

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

Point 8 de l'ordre du jour

CX/FH 03/9 Add 1
décembre 2002

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

F

TRENTE-CINQUIÈME SESSION
Orlando, Floride, USA, du 27 janvier 2002 au 1^{er} février 2003

COMMENTAIRES SUR

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES INTERNATIONAL EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Soumis par

**l'Argentine, l'Australie, le Canada, la France, l'Inde, la Nouvelle-Zélande, les Pays-Bas, le
Royaume-Uni, l'Uruguay et la Fédération internationale de laiterie (FIL)**

Notes de la réunion du groupe de rédaction du 13 au 17 mai 2002, Bruxelles, Belgique

Le groupe de rédaction s'est réuni du 13 au 17 mai 2002 à Bruxelles, Belgique à l'invitation de la Commission Européenne pour réviser l'Avant-projet de Code d'usages d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (Code du Lait).

Le groupe de rédaction a considéré un document révisé préparé par les Etats-Unis en tant que pays chef de file pour la rédaction du Code, prenant en compte les commentaires écrits soumis à la 34^{ème} session du Comité Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) et la discussion sur le Code du Lait durant cette même session. Le document révisé a été soumis aux pays membres pour commentaires par le biais de la liste Codex « L » avant de convoquer le groupe de travail.

Prenant en compte les vues exprimées par la 34^{ème} session du CCFH, le document révisé contenait une Annexe I remaniée traitant de la production primaire. Elle combinait les diverses approches à la production primaire contenues à l'origine dans trois annexes séparées. Le Code du Lait révisé

contenait aussi une Section 5 remaniée du Code de Base et une Annexe II remaniée sur le traitement du lait et des produits laitiers qui était substantiellement simplifiée par rapport à la version précédente. Vingt-quatre (24) individus en provenance de 10 pays (Argentine, Canada, France, Allemagne, Inde, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Suisse, Royaume-Uni, Etats-Unis) et un organisme international non gouvernemental (Fédération Internationale de Laiterie) ont assisté à la réunion du groupe de rédaction.

Le groupe de rédaction a apporté de nombreux changements au document révisé préparé par les Etats-Unis. Les points les plus importants à noter à cet égard sont résumés ci-dessous

Le groupe de rédaction a préparé un document important qui ne contient aucun texte entre crochets autre que les références aux Objectifs de Sécurité Alimentaire (FSO). Le groupe de rédaction a reconnu que la définition d'un FSO est en cours de discussion dans le contexte de l'*Avant-projet de principes et directives pour la conduite de la gestion de risques microbiologiques*, actuellement en cours de développement par CCFH.

Notes sur les révisions au code du lait entreprises par le groupe de rédaction.

Les discussions et recommandations du groupe de rédaction comprennent ce qui suit :

Structure du document : Le groupe de rédaction a accepté de conserver le format général du document dans lequel le code de base contient les principes et les explications ayant trait à la production, le traitement, l'étiquetage du lait et des produits laitiers, etc. avec des directives détaillées pour l'application des principes dans les annexes. A aussi accepté de combiner les diverses approches à la production primaire, incluant des informations sur la production de lait utilisé pour les produits à base de lait cru et les petites exploitations laitières dans une seule annexe. Des dispositions spéciales ayant trait spécifiquement à la production de lait utilisé pour les produits à base de lait cru et les petites exploitations laitières sont clairement identifiées. Le groupe de rédaction a aussi procédé à une révision substantielle du texte de l'Annexe II, surtout réorganisant mais ajoutant aussi du texte pour expliquer plus en détail l'application de HACCP au lait et aux produits à base de lait, y compris la fourniture de données préliminaires pour l'analyse des dangers et la conception du système de maîtrise.

Dangers Chimiques et Physiques : Le groupe de rédaction a reconnu que l'hygiène alimentaire telle qu'appliquée au lait et aux produits laitiers comprend des dangers physiques, chimiques et microbiologiques et a convenu d'incorporer dans le document des dispositions traitant de ces dangers quand approprié.

Petites exploitations laitières : Le groupe de rédaction a accepté la définition suivante de petite exploitation laitière (voir Annexe 1) :

Une petite exploitation laitière est une exploitation où le nombre d'animaux par fermier ne dépasse pas 10, où l'on n'utilise pas de machine à traire, où le lait n'est pas réfrigéré au niveau du producteur et où le lait est transporté en bidon. Il existe une certaine souplesse dans l'application de certaines directives de production primaire tant que le lait est reçu par des laiteries et qu'il est soumis à des mesures de maîtrise microbiologique suffisantes pour obtenir un produit adéquat et sans danger. Le groupe de rédaction a aussi reconnu que certains types d'exploitations laitières pouvaient montrer certaines caractéristiques de petite exploitation tout en possédant un troupeau de plus de 10 têtes. Pour couvrir ces situations, le groupe de rédaction a ajouté un texte (voir Annexe 1) indiquant « la souplesse comme ci-dessus peut aussi s'appliquer à des exploitations possédant un plus grand nombre d'animaux, mais

dont les contraintes économiques sont similaires et empêchent les investissements dans une infrastructure et de l'équipement technologique »

Dispositions spéciales sur la production du lait utilisé pour les produits à base de lait cru : A convenu d'ajouter du texte à la section d'introduction de l'Annexe 1 traitant de cette question. Ce texte indique que des mesures supplémentaires sont mentionnées dans l'annexe sur la production de lait utilisé pour la production de lait cru et qu'il est indispensable/obligatoire que le producteur respecte ces mesures pour permettre d'utiliser le lait dans la production de produits à base de lait cru. Le groupe de rédaction a aussi ajouté dans cette section qu'un système de maîtrise préventive pouvant comprendre une obligation de surveillance et de tenue d'archives devait être utilisé pour attirer l'attention de la direction sur des mesures nécessaires à la sécurité des produits à base de lait cru.

Traite des animaux : Convient que le Code du Lait appliqué à tout le lait et tous les produits à base de lait obtenus de tous les animaux de traite, pas seulement des bovins, et a incorpore une note de bas de page sur ce sujet.

Santé des animaux : Les dispositions ayant trait à la santé des animaux ont été renforcées, particulièrement en ce qui concerne la production de lait cru prévu pour la production de produits à base de lait cru, ajoutant des références aux dispositions pertinentes développées par l'Office International des Epizooties (OIE)

Considération de l'incorporation des principes mentionnés dans l'Avant-projet des principes généraux de l'hygiène alimentaire. Le groupe de rédaction a revu ces principes généraux en cours de développement par le Comité Codex sur l'hygiène de la viande dans le but de les incorporer (adéquatement amendés pour s'appliquer au lait et aux produits laitiers) dans le Code du Lait. Le groupe de rédaction les a jugés généralement utiles et appropriés. Il a aussi pensé qu'ils étaient, pour la plupart, des principes communs applicables aux aliments en général et, de ce fait, qu'ils devraient probablement être inclus dans une révision du *Code International d'Usages recommandés : Principes généraux d'hygiène alimentaire*.

