



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

50 ans d'hygiène alimentaire

Retour sur l'histoire d'un comité du Codex Alimentarius, de ses débuts modestes à ses réussites les plus marquantes



CODEX ALIMENTARIUS

RÉFLEXIONS DU PRÉSIDENT DU COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Depuis 1964, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) œuvre conformément aux principes du Codex Alimentarius, qui préconisent une prise de décision fondée sur des données scientifiques. Ses travaux ont évolué sous la pression de l'opinion mondiale, ce qui l'a amené à élaborer des produits qui, en plus de se distinguer par leur pertinence, présentent un intérêt pratique pour la communauté internationale, qui peut les mettre en application de manière concrète. Le Comité a fait figure de pionnier en adoptant très tôt de nouvelles façons de procéder, parmi lesquelles l'accueil conjoint des sessions, l'application des principes d'évaluation des risques, un large recours aux organes d'experts mixtes FAO/OMS, la mise en place d'une procédure structurée pour l'acceptation de nouveaux travaux et l'instauration d'une collaboration fondée sur les principes du mentorat pour faciliter la mise en pratique de concepts complexes.

Si les membres du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire parviennent toujours à trouver un terrain d'entente, leurs décisions ont parfois été le fruit d'un processus laborieux. De fait, il n'est guère facile de concilier une mission de protection de la santé publique, dans le cadre d'une démarche scientifique, avec un objectif de facilitation du commerce international. Des intérêts d'ordre politique et commercial, voire des intérêts présumés, menacent toujours d'interférer. Par chance, au cours des douze années que j'ai passées à présider la table des discussions, les délégués du Comité ont toujours sauvé la mise. Parfois, il fallait laisser les documents reposer jusqu'à ce que la science vienne à la rescousse.

Je me souviens d'un représentant d'un pays européen qui m'avait supplié de faire avancer un document, sur la listériose, à l'étape 8 de la procédure d'élaboration des normes du Codex pour qu'il puisse partir à la retraite (ses vœux

furent exhaussés). À une autre occasion, nos travaux achoppaient sur la question du recours aux agents désinfectants. À force de discussion et de diplomatie et après moult remaniements du texte (sans oublier, bien évidemment, de nombreuses conversations officieuses en dehors de la plénière), nous sommes parvenus à trouver un terrain d'entente.

La réussite naît d'une attitude positive. À mes yeux, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire est comme un théâtre, où délégués, observateurs et organisations de parrainage se donnent la réplique grâce à l'intervention des interprètes et des traducteurs. Le pays hôte plante le décor, en veillant à ce que tous les acteurs puissent s'exprimer en toute confiance et en toute sécurité. Cette «troupe» est dirigée de main de maître par les représentants du Secrétariat, qui veillent au respect de l'ordre et à l'application du règlement intérieur.

Nous sommes tous en quête d'un objectif commun et c'est en unissant nos forces que la réussite continuera d'être au rendez-vous.

■ **Emilio Esteban**, *Président du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire et scientifique en chef du Service de sécurité sanitaire et d'inspection des aliments du Département de l'agriculture des États-Unis*



L'HYGIÈNE AU CŒUR DES TRAVAUX DU CODEX

À l'occasion des conférences que je suis amené à donner à travers le monde, j'explique toujours, au moment de présenter le Codex, que l'hygiène alimentaire occupe une place centrale dans les activités que nous menons. Certes, en matière de sécurité sanitaire des aliments il y a toutes sortes de problèmes, mais la majorité des maladies graves d'origine alimentaire sont le résultat d'une contamination microbiologique.

Les Principes généraux d'hygiène alimentaire constituent un texte majeur du Codex, et l'ajout d'une description du « système d'analyse des dangers – points critiques pour leur maîtrise » (HACCP) sous forme d'appendice a marqué un jalon important, qui a donné lieu à des avancées substantielles dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments à l'échelle mondiale. La mise en œuvre de mesures d'hygiène peut également favoriser un moindre recours aux antimicrobiens, ce qui contribue à limiter la résistance à ces traitements, un problème de santé publique majeur.

On aimerait pouvoir dire qu'après 50 sessions, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a accompli sa mission et n'a plus lieu d'être. Mais je crains qu'il ne s'agisse là que d'un vœu pieux. Nous sommes en effet à la veille de nombreux bouleversements, qui pourraient déboucher sur des risques inédits en matière d'hygiène alimentaire.

