

**STRATEGIE REGIONALE POUR LA PARTICIPATION A LA 42<sup>eme</sup> SESSION DU  
COMITÉ CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE (29 NOVEMBRE AU 3  
DECEMBRE 2010 A KAMPALA, OUGANDA)**

**INTRODUCTION**

La Comité de Coordination FAO/OMS pour l'Afrique (CCAFRICA) est l'un des comités subsidiaires de la Commission du Codex *Alimentarius*. CCAFRICA est actuellement composé de 49 pays africains.

Il a été observé que la plupart des délégués de CCAFRICA assistent aux réunions du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire sans une préparation adéquate. Les pays membres assistent aux réunions sans participer activement aux discussions pendant les sessions plénières. Cela prive, dans de telles réunions, de la position de l'Afrique et des décisions cruciales sur la sécurité sanitaire des aliments.

La préparation inadéquate peut également résulter du manque de coordination, les problèmes d'infrastructure rendant l'accès à la documentation difficile voir impossible, l'inexistence de Comités Nationaux du Codex pour coordonner les activités du Codex au niveau national et le changement fréquent des délégués.

**STRATEGIES**

Pour assurer que les délégués participent à la 42<sup>eme</sup> session du CCFH d'une manière où ils seront mieux informés et participent efficacement, les stratégies suivantes sont recommandées:

**Stratégie 1** – les copies du document sur la position africaine développée par les experts de la sécurité sanitaire des aliments au regard de la 42<sup>eme</sup> session du CCFH seront distribuées à chacun des points focaux nationaux du Codex *Alimentarius* pour être discuté au niveau national avant la réunion de Kampala.

**Stratégie 2** - Il y aura une réunion pré-session des membres de CCAFRICA en Ouganda avant la 42<sup>e</sup> session du CCFH pour:

- i. Poursuivre les délibérations sur le document sur la position africaine et préciser les points qui nécessitent une meilleure compréhension ;
- ii. Identifier les intervenants stratégiques qui pourront articuler le contenu du document sur la position et leur assigner des parties du document sur la position qui seront discutées pendant la plénière ;
- iii. Encourager les membres à appuyer les interventions des délégués africains en vue d'obtenir l'appui.

**Stratégie 3** – Coordonner les réunions de discussion entre les sessions sur des questions ayant fait l'objet de controverses pendant les sessions plénières et celles qui nécessitent d'autres discussions en vue de formuler une position commune africaine. .

**Stratégie 4** –Elaborer des stratégies sur les moyens de sensibiliser les décideurs afin qu'ils reconnaissent l'importance des travaux du Codex en matière de sécurité sanitaire des aliments et par conséquent le besoin de financement et le soutien pour la participation continue des pays membres bénéficiaires.

**REUNION DES EXPERTS AFRICAINS DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS POUR FORMULER UN DOCUMENT SUR LA POSITION AFRICAINE AU REGARD DES PROPOSITIONS DE NORMES EN DISCUSSION DURANT LA 42EME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE**

**Nairobi, KENYA, du 17 au 19 Novembre 2010**

Le Bureau Interafricain des Ressources Animales de l'Union Africaine (UA / BIRA) a fourni un soutien pour une réunion technique d'Experts de CCAFRICA sur l'hygiène alimentaire pour développer la position de l'Afrique sur les projets de normes Codex qui seront discutés lors de la 42<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, prévue pour le 29 Novembre - 3 Décembre 2010, à Kampala, Ouganda.

La réunion technique a été organisée comme faisant partie de des stratégies visant à accroître la participation des pays africains aux travaux du Codex. La réunion s'est tenue sous les auspices du Projet « Participation des Nations Africaines à l'Elaboration des Normes Sanitaires et Phytosanitaires aux Organisations Internationales de Normalisation » PAN-SPSO dans le cadre du projet de l'UA/BIRA.

La réunion s'est tenue à Nairobi, au Kenya, du 17 au 19 Novembre 2010 et des experts du Ghana, du Kenya, du Mali et du Nigeria ont pris part à la réunion.