Définition de Validation : Le groupe de rédaction a examiné en profondeur les domaines de validation et d'évaluation de la performance de mesures de maîtrise d'hygiène alimentaire (voir ci-dessous). Il a accepté d'incorporer la définition de validation proposée actuellement dans l'Avant-projet de *Directives pour la validation des mesures de maîtrise d'hygiène alimentaire du Codex* (document en cours de développement par CCFH). Dans ce document, la validation est définie comme «l'obtention de preuve que les mesures de maîtrise d'hygiène alimentaire choisies pour maîtriser un (des) danger(s) spécifique(s) dans un (des) aliment(s) spécifique(s) sont efficaces pour maîtriser le danger au niveau voulu ».

Mesures de maîtrise : Le groupe de rédaction a reconnu l'ampleur du champ d'application des mesures de maîtrise qui regroupent des mesures préventives ainsi que des mesures microbiocidales et microbiostatiques et qui vont de la production primaire à la transformation en passant par l'entreposage, la distribution et la vente au détail. Le groupe de rédaction a incorporé la définition de mesure de maîtrise de l'annexe HACCP au *Code d'usages international recommandé : Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Le groupe de rédaction a ajouté une note de bas de page à cette définition indiquant le type et le champ d'application des mesures de maîtrise. Il a aussi supprimé une

définition de « mesure préventive » de l'Annexe II et l'a remplacée par « mesure de maîtrise » dans tout le texte.

Salubrité : Le groupe de rédaction a noté que la section sur la salubrité a mentionné la définition de salubrité dans le *Code d'Usages International recommandé : Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Il a aussi noté que la section sur la salubrité explique plus en détail le terme tel qu'il s'applique au lait et aux produits à base de lait et a accepté de supprimer la définition du Code du Lait.

Définitions de produit à base de lait cru, lait cru : Le groupe de rédaction a accepté de supprimer la définition de produit à base de lait cru et d'incorporer une définition du lait cru, notant la difficulté de définir de façon appropriée la gamme étendue des produits à base de lait cru. Il a accepté d'incorporer dans l'Annexe I sous « Dispositions spéciales pour la production de lait cru utilisé pour les produits à base de lait cru », une discussion sur la nature et l'envergure des produits à base de lait cru.

Contrôle de la durée et de la température : Le groupe de rédaction a pris acte du fait que les contrôles de la durée et de la température considérés comme appropriés pour le lait et les produits laitiers varient suivant le type de produit et les exigences de la législation nationale. Il a utilisé de ce fait un langage dans le code de base et les Annexes (sauf pour les dispositions spéciales pour produits à base de lait cru) spécifiant que la durée d'entreposage et les températures doivent être établies pour minimiser les effets néfastes sur la sécurité et la salubrité du lait.

Facteurs intrinsèques et extrinsèques : Le groupe de rédaction a noté que l'utilisation de ces termes pouvait prêter à confusion et a accepté de les expliquer dans le contexte du Code du Lait. Les facteurs extrinsèques sont décrits comme des facteurs externes, dont l'environnement du produit, ayant un impact de l'extérieur sur le produit. Les facteurs intrinsèques sont définis comme des facteurs internes au produit alimentaire lui-même ayant un impact sur la croissance et/ou la survie des micro-organismes. Les facteurs intrinsèques peuvent être affectés par des facteurs extrinsèques.

Performance des mesures de maîtrise microbiologiques : Le groupe de rédaction a discuté en profondeur le besoin d'inclure un passage portant sur la détermination de la performance des mesures de maîtrise. Il a reconnu la grande importance de cette question qu'il serait plus approprié de considérer dans le contexte de *l'Avant-projet de directives pour la validation des mesures de maîtrise d'hygiène alimentaire* (document en cours de développement). Le groupe de rédaction a encouragé la Fédération Internationale de Laiterie, qui a proposé l'inclusion de ce sujet dans le Code du lait et qui a fourni également une approche spécifique à la détermination de l'efficacité des mesures de maîtrise de l'hygiène alimentaire, à apporter des informations détaillées sur ce sujet à la prochaine session du CCFH pour considérer des mesures de maîtrise d'hygiène alimentaire dans le contexte élargi de la validation.

Recyclage de l'eau : L'inclusion des principes sur le recyclage de l'eau apparaissant dans *l'Avant-projet de directives pour le recyclage hygiénique de l'eau de traitement dans les usines alimentaires* a été considérée, reconnaissant qu'il était peu probable que le CCFH continue à travailler sur ce document. L'inclusion de directives plus détaillées sur le recyclage de l'eau provenant du traitement de produits laitiers qui étaient incluses en Annexe dans une version antérieure du même document sur le recyclage de l'eau a aussi été considérée. Le groupe de rédaction a finalement décidé de ne pas

utiliser directement cette information, mais a ajouté à la Section 5.5 des principes spécifiques relatifs à l'utilisation d'eau.

Allergènes : Le groupe de rédaction a accepté que mention soit faite dans la Section 9 du Code de Base de la Section 4.2.1.4 de *Norme générale Codex pour l'étiquetage des produits préemballés* ayant trait à l'obligation d'inclure les aliments réputés être à l'origine de réactions d'hypersensibilité à la déclaration des ingrédients contenus dans le produit. Le lait et les produits laitiers sont inclus dans la liste d'aliments connus pour causer des réactions d'hypersensibilité.

Etiquetage des produits à base de lait cru : Le groupe de rédaction a convenu d'intégrer une disposition supplémentaire spécifique aux produits à base de lait cru stipulant que l'étiquetage de ces produits doit indiquer clairement qu'ils sont fabriqués à partir de lait cru.

Formation des consommateurs sur le sujet des produits à base de lait cru : Le groupe de rédaction a accepté d'inclure une disposition dans la Section 9.4, Formation du Consommateur, que «les populations à risque doivent être informées des risques associés à certains produits ».

Vérification de la performance des traitements thermiques : Le groupe de rédaction a accepté d'incorporer une déclaration indiquant que la pertinence du test phosphatase alcaline indiquant si le lait est correctement pasteurisé dépend de l'espèce de l'animal et peut s'avérer inadéquate pour des espèces autres que les bovins.

**COMMENTAIRES SUR
L'AVANT-PROJET DE CODE DE PRATIQUES HYGIENIQUES POUR LE LAIT ET LES
PRODUITS LAITIERS (CX/FH 03/09)**

COMMENTAIRES GENERAUX

ARGENTINE

En général, les commentaires sur ce document sont les mêmes que ceux envoyés au Groupe de Travail. Des trois commentaires envoyés au Groupe de Travail en août, seul celui portant sur la définition des petites exploitations laitières a été pris en considération.

Nous répétons donc les commentaires, envoyés en référence sur les deux problèmes, qui n'ont pas été pris en considération dans le document édité par le groupe de travail. Les observations sur ces deux points, Lactoperoxidase et Irradiation, sont considérées comme importantes et nous pensons que nos suggestions devraient être reconsidérées

BRESIL

Le Brésil félicite le groupe de rédaction pour les progrès accomplis dans le document. Le Brésil pense que les informations détaillées devraient être limitées au minimum nécessaire pour assurer la souplesse de tous les systèmes de production de lait et de produits laitiers dans les différentes régions du monde. Nous pensons aussi qu'un nombre important de problèmes doivent être spécifiés davantage. En conséquence, le Brésil pense qu'il faut s'efforcer au maximum de donner une approche spécifique et objective au document.