Il se pourrait déjà que le changement climatique et les phénomènes météorologiques extrêmes s'accompagnent de problèmes sanitaires. La volonté qui est la nôtre de promouvoir une agriculture plus durable et une économie circulaire pourrait conduire à l'émergence de nouveaux risques en raison de la réutilisation de l'eau et des produits alimentaires. Le développement de nouvelles sources de protéines, à l'image de la viande produite en laboratoire, ou l'utilisation plus répandue



des insectes sont autant d'évolutions qui pourraient nécessiter de nouvelles directives si l'on entend continuer d'assurer la sécurité sanitaire des aliments que nous consommons. La transformation des modes de vie et des habitudes de consommation, au profit d'une alimentation faisant une plus large place aux poissons crus et aux fruits et légumes frais, peut également apporter son lot de défis, au même titre d'ailleurs que l'essor du commerce en ligne et d'autres canaux de distribution nouveaux.

Pris dans leur ensemble, tous ces éléments m'incitent à penser qu'il faudra encore attendre longtemps avant que le Comité sur l'hygiène alimentaire et son Président puissent tirer leur révérence! Le formidable travail qu'ils accomplissent – avec l'aide de tous les experts et délégués participant aux réunions et grâce aux avis scientifiques émis par les Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA) – doit se poursuivre pour une période indéfinie dans l'intérêt de tous.

À la faveur des travaux novateurs menés par ce Comité, qui est hébergé par les États-Unis d'Amérique avec le concours de nombreux pays d'accueil conjoint, le Codex a joué un rôle de premier plan dans l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments au cours des cinquante dernières années.

■ **Tom Heilandt**, *Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius*

1. INTÉGRER LES MESURES D'HYGIÈNE DANS L'ENSEMBLE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

1969

Principes généraux d'hygiène alimentaire

1976

Code d'usages en matière d'hygiène pour les œufs et les produits à base d'œuf

1979

Code d'usages pour le traitement des aliments par irradiation

Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides

1983

Code d'usages en matière d'hygiène pour le traitement des cuisses de grenouilles

1985

Code d'usages en matière d'hygiène pour le captage, l'exploitation et la commercialisation des eaux minérales naturelles

Les aliments passent souvent entre les mains d'un grand nombre de personnes avant d'arriver dans l'assiette du consommateur, au risque d'être contaminés à l'une des étapes de la chaîne alimentaire. Si rien n'est fait pour prévenir ou maîtriser la contamination, voire éliminer les contaminants, les aliments peuvent devenir porteurs de maladies. Et nul ne souhaite être exposé à une maladie à chaque fois qu'il mange, que ce soit un enfant à l'école ou un astronaute en mission dans l'espace. C'est pourquoi, il y a cinquante-quatre ans, la Commission du Codex Alimentarius s'est donné pour objectif de réduire ce risque au minimum.

Après la seconde guerre mondiale, l'essor de l'industrie alimentaire et du commerce mondial conduisit à une prise en compte plus formelle des questions de qualité et d'équivalence. Le Codex Alimentarius a vu le jour pour répondre à la nécessité d'établir des normes internationales, pour des enjeux fondamentaux d'abord, comme l'hygiène alimentaire. À sa première réunion en 1964, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire fit de l'élaboration de principes généraux en matière d'hygiène alimentaire son objectif prioritaire. À sa quatrième session, il valida le texte définitif de la première version du document en vue de le soumettre à l'examen de la Commission du Codex Alimentarius. Comptant au nombre des premières normes du Codex, les Principes généraux d'hygiène alimentaire furent adoptés



en 1969; le document est par la suite devenu facilement reconnaissable par sa cote «RCP1», qui le distingue comme étant le premier code d'usages recommandé du Codex. Depuis lors, le texte a fait l'objet de nombreuses révisions, la plus notable ayant abouti à l'ajout d'un appendice consacré au «système d'analyse des dangers – points critiques pour leur maîtrise» (HACCP).

