738-5956
 Email: nedgroth@cs.com
Lidija Petrushevska-Tozi
 Faculty of Pharmacy
 University ST Cyril and Methodius
 Str "Vodnjanska" 17
 P.O. Box 150
 Skopje 1000
 Phone: 389-2311-9694
 Email: lidija.tozi@baba.ff.ukim.edu.mk

Marisa Caipo
 Facultad de Ingenieria Agroindustrial
 Universidad San Ignacio de Loyola
 Av. La Fontana 550, La Molina
 Lima 12
 Phone: 51-1-317-1000
 Email: pr.mcaipo@u.sil.edu.pe

CROP LIFE INTERNATIONAL

Janet Collins
 Director Global Organizations
 Monsanto
 CLI
 600 13th Street, NW
 Ste 660
 Washington, DC 20005
 Phone: 202-383-2861
 Fax: 202-783-1924

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS

Cory Bryant
 Research Scientist
 Institute of Food Technologist
 1025 Connecticut Ave, NW
 Suite 503
 Washington, DC 20036
 Phone: 202-466-5980
 Fax: 202-466-5988
 Email: cmbryant@ift.org

Jennifer McEntire
 Research Scientist
 Institute of Food Technologists
 1025 Connecticut Ave, NW, Suite 503
 Washington, DC 20036
 Phone: 202-466-5980
 Fax: 202-466-5988
 Email: jcmcentire@ift.org

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CONSUMER FOOD ORGANIZATIONS

Caroline Smith DeWaal
 Director
 IACFO-CSPI
 1875 Connecticut Ave, NW
 Wahsington, DC 20009
 Phone: 202-777-8366
 Fax: 202-265-4954
 Email: cdewaal@cspinet.org

Nadine Robert
 Consultant
 CSPI
 9212 East Parkhill Drive
 Bethesda, MD 20814
 Phone: 301-493-5582
 Email: mroberts@cspi.com

Stephen Watkins

Research Assistant
IAFCO/ CSPI
Center for Science in the Public Interest
1875 Connecticut Avenue
Ste. 300
Washington, DC 20009
Phone: 202-777-8364
Email: swatkins@cspinet.org

INTERNATIONAL BABY FOOD ACTION NETWORK**Elisabeth Sterken**

Director
INFACT Canada
6 Trinity Square
Toronto, Ontario M5G 1B1
Phone: 416-595-9819
Fax: 416-591-9355
Email: esterken@infactcanada.ca

INTERNATIONAL BANANA ASSOCIATION**Nancy Rachman**

Senior Managing Scientist
Exponent Food and Chemicals
1730 Rhode Island Avenue
Suite 1100
Washington, DC 20036
Phone: 202-772-4900
Fax: 202-772-4979
Email: nrachman@exponent.com

INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS FOR FOODS**Leon Gorris**

(Head of Delegation)
Department Head
Quantitative Hazard Assessment
Unilever
Safety & Environmental Assurance Centre
Unilever Colworth, Sharnbrook
Beford MK44 1LQ
Phone: 44-1234-264789
Fax: 44-1234-264722
Email: leon.gorris@unilever.com

Katherine M.J. Swanson

President
KMJ Swanson Food Safety Inc.
545 Huber Drive
Mendota Heights, MN 55120-1902
Phone: 612-839-7057
Fax: 651-306-0363
Email: swanson_kmj@msn.com

INTERNATIONAL CO-OPERATIVE ALLIANCE**Kazuo Onitake**

Safety Policy Service
Japanese Consumers' Co-Operative Union
Co-Op Plaza 3 29 8
Shibuya, Shibuyaku
Tokyo 150 8913
Phone: 81-3-5778-8109
Fax: 81-3-5778-8002
Email: kazuo.onitake@jccu.coop

INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS**Mark Nelson**

Vice President
Scientific and Regulatory Policy
Grocery Manufacturers of America
2401 Pennsylvania Ave. 2nd Floor
Washington, D.C. 20037-1730
Phone: 202-295-3955
Fax: 202-337-4508
Email: mnelson@gmabrands.com

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION**Claus Heggum**

(Head of Delegation)
Head of Department
International Food Legislation
Mejeriforeningen
Danish Dairy Board, Frederiks Allé 22
Aarhus C DK-8000
Phone: 45-87-31-20-00
Fax: 45-87-31-20-01
Email: ch@mejeri.dk