Les documents examinés sont les suivants:

1. Projet de directives pour la maîtrise de *Campylobacter* et de *Salmonella* spp dans la viande de poulet - CX / FH 10/42/4 (A l'étape 3) ;
2. Projet de directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments - CX / FH 10/42/5 (A l'étape 3) ;
3. Avant-projet de révision du Code international recommandé en matière d'hygiène pour la collecte, transformation et commercialisation des eaux minérales naturelles - CX / FH 10/42/6 (A l'étape 3) ;
4. Avant-projet de révision des Principes pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques dans les aliments CX 10/42/7- / FH (A l'étape 3).

Après un examen approfondi de ces documents dans le contexte des questions visées par la 41<sup>e</sup> session du CCFH, qui a été travaillé par les groupes de travail appropriés, le Groupe d'experts de la sécurité alimentaire a élaboré un document qui servira de guide pour une participation effective à la prochaine réunion du CCFH qui se tiendra à Kampala, en Ouganda.

En outre, les stratégies régionales qui encourageront et amélioreront la participation effective à la 42<sup>ème</sup> session du CCFH ont également été recommandées pour examen et mise en œuvre par les pays membres. Trouvez ci-dessous le document de position de l'Afrique qui doit être examiné.

**42<sup>ND</sup> SESSION DU COMITE CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE**

Numéro de l'Agenda	TITRE	POSITION AFRICAINE	JUSTIFICATIFS
4	Projet de directives pour la maîtrise de <i>Campylobacter</i> et de <i>Salmonella spp.</i> dans la viande de poulet (A l'étape 3) CX / FH 10/42/4	Nous sommes d'accord en principe pour le besoin d'utiliser le chlore à la concentration recommandée. Nous soutenons l'inclusion contenant du chlore désinfectant comme mesure de contrôle fondée sur le risque contre <i>Campylobacter</i> et <i>Salmonella spp.</i> dans la viande de poulet.	<p>1. Le Comité mixte FAO / OMS la réunion d'experts tenue en (2008) sur les avantages et les risques de l'utilisation des désinfectants contenant du chlore dans la production alimentaire et de préparation a recommandé que les désinfectants doivent être utilisés dans le cadre de bonnes pratiques d'hygiène, avec un système basé sur l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques, où cela est applicable, le cas échéant et avec des contrôles adéquats des processus.</p> <p>2. Les avantages pour la santé publique l'utilisation du chlore emportent de loin sur les risques</p> <p>3. Actuellement nous ne connaissons aucune mesure alternative réalisable et abordable</p>
4		Section 9.1.1 des mesures de contrôle à base des bonnes pratiques d'hygiène (BPH), paragraphe 477	Il est nécessaire de reformuler la phrase pour faire ressortir plus clairement les effets du stress sur les poulets et son implication sur la sécurité sanitaire des aliments aires. Le Stress peut être à l'origine d'une contamination accidentelle par des <i>Campylobacter</i> et <i>Salmonella spp.</i> Compromettre ainsi les bonnes pratiques en matière d'hygiène et conduire à la contamination croisée des carcasses.