Le système HACCP

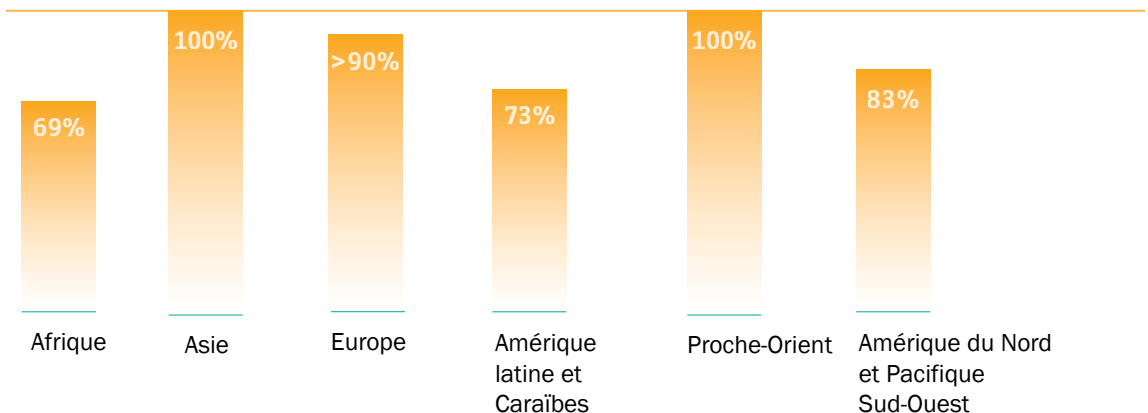
Dans les années 1960, l'agence spatiale américaine (NASA), l'entreprise Pillsbury Company et les laboratoires de l'armée américaine (United States Army Laboratories) s'associent pour réfléchir à l'approvisionnement alimentaire des astronautes, qui devait être exempt de dangers. Les trois partenaires décidèrent de reprendre l'approche utilisée par la NASA pour tester la fiabilité des systèmes techniques et de l'appliquer à la transformation des aliments. En évaluant les dangers et en effectuant des contrôles aux points critiques afin de les maîtriser, il devenait possible de prévenir des problèmes qui, avant cela, ne pouvaient être mis au jour qu'au moment de l'essai du produit final: une véritable révolution, qui permet de mieux saisir toute l'importance du système HACCP et des directives concernant

son application, que le Codex a intégrés sous forme d'appendice aux Principes généraux d'hygiène alimentaire. Cette approche de prévention systématique, actualisée à plusieurs reprises par le Codex depuis sa première adoption, est aujourd'hui employée dans le monde entier.

Les Principes généraux d'hygiène alimentaire constituent la pierre angulaire de l'ensemble des autres directives et codes d'usages qui sont élaborés par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. Qui plus est, nombre de normes du Codex Alimentarius relatives aux produits renvoient à ce texte, l'objectif étant de s'assurer que les mesures élémentaires en matière d'hygiène alimentaire sont appliquées dans les secteurs de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires.

Une enquête menée il y a deux ans sur l'utilisation des normes du Codex a permis de prendre la mesure de la mise en application de ce texte fondateur du Codex. La majorité des personnes interrogées ont indiqué que la législation de leur pays était alignée sur les Principes généraux d'hygiène alimentaire, et près de la moitié d'entre elles ont mentionné que leur pays avait inscrit l'application du système HACCP dans la loi.

Alignement des législations nationales sur les Principes généraux d'hygiène alimentaire, par région



Pourcentage des personnes interrogées dans le cadre d'une enquête sur le Codex menée en 2016

1993

Codes d'usages en matière d'hygiène pour les aliments précuisinés et cuisinés en restauration collective

Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement

1997

Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments

1999

Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments réfrigérés conditionnés de durée de conservation prolongée

Principes et directives régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques

2001

Code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des produits alimentaires en vrac et des produits alimentaires semi-emballés

Code d'usages en matière d'hygiène pour l'eau potable en bouteille/conditionnée (autre que l'eau minérale naturelle)

2. ÉTAYER LES NORMES DU CODEX PAR UNE APPROCHE FONDÉE SUR L'ANALYSE DES RISQUES

L'élaboration des *Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer* fut une véritable épopée à bien des égards. Tout d'abord, du point de vue de la durée même des travaux: la question fut soulevée pour la première fois à la vingt-troisième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire en 1988, mais ce n'est que 20 ans plus tard que les directives virent enfin le jour. Les travaux ont ainsi couvert une période fort intéressante dans l'histoire du Codex, à savoir une époque où les normes du Codex ont été reconnues comme normes de référence dans le cadre de l'Accord de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS) et où, par ailleurs, le Codex a adopté une approche fondée sur l'analyse des risques pour l'établissement des normes.