CANADA

Le Canada tient à remercier les Etats-Unis de son rôle à la tête du groupe de rédaction dans le développement du document révisé. Il fournit des informations spécifiques qui seront utiles aux utilisateurs.

EGYPTE

EOS suggère de créer des directives et des instructions séparées pour le lait et les produits laitiers comme indiqué ci-dessous :

Production primaire :

- . Santé animale
- . Santé des employés
- . La laiterie : petites fermes laitières

La production de lait cru utilisé pour la transformation des produits laitiers.

Directives pour les mesures de maîtrise appliquées pendant et après la transformation des produits laitiers.

Mesures de maîtrise microbiologique pour :

- . Tuer les micro-organismes

- . Inactiver les micro-organismes
- . Enlever les micro-organismes

MEXIQUE

En général, le Mexique approuve le document. Nous suggérons cependant de revoir la traduction espagnole. Certains points prêtent à confusion dans le contenu théorique et entre les versions des différentes langues.

NOUVELLE-ZELANDE

Nous sommes heureux de voir les améliorations apportées à ce code et nous sommes généralement satisfaits qu'il est prêt à avancer à l'étape 5.

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

Les Etats Unis approuvent fortement l'Avant-projet de code d'usages hygiéniques pour le lait et les produits laitiers et pensent que ce document est maintenant suffisamment développé pour avancer à l'étape 5.

Les Etats-Unis voudraient encore exprimer leur appréciation en reconnaissant les efforts de ses partenaires de rédaction dans la révision de l'Avant-projet de code. Le document actuel est le résultat d'efforts considérables et déterminés de la part des partenaires du groupe de rédaction et du Comité depuis la 34eme session. Comme instruit par le Comité, le groupe de rédaction a révisé le document en se basant sur les commentaires reçus avant et pendant la 34 eme session ainsi que sur ceux reçus avant la réunion du groupe de rédaction par la circulation du code à la liste Codex L.

Les Etats-Unis anticipent avec plaisir une discussion détaillée et substantielle sur l'avant-projet de code pendant la 35 eme session.

CONSUMERS INTERNATIONAL

Consumers international est heureux de pouvoir offrir ses commentaires sur le processus de rédaction et félicite le comité d'avoir développé un avant-projet aussi détaillé. Le texte supplémentaire que nous recommandons est en majuscules.

Le code contient plusieurs références sur « minimiser » la contamination. Consumers international pense qu'il serait préférable d'utiliser « PREVENIR OU MINIMISER » ou « PREVENIR OU EVITER » .

INTRODUCTION

CONSUMERS INTERNATIONAL

Nous pensons que l'importance du lait et des produits laitiers dans le régime alimentaire des sous-populations vulnérables devrait être explicitée dans cette section. La phrase suivante devrait être ajoutée après « Le but du code est de fournir des directives aux pays pour atteindre le niveau approprié de protection de la santé publique dans le cas du lait et des produits laitiers. »

« L'objectif de ce code est d'éviter des pratiques et conditions non hygiéniques dans la production, la transformation et la manutention du lait et des produits laitiers. En effet, dans de nombreux pays, le lait

et les produits laitiers constituent une part importante du régime alimentaire des sous-populations vulnérables (nourrissons, enfants, femmes enceintes et en lactation). »

2.3 PRINCIPES COMMUNS APPLICABLES A LA PRODUCTION, LA TRANSFORMATION ET LA MANIPULATION DE TOUS LES TYPES DE LAIT ET DE PRODUITS LAITIERS.

BRESIL

Il est suggéré dans le premier principe que le terme « produits laitiers » soit remplacé par « lait et produits laitiers ». Cette suggestion est offerte parce que le dernier terme a été utilisé dans le cadre du corps du document. Si le Comité décide de conserver le terme « produits laitiers » nous recommandons d'insérer sa définition dans l'article 2.5.

MEXIQUE

Au point 2.3, 3eme puce et gardant la note explicative à l'esprit, nous suggérons que le principe tienne compte de cette explication et soit rédigé comme suit : « Quand cela s'avère nécessaire et possible, les pratiques d'hygiène pour le lait et les produits laitiers devraient être appliquées dans le contexte d'HACCP comme décrit dans l'Annexe du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire »

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

BRESIL

L'introduction dans le titre des termes « détaillants », « transporteurs » et « consommateurs », provenant des phrases suivantes : « rôles relatifs des producteurs de lait, fabricants, distributeurs, détaillants, transporteurs, consommateurs et autorités de contrôle » a été proposée.

A la première phrase du deuxième paragraphe nous suggérons d'introduire « détaillants », ce qui donnerait le texte suivant : « ... avec communication et interaction entre le producteur de lait, le fabricant, le distributeur et le détaillant. »

Nous suggérons d'ajouter «détaillant » au troisième paragraphe, troisième puce, ce qui donnerait le texte suivant : « Les distributeurs, les transporteurs et les détaillants devraient s'assurer d'une manipulation et d'un entreposage appropriés du lait et des produits laitiers sous leur contrôle, en conformité avec les instructions du fabricant ».

L'inclusion de ce terme est justifiée par la note explicative, présentée dans l'article, 2.3 qui indique que « Le code ne doit être utilisé que dans la mesure où il existe un contrôle continu, de la production à la consommation ». Il est donc important de mettre l'accent sur le rôle des détaillants (par détaillants le Brésil indique « une personne qui vend du lait et des produits laitiers en petite quantité aux consommateurs ». Pour que la distinction entre «détaillant » et « distributeur » soit bien claire, nous suggérons d'inclure cette définition ainsi qu'une définition du terme « distributeur » (personne qui distribue le lait et les produits laitiers du fabricant au détaillant) dans l'article 2.5.

CONSUMERS INTERNATIONAL

Le premier paragraphe déclare « Bien qu'il revienne au fabricant d'assurer la sécurité et la salubrité des aliments produits, il importe de reconnaître la nécessité d'un effort continu ou de contrôles efficaces de la part des autres parties intéressées, y compris des producteurs laitiers, pour assurer la sécurité et la salubrité des produits laitiers. » A la section 5.1.1. donc, *Identification des dangers*, nous pensons qu'il faudrait clarifier qu'incombe au fabricant, en premier lieu, la responsabilité d'identifier les dangers potentiels. Consumers international suggère que la deuxième phrase soit modifiée comme suit : «Il faudrait baser l'identification FABRIQUE PAR LE FABRICANT sur les descriptions initiales développées lors des étapes initiales et, par expérience, les informations externes, ainsi que les données épidémiologiques et historiques associées avec le type d'aliment considéré, le type de produits bruts et d'ingrédients utilisés et ce qui peut être introduit pendant la transformation et la distribution.

Les rôles tenus dans cette identification par d'autres parties doivent aussi être clairement indiqués.