Robert D. Byrne

Vice President, Regulatory Affairs
National Milk Producers Federation
2101 Wilson Boulevard, Suite 400
Arlington, VA 22201
Phone: 703-243-6111 x345
Fax: 703-841-9328
Email: rbyrne@nmpf.org

Olivier Cerf

Ecole Nationale Veterinaire D'Alfort
Head, Department of Animal Production and
Animal Health
7 avenue du General de Gaulle
Maisons-Alfort Cedex 94704
Phone: 33-1-43-96-70-34
Fax: 33-1-43-96-70-67
Email: cocerf@vet-alfort.fr

Robin Condron

Manager, Research & Development
 Consumer and Market Assurance Division
 Dairy Australia, Interantional Dairy Federation
 Locked Bag
 104 Flinders Lane
 Victoria 8009
 Phone: 61-03-9694-3831
 Fax: 61-03-9694-3833
 Email: rcondron@dairyaustralia.com.au

INTERNATIONAL FEDERATION FOR ANIMAL HEALTH**Robert Livingston**

(Head of Delegation)
 Director of International Affairs and
 Regulatory Policy
 Animal Health Institute
 1325 G Street, NW
 Suite 700
 Washington, DC 20005-3104
 Phone: 202-637-2440
 Fax: 202-393-1667
 Email: rlivingston@ahi.org

Dennis Erpelding

Manager
 Elanco Government Relations, Public Affairs
 and Communications
 Elanco Animal Health
 2001 West Main Street
 PO Box 708
 Greenfield, IN 46140
 Phone: 317-276-2721
 Fax: 317-433-6353
 Email: dle@lilly.com

INTERNATIONAL FEDERATION OF ENVIRONMENTAL HEALTH**Kati Grunwald**

Food Inspector
 IFEH
 Meterorstrasse 9
 25336 Elmshorn
 Phone: 017462649913
 Fax: 4011428111544
 Email: kati.grunwald@epost.de

Kevin Kane

Deputy Director
 International Centre for HACCP Innovation
 Salford University
 Unit 40, Winders Way
 Salford Business Park
 Salford, Greater Manchester M6 6AR
 Phone: 44-161-736-9175
 Fax: 44-161-736-9153
 Email: kjkane23@aol.com

Eunice Taylor

Director, International Centre for HACCP
 Innovation
 Salford University
 Unit 40, Winders Way, Salford Business Park
 Salford, Greater Manchester M6 6AR
 Phone: 44-0161-736-9172
 Fax: 44-0161-736-9153
 Email: ethaccp@aol.com

INTERNATIONAL FROZEN FOOD ASSOCIATION**Robert L. Garfield**

Senior Vice President
 Public Policy
 International Frozen Food Association
 2000 Corporate Ridge
 Suite 1000
 McLean, VA 22102
 Phone: 703-821-0770
 Fax: 703-821-1350
 Email: rgarfield@affi.com

Elizabeth Jones

Manger, Public Policy
 International Frozen Food Association
 2000 Corporate Ridge
 Suite 1000
 McLean, VA 22102
 Phone: 703-821-0770
 Fax: 703-821-1350
 Email: ejones@affi.com

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCE
INSTITUTE****Catherine Nnoka**

(Head of Delegation)
Associate Director and Program Head
Food Safety Program
The North American Branch of the
International Life Sciences Institute
One Thomas Circle, NW
9th Floor
Washington, DC 20005-5802
Phone: 202-659-0074
Fax: 202-659-3859
Email: cnnoka@ilsi.org

Isabel Walls

Senior Scientist/ Microbiologist
Risk Science Institute
International Life Sciences Institute
One Thomas Circle, NW, Ninth Floor
Washington, DC 20005-5802
Phone: 202-659-3306
Fax: 202-659-3617
Email: iwalls@ilsi.org

WORLD VETERINARY ASSOCIATION**Joe Blair**

Executive Vice President
American Association of Food Hygiene
Veterinarians
4910 Magdalene Court
Annandale, VA 22203-4363
Phone: 703-323-0003
Fax: 703-323-9327
Email: jo Blair@erols.com

SPECIALS**Rebecca Buckner**

Consumer Safety Officer
USFDA
5100 Paint Branch Pkwy
College Park, Md 20740
Phone: 301-436-1486
Fax: 301-436-2632
Email: rebecca.buckner@cfsan.fda.gov