Dès le début des travaux sur *Listeria*, l'un des points les plus controversés fut la notion de risque «tolérable». En d'autres termes, la question était de savoir si le Codex devait adopter une position de tolérance zéro ou s'il était préférable de déterminer un niveau tolérable de concentration de *Listeria* dans





les aliments. Durant ces premières années, malgré l'intensification des recherches et la prise en compte de diverses approches, il fut impossible de sortir de l'impasse.

Après l'entrée en vigueur de l'Accord SPS en 1995, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire s'employa à définir des principes et des directives en matière de gestion et d'évaluation des risques microbiologiques, et il dut alors s'atteler à un autre défi, celui qui consistait à assurer leur mise en pratique.

En 1999, le Comité entreprit une nouvelle fois de mener à leur terme les travaux sur la maîtrise de *Listeria*. Conscient des obstacles qui, jusqu'alors, avaient empêché tout progrès sur la voie d'un consensus, le Comité décida que le temps était venu de mettre en pratique l'approche fondée sur l'analyse des risques dont il se faisait désormais le défenseur à travers ses textes sur la gestion¹ et l'évaluation² des risques microbiologiques. C'est ainsi qu'il demanda à la FAO et à l'OMS de procéder à une évaluation complète des risques liés à la présence de *Listeria* dans les aliments prêts à consommer. Il s'agissait d'un champ d'étude inédit puisque l'on s'appropriait alors à réaliser l'une des toutes premières évaluations des risques microbiologiques au niveau international. Les résultats ne furent pas immédiats. Cependant, à mesure que le Comité approfondissait ses débats sur les directives pour la maîtrise de *Listeria* dans les aliments prêts à consommer et que l'approche en matière d'évaluation des risques s'affinait, on commença à entrevoir des solutions.

L'exercice d'évaluation des risques permit de déterminer les niveaux de *Listeria* les plus communément associés à la maladie et d'établir des évaluations des risques pour différents types d'aliments. Résultat: le Comité fut capable de recenser différentes catégories de produits pour lesquelles il allait définir des critères microbiologiques distincts.

Les efforts d'harmonisation à l'échelle internationale s'avèrent plus difficiles que prévu du fait que certains pays, au fil du temps, avaient fini par adopter leurs propres critères microbiologiques pour *Listeria*, ce qui ajoutait une autre dimension aux débats.

Les directives sur la maîtrise de *Listeria* furent adoptées en 2008 et les critères microbiologiques en 2009. Dix années supplémentaires s'étaient écoulées, mais en se montrant réceptif à de nouvelles approches et en prenant le temps nécessaire pour déterminer comment en faire usage, le Comité parvint à trouver un consensus. Par ailleurs, en restant fidèle à son approche scientifique, le Comité fut en mesure de relever le défi que posait la définition des critères microbiologiques, défi qui avait si longtemps paru insurmontable.

1 Principes et directives pour la gestion des risques microbiologiques (GRM), adoptés en 1998

2 Principes et directives régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques, adoptés en 1999

2003

Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais

2004

Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers

2007

Principes et directives pour la gestion des risques microbiologiques (GRM)

Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer

2008

Directives relatives à la validation des mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire

2010

Directives sur l'application des principes généraux en matière d'hygiène sur la maîtrise de *Vibrio* spp. dans les fruits de mer

3. RÉPONDRE AUX NOUVEAUX ENJEUX

En 2003, à l'occasion de sa trente-cinquième session, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire fut saisi d'un nouveau problème de sécurité sanitaire des aliments. Un agent pathogène encore mal connu, dénommé *Enterobacter sakazakii*, commençait à proliférer et à causer de graves maladies chez les nourrissons, en particulier chez les nouveaux-nés. Les infections entraînaient une morbidité et une mortalité importantes. Un membre du Codex – les États-Unis – mit au point un profil de risque qu'il présenta au Comité.