		<p>Section 10.4.1.1 vente au, paragraphe 102</p> <p>La dernière phrase du paragraphe 102 qui se lit comme suit: «Les détaillants peuvent également fournir aux clients les moyens de désinfection des mains après avoir manipulé des emballages contenant de la viandes crues de poulet" peut-ne être pas possible, durable et facile à mettre en œuvre.</p>	<p>1. La viande de poulet n'es peut être pas la seule source de contamination, car d'autres produits de détail peuvent aussi porter des Campylobacter et des Salmonella spp. qui peuvent également être sources de contamination.</p> <p>2. Les Bonnes pratiques de vente au détail en particulier l'emballage de poulet dans du matériel étanche pour éviter les fuites et le contact direct avec les mains est recommandé en plus de l'éducation des consommateurs.</p>
5	<p>Projet de directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments à l'étape 3) CX / FH 10/42/5</p>	<p>Section 4.4.4.2</p> <p>Nous proposons de modifier la phrase dans la section 4.4.4.2 comme suit: "En outre: un dispositif de lavage des mains avec les robinets non opérable à la main devrait se trouver dans les proches environs de la toilette et positionner de sorte que l'employé doit être obligé de passer ceux-ci quand il doit se retourner à la zone de manutention des aliments. Les mains doivent être lavées avec de l'eau coulante et un savon liquide contenant un antiseptique. les mains doivent être séchées de préférence avec des serviettes (papier) jetables</p>	<p>La disposition initiale dans la section 4.4.4.2 qui se lit: "En outre: le dispositif de lavage des mains doit être proche des toilettes et placé de sorte que l'employé doit passer par eux avant de revenir à la zone de manutention des aliments. Les mains doivent être moussé avec du savon puis lavés pour un minimum de 20 secondes à l'eau courante. Les mains doivent être séchées de préférence avec des serviette s(papier) jetables des pour encore 20 secondes. Cela devrait être encouragée, car c'est le moyen le plus efficace pour éliminer les virus et où les robinets , non actionnés à la main devrait être disponible pour aider à prévenir la recontamination des mains propres. "Est trop prescriptive.</p> <p>1. L'utilisation des robinets non opérables à la main est nécessaire pour prévenir la contamination croisée. 2. L'utilisation de savon antiseptique est nécessaire pour assurer le lavage et la désinfection des mains 3. Le délai prescrit pour le savonnage et le</p>

			séchage des mains (20-secondes) est prescriptif, entrave l'innovation et n'est pas praticable.
5		Section 5.1.1 Nous proposons de supprimer les tirets indiquant des domaines spécifiques de risques de contamination du virus au niveau de la section 5.1.1	Les domaines spécifiques de contamination ont été déjà traitées dans la section 7-Mise en place: Hygiène personnelle (CAC / RCP 1-1969). La suppression est suggérée pour assurer la cohérence avec le texte du Codex et éviter les duplications.
5		Section IX  Nous proposons que "l'éducation des consommateurs» soit introduite dans la phrase pour qu'il soit lu: "Les pays devraient accorder une attention à l'éducation des consommateurs et l'étiquetage de certains aliments prêts à consommer de sorte que les consommateurs puissent faire un choix éclairé en ce qui concerne ces produits et qu'ils soient suffisamment informés sur les risques associés à la consommation de ces produits, crus ou légèrement cuits , qui peuvent être contaminés par des virus en cours de production.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le niveau d'éducation de certains consommateurs peuvent ne pas leur permettre de lire et de comprendre l'information sur le produit.</li> <li>2. La responsabilité première d'assurer la sécurité sanitaire des aliments ne devrait pas être répercutée sur le consommateur.</li> </ol>
6	Proposition de Projet de révision du Code	Section 2.3 Définition Nous proposons que la	Les animaux peuvent être source d'agents responsables de maladies de zoonotiques

	<p>d'usages en matière de collecte, de transformation et la commercialisation des eaux minérales naturelles</p>	<p>définition de «périmètre de protection / zone de protection» soit révisée afin d'inclure "les activités des animaux"  La phrase devrait se lire:</p> <p>"la Zone où les activités de l'homme et des animaux doit être surveillés et gérés afin de protéger l'eau contre la contamination."</p>	<p>qui peuvent contaminer la source d'eau et i compromettre la santé publique et la sécurité</p>
<p>6</p>		<p>Section 3.3.2 de stockage au point d'extraction</p> <p>Paragraphe 29</p> <p>Remplacer la phrase du premier tiret qui se lit : «Les réservoirs doivent être protégés de toute contamination de l'environnement (être enfermé, et avec des filtres à air (des pores de 0,45 de taille ou moins recommandé) etc)» par ce qui suit:</p> <p>"Les réservoirs doivent être placés de manière à être protégés de la contamination de l'environnement. Air entrant dans l'enceinte doit être filtrée "</p> <p>Supprimer la phrase "et d'éviter l'eau stagnante» dans le deuxième tiret qui lit  «L'eau doit être stockée pendant un temps aussi</p>	<p>La taille prescrite pour le filtre de 0,45 peut limiter les systèmes de filtration qui peut aboutir sur une meilleure sécurité comme résultats. En outre, placer le réservoir dans une enceinte pourra fournir une protection adéquate contre la contamination à partir de l'environnement.</p> <p>L'essence d'assurer un minimum de temps pour le stockage de l'eau est d'éviter la stagnation qui peut conduire à la contamination. Par conséquent l'accent devrait être mis sur la contamination.</p>