2.5 DEFINITIONS**BRESIL**

Le Brésil propose aussi l'insertion des définitions de « produits laitiers » et de « produits laitiers composés » dans cet article, comme établi dans *Normes générales Codex pour l'utilisation de termes laitiers*.

Lait cru**BRESIL**

Nous suggérons que la définition de « lait cru » soit modifiée : « lait qui n'a pas subi de traitement thermique ou de traitement éliminant un danger de sécurité alimentaire ou le réduisant à un niveau acceptable »

3 PRODUCTION PRIMAIRE**Principes applicables à la production primaire de lait :**

Le lait doit avoir une charge microbienne aussi faible que possible.

NOUVELLE ZELANDE

Le troisième principe (le texte en caractères gras) donne à entendre une pression constante pour réduire la charge microbienne alors que le commentaire n'en indique pas le besoin. Il devrait être modifié pour lire :

« *La charge microbienne du lait doit être aussi faible que possible en utilisant de bonnes pratiques de production du lait.* »

Dans le commentaire suivant le principe, il faudrait remplacer le mot « *efficacité* » par « *sévérité* » ou « *rigueur* ». Cela harmoniserait le texte avec le champ d'application de l'Annexe 1 et éviterait un conflit avec le 4ème principe dans 2.3 qui demande des mesures de maîtrise pour être efficace.

3.1 HYGIENE ENVIRONNEMENTALE

BRESIL

En supposant que le deuxième principe a établi qu'il était possible que l'eau utilisée dans les opérations de production primaire ne soit pas potable (adéquate pour le but prévu), le Brésil recommande l'introduction d'un narratif explicatif comme ci-après « Des critères appropriés de sécurité et d'aptitude satisfaisant aux résultats recherchés doivent être établis pour l'eau utilisée dans la production primaire. ».

3.2.3.1 Alimentation

BRESIL

Le Brésil recommande de supprimer la phrase « *avec considération donnée à l'utilisation finale du lait* », pour conserver l'approche générale caractéristique des principes présentés dans le corps du document. Nous suggérons d'inclure les situations spécifiques et exceptionnelles, si elles s'avèrent nécessaires, dans la note explicative ou dans l'Annexe I.

CONSUMERS INTERNATIONAL

Nous pensons qu'il est préférable de parler d'assurer la sécurité plutôt que de prévenir des risques inacceptables. Nous suggérons donc de supprimer « dans des quantités qui présentent un risque de santé inacceptable.. » pour que la phrase devienne :

« Compte tenu de l'utilisation finale du lait, les aliments et le fourrage destinés aux animaux laitiers ne doivent comporter aucun risque d'introduction, directe ou indirecte dans le lait de contaminants microbiologiques ou chimiques en quantités présentant un risque inacceptable pour la santé du consommateur ou susceptibles de compromettre la salubrité du lait ou des produits laitiers. POUR ASSURER LA SECURITE ET LA SALUBRITE DU LAIT ET DES PRODUITS LAITIERS.

3.2.3.2 Traitement contre les nuisibles

MEXIQUE

Au point 3.2.3.2 nous proposons de remplacer le titre par « 3.2.3.2 Protection contre les nuisibles »

3.2.3.3 Médicaments vétérinaires

BRESIL

Le Brésil suggère l'inclusion du texte explicatif suivant au deuxième paragraphe : « Quand l'utilisation d'antimicrobiens est nécessaire, il faut procéder d'une façon qui minimise la résistance antimicrobienne ». Cette suggestion a trait à l'application de mesures qui contrôlent l'usage existant d'antimicrobiens (comme l'utilisation d'antimicrobiens à une dose inférieure à la dose thérapeutique).

CANADA

Le deuxième paragraphe ayant trait à la mise au rebut du lait semble être une directive plutôt qu'un narratif. Puisque cette même déclaration est déjà incluse dans l'Annexe I, nous suggérons de la supprimer du Code principal.

MEXIQUE

Nous proposons le texte suivant pour le principe « Les animaux ne doivent être traités qu'au moyen de médicaments vétérinaires autorisés pour l'usage prévu et prescrits par un vétérinaire pour que le traitement n'ait pas d'influence défavorable sur la sécurité et la salubrité du lait, y compris pour ce qui est du respect de la période de retrait spécifiée ».

3.3 MANIPULATION, ENTREPOSAGE ET TRANSPORT DU LAIT**BRESIL**

Le Brésil recommande de supprimer la phrase « *avec considération donnée à l'utilisation finale du lait* », pour conserver l'approche générale caractéristique des principes présentés dans le corps du document. S'il s'avère nécessaire d'inclure des situations spécifiques ou exceptionnelles, nous suggérons de les insérer dans la note explicative ou dans l'Annexe I.

3.3.1 Equipement de traite**CANADA**

Le deuxième paragraphe est plus qu'un narratif. Nous suggérons que le concept dans la deuxième et la troisième phrases soit déplacé à l'Annexe I, « Directives pour la production primaire du lait ». La déclaration narrative restante devrait être « *L'équipement de traite incorrectement conçu et construit peut introduire des contaminants dans le lait et une mauvaise utilisation peut répandre la maladie parmi les animaux.* »

3.3.2 Matériel d'entreposage**FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE**

Le principe doit aussi considérer la minimisation de la croissance de micro-organismes

3.3.4 Procédures et équipements de collecte, de transport et de livraison

FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE

Le 2eme principe devrait aussi mentionner la minimisation de la croissance des micro-organismes.

3.4 DOCUMENTATION ET TENUE DE REGISTRES

BRESIL

Le Brésil suggère que l'article 3.4 discute du sujet Nettoyage, entretien et hygiène personnelle à la production primaire, maintenant le format du document en accord avec le *Code d'usages international recommandé – principes généraux d'hygiène alimentaire*, CAC/RPC 1-1969, Ver. 3, 1997. Si le Comité pense qu'il n'existe pas de principes spécifiques à traiter dans l'article suggéré, nous recommandons d'inclure le paragraphe suivant : « Aucune exigence spécifique au-delà de ceux contenus dans le *Code d'usages international recommandé – principes généraux d'hygiène alimentaire*, CAC/RPC 1-1969, Ver. 3, 1997 n'est nécessaire. » Une fois la suggestion acceptée, l'article Documentation et tenue d'archives portera le numéro 3.5.

4 ETABLISSEMENT: CONCEPTION ET INSTALLATIONS

5.1 MAITRISE DES RISQUES ALIMENTAIRES

BRESIL

Le Brésil pense que le sujet des articles 5.1.1 à 5.1.3 constitue un supplément partiel des composantes de HACCP indiquées dans *Annexe : Analyse des dangers et Point critique de maîtrise (HACCP) système et directives pour son application*. Ces articles doivent donc être complétés d'une façon qui comprenne toutes les autres composantes ou devraient être éliminés.

NOUVELLE-ZELANDE

Une virgule devrait suivre le mot « approprié » au 3eme paragraphe pour en clarifier le sens.