Dans ce contexte – marqué par l'apparition de ce nouveau pathogène ainsi que par la demande qui lui était adressée par le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime de revoir son code d'usages en matière d'hygiène pour les préparations en poudre et les aliments donnés à des fins médicales spéciales, notamment suite à la présence de pathogènes dans ces aliments –, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire estima que de nouveaux travaux s'imposaient dans ce domaine. Compte tenu du peu d'informations dont on disposait sur le pathogène, le Comité se tourna vers les Réunions conjointes d'experts FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA) en leur demandant de formuler des avis scientifiques sur *Enterobacter sakazakii*, notamment s'agissant des préparations en poudre pour nourrissons. Il mit également sur pied un groupe de travail, dirigé par le Canada, pour examiner les voies qu'il était possible de suivre pour s'attaquer à ce nouveau problème de sécurité sanitaire des aliments.

De leur côté, les JEMRA convoquèrent un groupe d'experts, auquel elles confièrent la mission d'évaluer les problèmes que posait *Enterobacter sakazakii* sur le plan de la sécurité sanitaire des produits et d'émettre des avis scientifiques

actualisés sur l'approche que pourrait adopter le Comité. À sa session suivante, en 2004, le Comité se vit remettre un rapport sur les travaux réalisés, qui lui permit de mieux cerner l'ampleur du problème et les groupes à risque (nourrissons de moins d'un mois, prématurés et personnes ayant des problèmes de santé). Fort de ces nouvelles connaissances, le Comité put prendre le problème à bras-le-corps et se lança dans une révision en profondeur du code d'usages alors en vigueur. Il demanda aux JEMRA, d'une part, de procéder à des évaluations des risques plus détaillées afin de savoir comment intervenir et limiter les risques liés à la présence de *Enterobacter sakazakii* et d'autres pathogènes dans les préparations en poudre pour nourrissons et, d'autre part, d'examiner les possibilités d'établissement de critères microbiologiques ainsi que la pertinence de tels critères.

Deux ans plus tard, avec de nouveaux avis scientifiques en main et grâce au travail de fond accompli par le groupe de travail sous la houlette du Canada, le Comité fut en mesure de réaliser des progrès considérables et, sachant combien il était urgent d'agir, présenta la version révisée du code d'usages en vue de son adoption à l'étape 5/8. En 2008, la Commission adopta le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les préparations en poudre pour nourrissons et jeunes enfants*³.

En l'espace de quatre ans, le Comité était parvenu à mener à bien ses travaux: non seulement il avait mis au point un nouveau code d'usages, mais il avait également établi de nouveaux critères microbiologiques. En raison de l'attention portée à *Enterobacter sakazakii*, on assista à un foisonnement des travaux de recherche consacrés à ce pathogène, qui débouchèrent sur un

changement de nomenclature. Ainsi, *Enterobacter sakazakii* est aujourd'hui classé parmi les espèces Cronobacter. Par ailleurs, cette norme du Codex sert de base à une modification de la réglementation et des pratiques du secteur, ce qui a permis d'atténuer les risques pour les nourrissons et les jeunes enfants auxquels on donne des préparations en poudre.



³ Il est précisé dans le document du Codex que le lait maternel est reconnu dans le monde entier comme étant la meilleure source nutritive pour les nourrissons, mais que, dans certaines situations, il peut s'avérer insuffisant ou indisponible.

2011

Directives pour la maîtrise de *Campylobacter* et de *Salmonella* dans la chair de poulet

2012

Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments

2014

Directives sur le contrôle de *Taenia saginata* dans la viande de bovins domestiques

2015

Directives sur la maîtrise des *Trichinella* spp. dans la viande de suidés

Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau

2016

Directives sur la maîtrise des *Salmonella* spp. non typhiques dans la viande de bœuf et la viande de porc

Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des parasites d'origine alimentaire

4. LUTTER CONTRE LES DANGERS NON BACTÉRIOLOGIQUES

L'hygiène alimentaire ne se limite pas à la gestion de la contamination bactérienne des aliments. S'il est vrai que les bactéries sont généralement la cible principale lorsqu'il est question de sécurité microbiologique des aliments, elles ne constituent qu'un aspect du problème. Selon les récentes estimations de l'OMS sur la charge mondiale de morbidité imputable aux maladies d'origine alimentaire, des parasites tels que *Taenia solium* et *Toxoplasma gondii* figurent également parmi les causes importantes de maladies d'origine alimentaire, en particulier dans certaines régions du monde. Grâce au perfectionnement des outils de recherche épidémiologique et microbiologique, il a également été possible de mettre en évidence que des virus, comme le norovirus et le virus de l'hépatite A, étaient d'importants vecteurs de maladies d'origine alimentaire.