		<p>court que possible, afin de minimiser les risques de contamination et d'éviter l'eau stagnante." Et le remplacer par le texte suivant:</p> <p>«L'eau doit être conservée pendant le temps plus court possible afin de minimiser les risques de contamination.</p>	
<p>6</p>		<p>Section 4.4.8 de stockage</p> <p>La phrase du paragraphe 50 devrait être reconstruite comme suit: "Différents matériaux d'emballage devraient être entreposés séparément les uns des autres"</p> <p>La phrase du paragraphe 51 doit être reconstruite comme suit: "Les matériaux d'emballage devraient être entreposés dans un endroit propre et sec, loin de tout produit chimique et d'autres éléments ne servant pas d'emballage."</p> <p>Nous proposons d'introduire un paragraphe nouveau c'est-à-dire 52 qui lit: "La salle de stockage des matériaux d'emballage doit être exempts de parasites"</p> <p>La numérotation des</p>	<p>Pour souligner l'importance de prévenir la contamination croisée</p>



		paragraphe suivants devrait changer en conséquence.	
6		<p>Section 5.2.2.2 Traitement</p> <p>Nous proposons de supprimer la dernière phrase du paragraphe 63 qui se lit "</p> <p>"Tout traitement des eaux minérales naturelles peuvent introduire la possibilité de contamination. Par conséquent, les traitements approuvés, qui font partie du processus, devrait être soumis à des principes HACCP. Un programme de surveillance des risques de traitement doit être mis en place "</p> <p>La phrase doit se lire maintenant:</p> <p>"Tout traitement des eaux minérales naturelles peut introduire la possibilité de contamination. Par conséquent, les traitements approuvés, qui font partie du processus, devrait être soumis à des principes HACCP.</p>	<p>Tout plan HACCP efficace doit inclure la surveillance dans le cadre de la mise en œuvre. L'instruction dans la phrase originale est donc superflue.</p>
6		<p>Annexe I: Critères microbiologiques</p> <p>Il ya la nécessité de réviser</p>	<p>L'expression de Colony Forming Unit (CFU) à m colonnes et M du plan d'échantillonnage à 2 classes dans les deux tableaux 1 et 2 ne sont pas conformes au</p>

		l'expression des résultats dans les colonnes sous la rubrique «m» et «M» de la classe 2-les plans d'échantillonnage indiqués dans le tableau 1 et tableau 2.	standard d'expression des résultats. Par exemple, "non détecté" dans 250 ml doivent être exprimé par «0».
<b>7</b>	Avant-projet de révision des Principes pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (à l'étape 3) CX / FH 10/42/7	Paragraphe 31 (point 5) du rapport du Groupe de travail Nous notons la demande d'avis par le Groupe de travail physique qui a élaboré le «Projet de révision des Principes pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments" si des dispositions doivent être prises pour les critères microbiologiques pour les aliments pour animaux. Nous recommandons que les critères microbiologiques soient établis pour les aliments pour animaux.	La sécurité sanitaire des aliments d'origine animale est directement liée à la salubrité des aliments pour animaux. C'est pourquoi l'établissement de critères microbiologiques pour les aliments pour animaux permettrait d'assurer la protection des consommateurs.