Melissa Ellwanger

Consumer Safety Officer
USFDA
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
Phone: 301-436-1401
Fax: 301-4362601
Email: mellwang@cfsan.fda.gov

E. Spencer Garrett

NOAA/NMFS
National Seafood Inspection Laboratory
705 Convent Street
Pascagoula, MS 39567
Phone: 228-769-8964
Fax: 228-762-7144
Email: spencer.garrett@noaa.gov

Timothy Hansen

Director of Division of Program and
Enforcement Policy
Office of Seafood, CFSAN/FDA
5100 Paint Branch Parkway
College Park, Md 20740
Phone: 301-436-1405
Fax: 301-436-2601
Email: thansen@cfsan.fda.gov

Stephen Hawkins

International Food Safety Policy Advisor
USDA Food Safety and Inspection Service
14th and Independence Ave, SW
Washington, DC 20250
Phone: 202-690-1022
Fax: 202-720-3157
Email: stephen.hawkins@usda.gov

Dan Herman

Director of Technical Affairs
National Fisheries Institute
1901 N. Fort Myer Drive
Ste. 700
Arlington, VA 22209
Phone: 703-524-8880
Fax: 703-524-4619
Email: dherman@nfi.org

Lynn Kosty

Director of Regulatory Affairs
American Meat Institute
1700 North Moore Street
Ste 1600
Arlington, VA 22209
Phone: 7038413649
Fax: 7035270938
Email: lkosty@meatami.com

Karl Olson

Manager, Microbiology
Ross Products Director
Abbott Labs
625 Cleveland Ave
Dept 103154
Columbus, OH 45215
Phone: 614-624-7040
Fax: 614-727-7040
Email: karl.olson@abbott.com

Diahanna Post

University of California, Berkeley
 210 Barrows Hall, #1950
 Berkeley, CA 94720-1950
 Phone: 510-642-6323
 Fax: 510-642-9515
 Email: dpost@berkeley.edu

Gerardo Ramirez

Consumer Safety Officer
 FDA
 5100 Point Branch Pkwy
 Rm 3B-052, HFS-366
 College Park, MD 20740
 Phone: 301-436-1852
 Fax: 301-436-2632
 Email: gramirez@cfsan.fda.gov

John Wallingford

AVP Reg Affairs
 WYETH
 500 Arcola Road
 e-dock
 Collegeville, PA 19426
 Phone: 484-865-5661
 Fax: 484-865-6457
 Email: wallingj@wyeth.com

US SECRETARIAT**Syed Amjad Ali**

Staff Officer
 US Codex Office
 US Department of Agriculture
 Food Safety and Inspection Service
 1400 Independence Ave, SW
 South Building, Room 4861
 Washington, DC 20250
 Phone: 202-205-7760
 Fax: 202-720-3157
 Email: syed.ali@usda.gov

Edith Kennard

US Codex Office
 Staff Officer
 US Codex Office
 US Department of Agriculture
 Food Safety Inspection Service
 1400 Independence Avenue, SW
 South Building, Room 4861
 Washington, DC 20250
 Phone: 202-720-5261
 Fax: 202-720-3157
 Email: edith.kennard@fsis.usda.gov

Marci Shaffer

Automated Information Systems Division
 US Department of Agriculture
 Food Safety Inspection Service
 1400 Independence Avenue, SW
 South Building, Room 0137
 Washington, DC 20250
 Phone: 202-720-4016
 Fax: 202-690-3738
 Email: marci.shaffer@fsis.usda.gov

CODEX SECRETARIAT**Jeronimas Maskeliunas**

Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Food and Agriculture Organization
 Viale delle Terme di Caracalla
 Rome 00100
 Phone: 39-06-570-53967
 Fax: 39-06-570-54593
 Email: jeronimas.maskeliunas@fao.org

John Allan

Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Food and Agriculture Organization
 Viale delle Terme di Caracalla
 Rome 00100
 Phone: 390657053283
 Fax: 390657054593
 Email: john.allan@fao.org

Annamaria Bruno

Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Food and Agriculture Organization
 Viale delle Terme di Caracalla
 Rome 00100
 Phone: 390657056254
 Fax: 390657056593
 Email: annamaria.bruno@fao.org

Hajimi Toyofuku

Technical Officer
 Food Safety Department
 World Health Organization
 Ave Appia 20
 Geneva 27 CH 1211
 Phone: 41-22-791-3556
 Fax: 41-22-791-4807
 Email: toyofukuh@who.int