La question des parasites d'origine alimentaire fut portée pour la première fois à l'attention du Comité du Codex sur



l'hygiène alimentaire en 2010, lorsqu'il fallut appliquer une approche fondée sur l'analyse des risques à la maîtrise de deux parasites d'origine alimentaire transmis par la viande, en l'occurrence *Trichinella spiralis* et *Cysticercus bovis*. Cependant, conscient que les risques pour la santé des consommateurs liés aux parasites d'origine alimentaire étaient bien plus vastes, le Comité demanda aux JEMRA d'établir un classement mondial des parasites d'origine alimentaire en fonction du risque pour la santé humaine et de l'impact sur le commerce international. À l'issue de ces travaux, le Comité élabora les *Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des parasites d'origine alimentaire*, lesquelles furent adoptées en 2016.

La problématique des virus d'origine alimentaire avait déjà été soulevée auprès du Comité dans les années 1990, mais les travaux avaient été interrompus en raison d'un manque de données et d'éléments probants. Dans les années 2000, le sujet revint sur le devant de la scène. Les méthodes employées s'étant affinées, nous étions mieux à même de comprendre les virus et, grâce aux avis scientifiques émis par les JEMRA, le Comité put élaborer les *Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments*, adoptées en 2012.

L'hygiène alimentaire va même au-delà des dangers microbiologiques. Depuis ses débuts modestes en 1964, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire s'attache à étendre la portée de son travail pour s'attaquer à d'autres sujets sensibles, qui touchent de près les consommateurs et pour lesquels les mesures d'hygiène jouent un rôle important dans la gestion des risques, à l'image notamment des aliments allergisants.



PROTÉGER LA SANTÉ, FACILITER LE COMMERCE

En 1964, neuf pays membres de la Commission du Codex Alimentarius et plusieurs organisations observatrices se sont réunis à Washington (États-Unis d'Amérique) dans un double objectif: jeter les bases d'un consensus sur la définition de principes d'hygiène pour la production alimentaire, et établir, dans la mesure du possible, des limites concernant la charge microbienne des aliments. Grâce à l'approche avant-gardiste adoptée par le Codex durant ces premières années, on entreprit de mettre à profit les connaissances dont on disposait alors sur les bonnes pratiques en matière de manipulation et de préparation des aliments pour élaborer des normes, lesquelles donneraient à la fois aux autorités nationales de réglementation et aux acteurs de l'industrie alimentaire les outils nécessaires pour améliorer l'hygiène alimentaire de manière systématique. Dans le sillage des progrès immenses accomplis en l'espace d'un demi-siècle, on est aujourd'hui capable de garantir la sécurité sanitaire des aliments, depuis leur production jusqu'à leur distribution, en passant par leur transformation, à une époque où les échanges de denrées alimentaires atteignent des niveaux inégalés et se produisent sur des distances plus grandes que jamais.

Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire compte parmi les dix comités en activité du Codex Alimentarius qui s'occupent de questions générales. Présidé par les États-Unis, le Comité rédige des dispositions générales en matière d'hygiène, notamment des spécifications microbiologiques applicables à tous les aliments. Conformément à la procédure qui est suivie pour l'ensemble des comités, ses projets de texte sont proposés à la Commission du Codex Alimentarius, qui se réunit une fois par an pour adopter les différentes normes.



La présente publication souligne certaines des réussites qui ont marqué l'histoire du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, en l'honneur des cinquante sessions qu'il a consacrées à l'élaboration des indications nécessaires pour garantir la sécurité microbiologique des aliments. Un historique retrace les normes, directives et codes d'usage que le Comité a créés et qui sont en vigueur à l'heure actuelle. Les comités du Codex procèdent régulièrement à la mise à jour et à la révision des normes, afin qu'elles continuent d'être pertinentes et efficaces.

POUR EN SAVOIR PLUS

www.codexalimentarius.org
codex@fao.org



Certains droits réservés. Ce(tte) œuvre est mise à disposition selon les termes de la licence CC BY-NC-SA 3.0 IGO