

# commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



# F

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**Point 9 de l'ordre du jour**

**CX/CF 08/2/9 Add.1**

**Mars 2008**

## **PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS**

**Deuxième session**

**La Haye, Pays-Bas, 31 mars - 4 avril 2008**

### **AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR DES HYDROCARBURES AROMATIQUES POLYCYCLIQUES (PAH) LORS DES PROCESSUS DE FUMAGE ET DE SÉCHAGE PAR CONVECTION**

(N07-2006)

*Observations à l'étape 3 soumises par le Brésil et le Japon*

#### **BRÉSIL**

Le Brésil remercie les efforts du groupe de travail, notamment le Danemark, chargé de remanier le présent document. La délégation brésilienne communique les quelques observations suivantes:

Le document devrait suivre la structure du Code d'usages du Codex. Nous proposons de séparer l'historique et le compte rendu de l'examen des recommandations des bonnes pratiques de fabrication pour le procédé de fumage (pratiques recommandées seulement).

Le document devrait se limiter aux questions concernant les bonnes pratiques de fabrication et ne devrait pas inclure les concepts liés au système HACCP et à l'évaluation des risques.

Le document ne devrait concerner que les combustibles et les procédés utilisés pour les produits faisant l'objet d'un commerce international.

#### **JAPON**

Le Japon apprécie les efforts du groupe de travail électronique dirigé par le Danemark chargé de la préparation du projet de Code d'usages et a le plaisir de soumettre les observations suivantes.

#### **Emploi des termes appartenant au système HACCP**

1. Le système HACCP est défini dans l'appendice (Système d'analyse des risques- - Points critiques pour leur maîtrise et Directives concernant son application) aux principes généraux d'hygiène alimentaire pour le Codex (CAC/RCP 1-1969) comme « un système qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité des aliments ». Le Japon approuve son application pour le contrôle des HAP dans les aliments. Par contre, les termes clés du système HACCP, « analyse des risques » et « points critiques pour leur maîtrise » n'ont pas la même signification dans le présent Code que dans les définitions énoncées dans l'annexe précitées. Ces termes devront être utilisés de façon uniforme dans l'ensemble du Codex conformément aux définitions Codex existantes, reprises ci-dessous à titre de référence.

### Définitions de « analyse des risques » et « points critiques pour la maîtrise (CCP) »:

**Analyse des risques:** Démarche consistant à rassembler et à évaluer les données concernant les dangers et les facteurs qui entraînent leur présence, afin de décider lesquels d'entre eux représentent une menace pour la salubrité des aliments et, par conséquent, devraient être pris en compte dans le plan.

**Point critique pour la maîtrise (CCP):** Stade auquel une surveillance peut être exercée et est essentielle pour prévenir ou éliminer un danger menaçant la salubrité de l'aliment ou le ramener à un niveau acceptable.

La liste ci-après, qui ne prétend pas être exhaustive, contient les termes à corriger concernant le système HACCP. Le nouveau texte à insérer est souligné et les parties à supprimer sont barrées.

#### Paragraphe 29

Le producteur alimentaire doit faire l'analyse des risques et déterminer les aux points de contrôle pour leur maîtrise critiques (HACCP) dans les des processus utilisés ou envisagés pour la production des aliments.

#### Paragraphe 30

L'analyse des risques ~~aux points de contrôle critiques doit inclure l'évaluation de la formation potentielle des contaminants issus de la transformation et doit porter sur les éléments suivants:~~ consiste à rassembler et à évaluer les données sur les HAP et les facteurs qui entraînent leur présence afin de décider lesquels d'entre eux représentent une menace pour la salubrité des aliments.

- ~~⇒ Sources possibles des contaminants comme les HAP pendant la transformation~~
- ~~⇒ Effets possibles sur la santé des consommateurs~~
- ~~⇒ Contrôlabilité~~
- ~~⇒ Faisabilité et efficacité des contrôles (coût, disponibilité industrielle, risques professionnels)~~

#### Paragraphe 47

~~Le combustible et les points de contrôle critiques~~ Facteurs critiques à examiner et recommandation relative au combustible.