5.1.1 Identification des dangers

NOUVELLE-ZELANDE

Les dangers potentiels associés à chaque étape dans le processus sont « ceux dont la survenance est probable ». Ce n'est pas clair dans cette section. Nous suggérons un remaniement du texte au début du premier paragraphe (après la phrase en italique) pour le clarifier et l'aligner avec les Directives HACCP Codex. (Annexe au CAC/RCP 1-1969, Rev, 3 (1997) comme ci-dessous

« Identifier tous les dangers auxquels l'on peut raisonnablement s'attendre à chaque étape. L'identification devrait être basée... »

Les allergènes, mais pas les autres dangers, sont mentionnés de façon spécifique au second paragraphe. Ceci n'est pas consistant et nous suggérons qu'il n'est pas approprié de ne souligner qu'un danger. La référence à l'étiquetage des produits quant aux allergènes apparaît également inconsistante et nous suggérons qu'il n'est pas nécessaire de la répéter ici puisque l'étiquetage est suffisamment couvert par le GSLPF.

Ce paragraphe pose aussi des problèmes car sa dernière phrase (en caractères gras) traite de l'évaluation des dangers afin d'en déterminer la gravité et la probabilité de sa survenance. Qu'est ce qu'un danger sérieux ? Nous suggérons que « *niveaux inacceptables* » est plus facile à comprendre. Selon le premier paragraphe et les Directives du code HACCP mentionnés ci-dessus, la probabilité de survenance devrait être déjà couverte dans le processus d'identification du danger initial. Un remaniement de cette phrase est donc suggéré comme suit :

FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE

Le texte actuel du 3eme paragraphe ayant trait aux allergènes contient deux dispositions :

1. Qu'ils doivent être identifiés comme des dangers à soumettre à une analyse des dangers (première phrase du 2eme paragraphe)
2. Que les ingrédients comme noix, œufs, grains de céréales et produits à base de lait utilisés dans les aliments doivent être portés sur la liste d'ingrédients sur l'étiquette du produit (suite du 2eme para)

. Les allergènes – comme d'autres agents - sont des dangers importants. Le problème présenté par ces allergènes doit être traité puisque les dangers ont augmenté au cours de ces dernières années. Nous ne voyons cependant pas la nécessité de souligner ces dangers sans mentionner les autres.

. Il n'est pas nécessaire de mentionner l'étiquetage du produit, car le principe est déjà couvert adéquatement par le GSLPF. Le GSLPF est en fait encore plus précis alors que les références limitées dans ce code sur les ingrédients devant être mentionnés sur l'étiquette ne peuvent qu'augmenter la confusion.

. La référence proposée à l'étiquetage donne aussi à penser que l'étiquetage du produit est la mesure de maîtrise principale – d'autres mesures sont plus importantes comme le nettoyage du matériel, la sélection/séparation des ingrédients.

Le quatrième paragraphe devrait être remanié en fonction des suggestions ci-dessus. Nous suggérons : « Les dangers potentiels qui sont estimés avoir atteint un niveau inacceptable doivent être soumis au contrôle par des mesures de maîtrise appropriées ».

5.1.2 Sélection des mesures de maîtrise

NOUVELLE-ZELANDE

A la suite des changements mentionnés ci-dessus, la Nouvelle-Zélande, propose, au deuxième paragraphe, première phrase, de remplacer « identifié comme sévère et/ou de survenance probable » par « identifié à des niveaux inacceptables ». Si les suggestions ci-dessus sont acceptées, il faudra aussi changer le commentaire.

Des mesures de maîtrise ou des combinaisons de mesures de maîtrise devront être sélectionnées pour maîtriser les risques identifiés comme graves et/ou susceptibles d'apparaître.

5.1.3 Elaboration des critères de transformation (détermination du point critique)

CANADA

Étant donné que les critères de transformation sont plus larges que les limites critiques et que cette section semble traiter des critères de transformation, nous suggérons de supprimer la phrase entre crochets (détermination limite critique).

FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE

Étant donné que les critères de transformation sont plus larges que les limites critiques et que cette section semble traiter des critères de transformation, nous suggérons de supprimer la phrase entre crochets (détermination limite critique).

Supprimer la phrase entre crochets. Le texte dans cette section n'adresse pas la détermination limite critique – il n'adresse que les critères de transformation. Les critères de transformation et les limites critiques sont différents quant à leur rôle et objet et ne sont pas nécessairement équivalents.

5.2.1 Maîtrise de la température et de la période d'entreposage

NOUVELLE-ZELANDE

Nous suggérons que le principe soit réécrit comme suit « ... *pendant une période appropriée de manière à réduire au minimum le développement d'un risque pour la sécurité des aliments* ». « Growth » (croissance) est le mot utilisé plus communément au sujet d'abus potentiels de température.

5.2.1.1 Gestion des produits au sein d'une usine laitière

Produits intermédiaires

FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE

Dans le texte en italique, le terme « subséquentement » a été omis à la 3ème ligne immédiatement avant le mot « empêchant ».

Ajouter au deuxième principe (premier entré, premier sorti) « quand faisable » pour tenir compte de ces quelques situations où le principe indiqué ne peut pas être appliqué.

5.2.1.2 Distribution des produits finis

CANADA

Nous suggérons de supprimer toutes les phrases sauf la première phrase du deuxième paragraphe puisque ces directives sont déjà comprises dans l'Annexe II, « Directives pour la gestion des mesures de maîtrise pendant et après la transformation ».

5.2.2 Etapes successives du processus**CANADA**

Nous suggérons de supprimer toutes les phrases sauf la première phrase du deuxième paragraphe puisque ces directives sont déjà comprises dans l'Annexe II, « Directives pour la gestion des mesures de maîtrise pendant et après la transformation ».

5.2.3.2 Spécifications microbiologiques du produit fini**CANADA**

Pour suivre les concepts d'HACCP nous suggérons de remplacer la déclaration de principe actuelle par ce qui suit :

« Les critères microbiologiques peuvent être nécessaires pour vérifier que le produit fini a été produit en utilisant des mesures de maîtrise efficaces. »

NOUVELLE- ZELANDE

La Nouvelle-Zélande suggère d'apporter quelques changements pour aligner cette section avec les Principes Codex pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21 – 1997).

FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE

Il faut aligner le principe avec les Principes Codex pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21 – 1997).

Suivant ces principes, les critères microbiologiques peuvent être utilisés pour formuler les exigences de design et/ou pour vérifier l'efficacité d'HACCP et/ou des systèmes GHP quand d'autres moyens de vérification de l'efficacité ne sont pas disponibles.

L'utilisation de critères microbiologiques dans l'évaluation de la sécurité des produits finis n'est pertinente que dans le cas de produits d'origine inconnue ou incertaine. Les produits produits et fabriqués suivant le Code devront respecter les FSO établis (autrement ils ne sont pas produits en accord avec le code) –on ne peut pas vraiment considérer ces produits comme étant d'origine inconnue/incertaine.

En d'autres termes, le rôle primaire des critères microbiologiques est de vérifier l'efficacité d'HACCP et/ou des systèmes GHP.

Nous ne voyons pas non plus le besoin de recommander que l'utilisation de critères microbiologiques pour vérification de systèmes soit limitée aux produits à base de lait cru. Le principe est horizontal par nature. Nous suggérons de remplacer le principe proposé par ce qui suit :

« Il faut peut-être établir des critères microbiologiques pour mettre à exécution le concept de combinaisons de mesures de maîtrise et pour vérifier que le système de maîtrise a été correctement appliqué. »

5.2.4 Contamination microbiologique croisée

FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE

Le sens du deuxième principe prête à confusion. Nous suggérons la modification suivante :

« Le flux d'une matière contaminante ne doit pas croiser celui d'une matière qu'il faut éviter de contaminer et qui ne sera pas soumise ultérieurement à la décontamination.

5.2.5 Contamination physique et chimique

CANADA

Le second et le troisième paragraphes semblent contenir des directives spécifiques à la gestion de la maîtrise après transformation et devraient être déplacés à l'Annexe II. Le deuxième paragraphe doit être modifié pour en clarifier l'intention.

5.3 EXIGENCES RELATIVES A LA RECEPTION DES MATIERES PREMIERES (AUTRES QUE LE LAIT)

FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE

La dernière partie du principe prête à confusion. Nous suggérons la modification suivante :

« et leur respect de ces spécifications devrait être vérifié avant utilisation. »

5.5 EAU

CANADA

Le quatrième paragraphe semble être plus une directive qu'un narratif et nous suggérons de le transférer à l'Annexe II comme suit :

« les systèmes de filtration doivent être surveillés, nettoyés et remplacés quand approprié.

NOUVELLE-ZELANDE

Nous suggérons de remplacer les mots « *établissements laitiers* » par « *usine de transformation du lait* » pour éviter toute confusion entre les fermes où l'on fait la traite et les usines de transformation du lait.

9.3 ETIQUETAGE

NOUVELLE-ZELANDE

Nous ne sommes pas convaincus de la nécessité d'imposer un étiquetage des produits à base de lait cru dans ce code. Il est attendu que tous les produits respectant le code pendant la production atteignent le niveau approprié de protection de la santé publique. Faire une exception pour les produits à base de lait cru pour l'étiquetage ne semble donc pas justifié au niveau de l'hygiène.

CONSUMERS INTERNATIONAL

Nous pensons qu'il est nécessaire d'inclure des instructions sur la manutention sans danger, allant au-delà de « les produits à base de lait cru doivent indiquer sur l'étiquette qu'ils sont faits à partir de lait cru ». Antérieurement, à la section 2.4, la quatrième puce indique que les « Les consommateurs devraient admettre leur responsabilité quant à la manipulation et au stockage du lait et des produits laitiers en leur possession en conformité avec les instructions du fabricant. » Pourtant, aucune instruction spécifique n'est donnée pour les produits à base de lait cru. Consumers International recommande d'ajouter le texte suivant :

« Les produits à base de lait cru doivent indiquer sur l'étiquette qu'ils sont faits à partir de lait cru. Une déclaration sur la nécessité de réfrigérer ou de congeler ou des instructions sur d'autres méthodes sûres devrait être incluse sur l'étiquette du produit. »

FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE

La référence à l'étiquetage des allergènes est déjà couverte adéquatement par le GSLPF – en fait, le GSLPF est encore plus précis, alors que la référence limitée dans ce Code à quels ingrédients doivent être inscrits sur l'étiquette ne peut que créer de la confusion.

9.4 FORMATION DES CONSOMMATEURS

CONSUMERS INTERNATIONAL

Nous pensons qu'il faudrait clarifier qu'elles sont les populations vulnérables. Consumers International recommande les changements suivants dans le texte :

« Les populations vulnérables RECONNUES COMME NOURRISSONS, ENFANTS, FEMMES ENCEINTES OU EN LACTATION, PERSONNES AGEES, devraient être informées des risques associés à certains produits. »

FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE

La formation des populations vulnérables est un problème de gestion de risque horizontal qui n'est pas spécifique au lait et aux produits laitiers. Nous suggérons qu'il peut être traité de manière horizontale, par exemple dans le cadre des Principes et directives de la gestion des risques microbiologiques qui sont en cours de développement par CCFH.

ANNEXE I - DIRECTIVES POUR LA PRODUCTION PRIMAIRE DE LAIT

CHAMP D'APPLICATION

CANADA

Nous pensons que la déclaration que le code ne s'applique pas à la production de lait cru pour boisson devrait être enlevée de l'annexe I et mise dans le corps principal du Code, Section 2.1.

UTILISATION DE L'ANNEXE I

Dispositions supplémentaires pour la production de lait utilisé dans les produits à base de lait cru.

CANADA

Le terme « shall » n'est pas utilisé de façon consistante dans les diverses sections où ces dispositions sont ajoutées. Par exemple dans 3.2.1.2, 3.2.4.3 et 3.3.2.

3.1.1.1 Zones de parcage des animaux

CONSUMERS INTERNATIONAL

« **DISPOSITIONS SUPPLEMENTAIRES POUR LA PRODUCTION DE LAIT UTILISE DANS LES PRODUITS A BASE DE LAIT CRU.** » parle des zones de parcage des animaux qui ne doivent pas porter atteinte à la santé des animaux et réduire au minimum les risques de blessures aux mamelles et de maladies des pis.

Consumers International pense que cela devrait s'appliquer à tous les produits laitiers, pas seulement aux produits à base de lait cru. Nous suggérons que le sous-titre « Dispositions supplémentaires pour la production de lait utilisé pour les produits à base de lait cru » soit supprimé et que le texte suivant soit conservé.

3.2.1.2 Locaux affectés à la traite et installations connexes

MEXIQUE

Dans la dernière puce au point 3.2.1.2, la disposition pourrait être élargie pour indiquer : « la protection effective contre la faune nuisible ».

3.2.2 Santé des animaux

NOUVELLE-ZELANDE

Nous suggérons que « *autorités sanitaires* » soit remplacé par « *l'autorité compétente* » et que des changements en conséquence soient apportés au reste du document. De la même façon, « *autorité nationale* » et « *autorité ayant juridiction* » sont mentionnés ailleurs et devraient être remplacés par « *autorité compétente*. Ceci se rapproche du travail Codex récent et produit une approche consistante dans tout le document.

Dispositions supplémentaires pour la production de lait utilisé dans les produits à base de lait cru.

SUISSE

Troisième paragraphe, « De manière plus spécifique, certaines mesures de prévention devront être appliquées pour éviter le développement de maladies dont les mesures suivantes », première puce supprimer complètement et substituer ce qui : « Seuls des animaux en bonne santé doivent être ajoutés au troupeau ».