(La même modification doit être apportée dans plusieurs autres paragraphes, y compris *paragraphes 49, 53, 64, 84.*)

#### Paragraphe 47. b

Quand d'autres types de combustibles comme la bagasse (de la canne à sucre), la rafle de maïs et la coque de la noix de coco sont utilisés, l'utilisation doit être évaluée par rapport à ~~faire l'objet d'une évaluation du risque~~ la contamination par les HAP.

#### Paragraphe 83

Le type et la composition des combustibles utilisés dans le processus de séchage ont une influence sur la formation des HAP, mais les données disponibles sont insuffisantes pour pouvoir recommander certains combustibles en particulier. Il est recommandé de mener une analyse des risques liés au ~~évaluation des risques (analyse HACCP) du~~ combustible prévu pour l'emploi, au ~~du~~ processus concerné et aux ~~des~~ denrées à sécher. Cette évaluation doit tenir compte des avantages présentés par le filtrage des gaz.

#### Paragraphe 84

Le combustible utilisé dans les processus de séchage peut également affecter la saveur du produit final, et ce point doit également être considéré.

~~Le combustible utilisé dans le processus et quelques points critiques~~ Facteurs critiques à examiner et recommandation relative au combustible

- a. ~~Mener une évaluation des risques (analyse HACCP) du~~ Le combustible utilisé en contact avec les aliments à sécher
- b. Le type et la composition du combustible utilisé pour sécher les aliments
- c. Si le bois est utilisé, utiliser le bois dur de préférence au bois tendre et ne pas utiliser les bois traités aux produits chimiques
- d. L'utilisation d'autres combustibles: éviter d'utiliser les combustibles comme le diesel, les déchets, notamment les pneus en caoutchouc, les résidus d'olives et les huiles usagées qui contiennent déjà des teneurs substantielles en HAP.
- e. L'influence du goût sur le produit final.

2. Le terme « analyse HACCP » a été utilisé dans les paragraphes 83 et 84 comme synonyme d'« évaluation des risques ». Cependant, comme le terme « analyse HACCP » n'est ni cité ni défini dans l'appendice du document CAC/RCP 1-1969 et qu'il n'y a aucune confirmation comme quoi ce terme est synonyme d'évaluation des risques, il ne doit pas être utilisé dans le présent Code.

3. Le terme « évaluation des risques » dans les paragraphes 83 et 84 est défini comme étant un des termes apparentés à l'analyse des risques du « Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius » depuis 1995. Les paragraphes 83 et 83 font référence à la réalisation de l'évaluation des risques liés au combustible. Cependant, nous sommes d'avis qu'au niveau industriel, il est plutôt indiqué de demander une analyse des risques qu'une évaluation des risques et nous proposons par conséquent qu'« évaluation des risques » dans les paragraphes 83 et 84 soit remplacé par « analyse des risques »

#### **Besoin d'indications plus précises**

4. Afin que le Code soit applicable à l'échelle internationale, il devrait fournir aux utilisateurs des conseils concrets sur la manière de maîtriser avec efficacité les niveaux de HAP dans les aliments. Le projet actuel contient un certain nombre de facteurs à examiner mais manque de précisions concrètes sur ce qui est acceptable, ce qui ne l'est pas, et, pour ce dernier, sur ce qui doit être fait. Chaque facteur examiné devrait être accompagné d'indications précises. Par ailleurs, le troisième principe du système HACCP est de fixer les « seuils critiques » (définition: critère qui distingue l'acceptabilité de la non acceptabilité) de chaque point critique pour la maîtrise. Par conséquent, des seuils critiques, qu'ils soient numériques ou non, devraient être fixés pour les facteurs critiques dans la mesure du possible.

#### **Proposition d'amendement**

5. Nous souhaitons proposer la suppression de l'expression « d'une façon générale » à la troisième ligne du paragraphe 46, conformément au paragraphe 47d. Le texte contient un certain nombre d'erreurs typographiques. Nous sommes prêts à présenter au Secrétariat une nouvelle version corrigée manuellement lors de la session.