Il semble peu pratique qu'un fermier qui achète une vache doive d'abord la mettre en quarantaine puis examiner sa condition sanitaire. Il n'est pas possible d'avoir une quarantaine dans une petite ferme. Il ne semble pas non plus très sensé d'examiner chaque vache. De plus, selon OIE, la Suisse n'a aucune zoonoses comme la brucellose et la tuberculose. Considérant aussi que nous n'examinons pas chaque vache, le troisième paragraphe, « En particulier, des mesures de prévention sont nécessaires pour prévenir des maladies comprenant », deuxième puce, nous suggérons de modifier la phrase de la manière suivante :

« L'exploitant doit tenir un registre contenant les renseignements pertinents ~~tels que les résultats des tests effectués pour déterminer l'état de santé d'un animal avant son intégration au troupeau~~ et l'identité de chaque animal qui rejoint ou quitte le troupeau ». Un fermier ne peut pas tester chaque animal qu'il achète ou intègre au troupeau. D'un point de vue financier ce n'est pas faisable.

CONSUMERS INTERNATIONAL

Le quatrième paragraphe commençant par « Des mesures adéquates doivent être appliquées afin de prévenir toute infection des pis, dont en particulier... » et se terminant par « la gestion des périodes de lactation et des périodes sèches (le traitement en période d'assèchement, par exemple), devrait être placé avant la section sur « *Dispositions supplémentaires pour la production de lait utilisé pour les produits de lait cru* ». Ce paragraphe s'appliquerait alors à tous les produits, pas seulement au lait utilisé pour les produits à base de lait cru.

3.2.3.2 Nuisibles**MEXIQUE**

Nous proposons que le titre du point 3.2.3.2 soit remplacé par « 3.2.3.2 Traitement contre les nuisibles ». D'un autre côté, nous proposons d'ajouter un paragraphe supplémentaire comme suit : « Les récipients contenant des résidus de substances toxiques ou de pesticides doivent être correctement mis au rebut »

3.2.3.3 Médicaments vétérinaires**FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE**

Le troisième paragraphe demande actuellement aux autorités locales d'autoriser tous les produits médicaux. Il est évident que ce n'est pas correct.

Nous suggérons le remaniement suivant de ce paragraphe :

« Seuls ces produits médicaux et les mélanges préliminaires médicaux autorisés pour inclusion dans l'alimentation animale doivent être utilisés. »

3.2.4 Hygiène de la traite

BRESIL

Le Brésil propose d'ajouter la phrase suivante dans le dernier paragraphe : « les animaux doivent rester debout après la traite pour permettre au sphincter du trayon de se fermer ». Cette suggestion a pour but d'éviter l'introduction de pathogènes dans les glandes mammaires après la traite.

MEXIQUE

Bien que l'on puisse penser qu'il s'agit d'un problème de traduction, il est essentiel que la deuxième phrase du point 3.2.4. (page 33) soit corrigée pour que le texte espagnol dise « La cantidad de leche deberá vigilarse por medio directos o indirectos, para verificar que la leche tenga una apariencia normal” //”The quantity of milk should be directly or indirectly monitored to verify that the milk has a normal appearance”//.« La quantité de lait doit être surveillée directement ou indirectement pour vérifier que le lait a une apparence normale »//

NOUVELLE-ZELANDE

Le dernier paragraphe traite de la surveillance du lait initial pour vérifier qu'il a une apparence normale. Nous suggérons que d'autres méthodes, assurant que le lait est normal, devraient aussi être mentionnées, par exemple inspection visuelle pour inflammation et enflure et tenue de fichiers et identification des animaux traités. Nous suggérons le changement suivant :

« Le trayeur doit assurer par les moyens idoines que le lait est normal, par exemple par observation soigneuse des conditions des animaux traits, en vérifiant le lait initial et en utilisant des fichiers et l'identification des animaux traités »

La sévérité des mesures de maîtrise à ce point a trait aux autres mesures qui peuvent être appliquées. En Nouvelle-Zélande par exemple, la teneur bactérienne et le compte de cellules somatiques sont surveillés fréquemment dans le lait cru. Un programme de mesures incitatives ou de pénalités est utilisé pour assurer que les normes sont respectées. Dans cette situation, des exigences spécifiques de vérification du lait initial sont moins nécessaires.

FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE

Dans le 4eme paragraphe, commençant par « Animaux montrant... » nous suggérons d'ajouter ce qui suit à la fin du paragraphe :

« et ne devrait pas contaminer le lait provenant d'animaux en bonne santé. »

3.2.4.4 Santé et hygiène du personnel de traite

NOUVELLE-ZELANDE

Les troisième et quatrième phrases peuvent s'appliquer à des situations où il existe une structure gestionnaire dans la zone de traite. Les phrases peuvent être supprimées, car les exigences essentielles sont couvertes dans la première phrase.

3.3.2 Equipement de/entreposage du lait***Dispositions supplémentaires pour la production de lait utilisée dans les produits à base de lait cru*****SUISSE**

Amender le premier paragraphe comme suit : « Les citernes et bidons de lait ne peuvent être utilisés que pour entreposer le lait ou le lactosérum ». Les bidons de certains producteurs qui livrent du lait pour la fabrication de fromage sont retournés contenant du lactosérum »

3.3.3 Locaux pour l'entreposage du lait et de l'équipement de traite***Dispositions supplémentaires pour la production de lait utilisé dans les produits à base de lait cru.*****BRESIL**

Concernant le deuxième point du premier paragraphe, nous suggérons, quand le lait n'est pas ramassé quotidiennement, que soit établie une période maximum après la traite pour l'entreposage du lait à une température ne dépassant pas 4°C. Plus précisément, le Brésil propose une limite maximum de 48 heures après la traite pour l'entreposage du lait à une température ne dépassant pas 4°C.

NOUVELLE-ZELANDE

C'est le fabricant qui doit approuver l'utilisation du lait conservé à des températures supérieures (bien que l'autorité compétente doive toujours approuver la température), car le fabricant est responsable de la sécurité du produit et connaît l'utilisation prévue du produit.

FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE

Dans les provisions supplémentaires, le dernier paragraphe indique que les déviations de température spécifiées ci-dessus peuvent être octroyées par l'autorité compétente.

Il est nécessaire de demander l'approbation du fabricant qui reçoit le lait puisque la responsabilité primaire de la sécurité du produit final lui incombe. Aucun fabricant n'aimerait voir un fermier recevoir des déviations sans les avoir approuvées auparavant. Ces changements doivent être traités dans l'analyse des dangers et, si nécessaire, il faudra peut-être avoir recours à des mesures de maîtrise supplémentaires pendant ou après la fabrication pour compenser pour le changement

Il se peut également que l'effet de ces déviations de température ne puisse pas être compensé pendant ou après la fabrication.

De plus, dans la plupart des cas, les autorités compétentes ne savent pas quelle est l'utilisation prévue ou existante du lait produit à la ferme.

Le paragraphe en question devrait être remanié comme suit :

« Si nécessaire, ces températures peuvent être dépassées selon les besoins de fabrication à la condition que cette dérogation n'entraîne pas de risques microbiologiques accrus, qu'elle ait été autorisée par le fabricant recevant le lait et par l'autorité responsable (et qu'elle ait été transmise au fabricant) et que le produit final satisfasse aux critères microbiologiques définis à la section 5.2.3.2. »

3.3.4.3 Durée et température de transport

Dispositions spéciales pour la production de lait utilisé dans les produits à base de lait cru.

FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE

De façon similaire à la section 3.3.3, le texte des dispositions supplémentaires devrait permettre de dévier de la température spécifiée fournie, dans la mesure où cela n'entraîne pas une augmentation du risque de dangers microbiologiques.

3.4 TENUE DE REGISTRES

BRESIL

Le Brésil suggère l'inclusion des deux points suivants dans le premier paragraphe : « Durée et température d'entreposage » et « Contrôle de l'eau »

ANNEXE II - DIRECTIVES POUR LA GESTION DES MESURES DE MAITRISE PENDANT ET APRES LA TRANSFORMATION

UTILISATION DE L'ANNEXE II

CANADA

La détermination de la limite critique est mentionnée au troisième paragraphe, dernière phrase. Cette Annexe ne fournit pas de détails supplémentaires spécifiques sur ces limites. Nous suggérons donc de supprimer la référence à la détermination de la limite critique.

Le mot « burnetii » contient une faute d'orthographe, il s'écrit avec un seul « i ».

DEFINITIONS

Pasteurisation

NOUVELLE-ZELANDE

Il n'est pas approprié de référencer un processus de vérification (test phosphatase) et nous suggérons de supprimer la dernière phrase. D'autres définitions ne comprennent pas de processus de vérification.

L'inclusion d'un processus de vérification restreint aussi l'utilisation d'autres méthodes.

FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE

Le fait qu'une référence au test phosphatase soit incluse dans la définition nous inquiète pour la raison suivante :

. Il n'est pas approprié d'inclure les méthodes de vérification comme une partie de définition – principalement parce que cela exclut le développement de nouvelles méthodologies de vérification* »

*) Cela équivaudrait à l'inclusion de tests de vérification dans la définition d'UHT, c'est à dire stable après incubation à 55° C pendant 7 jours.

La phosphatase alcaline n'est pas une bonne méthode bien qu'elle soit la meilleure disponible actuellement – voir les documents explicatifs inclus dans Part B.1.2 – section sur la vérification du processus, qui est plus informative que la note en bas de page actuelle sur la définition.

Suivant la qualité du produit soumis à pasteurisation et si la pasteurisation est la mesure de maîtrise décisive employée, un résultat négatif de phosphatase ne garantit toujours pas que le nombre d'organismes dangereux ait été réduit à un niveau ne constituant pas un danger sanitaire important.

5.1.1 Identification des dangers

NOUVELLE-ZELANDE

Des problèmes similaires sont soulevés dans cette section comme mentionné ci-dessus en référence à la Section 5.1 dans le corps du Code. Des changements subséquents adresseraient cette section si les suggestions pour la section 5.1 dans le corps du code étaient acceptées.

Nous suggérons de remanier la dernière phrase du quatrième paragraphe comme suit : « *La consultation avec les autorités compétentes sur le sujet des troupeaux est appropriée* »

5.1.2 Sélection des mesures de maîtrise

NOUVELLE-ZELANDE

La Nouvelle-Zélande suggère un remaniement partiel de la note en italique comme suit : « *les concepts peuvent également s'appliquer à la maîtrise des dangers chimiques et physiques.* » Cela rend la phrase plus facile à lire. Nous suggérons également de remanier le début du premier paragraphe comme suit « *Une fois que les dangers inacceptables ont été identifiés, l'étape suivante ...* ». Ceci est une conséquence des changements dans 5.1.1. comme suggérés ci-dessus.

FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE

Séparer les textes dans le dernier paragraphe

Le texte traite de deux situations différentes :

- conséquences de consentir une certaine souplesse aux petites exploitations laitières
- attention spéciale quand certaines maladies animales sont présentes dans les troupeaux

Le fait que ces textes décrivant les deux situations soient contigus donne l'impression qu'ils ont tous les deux traités aux petites exploitations laitières, ce qui n'est pas vrai. La deuxième situation est générale et peut se produire dans tous types de production laitière. Un nouveau paragraphe devrait donc être consacré à la dernière phrase et les mots « de façon similaire » supprimés.

Amélioration de la dernière phrase

La phrase commençant par « Une attention particulière doit » pourrait être légèrement améliorée pour assurer que l'attention est concentrée sur les conséquences potentielles des déviations autorisées. Nous suggérons le remaniement suivant de la phrase :

« Une attention particulière doit également être portée à l'évaluation des probabilités de dangers de zoonose supplémentaires et/ou de niveaux accrus de dangers microbiologiques qui peuvent résulter des déviations autorisées et à l'application subséquente de mesures de maîtrise microbiocides à des intensités capables de les contrôler efficacement ~~tout autre risque associé au transfert de zoonoses additionnelles au lait ainsi qu'aux probabilités de risques microbiologiques de niveaux plus élevés~~ »

5.1.3 Etablissement des critères de procédés (Détermination des limites critiques)

CANADA

Comme suite à notre commentaire antérieur dans cette section, supprimer la phrase entre crochets dans le corps principal du Code (Détermination de la limite critique). Supprimer aussi la dernière phrase du premier paragraphe qui traite aussi des limites critiques.

FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE

Remanier la section commençant par : « Etablissement de critères de performance et de transformation » pour les raisons suivantes :

- . Le texte dans cette section ne concerne pas la détermination de la limite critique
- . Le premier paragraphe de cette section traite des critères de transformation alors que les 3 derniers paragraphes traitent de la performance.

Premier paragraphe,

Le rôle et le but des critères de transformation et des limites critiques sont différents et ne sont pas nécessairement équivalents.

Les critères de transformation sont des paramètres utilisés dans la mise en route de l'étape de transformation qui n'est pas nécessairement identique aux limites critiques. Par exemple, un paramètre de maîtrise typique pour la pasteurisation est 72°C, 15 sec. alors que la limite critique typique serait une température minimum et un taux de flux minimum. Une limite critique est établie dans un but de surveillance, alors que les critères de transformation sont établis pour contrôler les opérations. En conséquence, la durée de chambrage pour la pasteurisation est un critère de transformation, mais pas une limite critique car la durée n'est pas soumise à surveillance quand on utilise un échangeur thermique type (avec tube de chambrage de dimension fixe). Par contre, le taux de flux peut constituer une limite critique comme facteur déterminant de la durée de chambrage dans le tube.

Pour ne pas créer de la confusion, le mot « typiquement » dans la dernière phrase du premier paragraphe devrait être remplacé par « peut ou ne peut pas ». Ce qui précède devrait être mentionné dans une note explicative.

Il faut noter que le ICMSF a défini ce terme comme « les paramètres d'une étape ou de combinaisons d'étapes qui peuvent être appliqués pour atteindre un critère de performance »

ANNEXE A : MESURES DE MAÎTRISE MICROBIOSTATIQUES

FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIES

Notes d'introduction. La note d'introduction suppose qu'aucune mesure listée n'a été validée. Cela n'est pas correct – de nombreux articles scientifiques publiés fournissent des résultats de validation sur plusieurs de ces mesures.

Le message important dans une telle note devrait être d'éviter la perception que les mesures de maîtrise listées pourraient être utilisées inconditionnellement. Comme il est indiqué à la section 2.3 du corps principal du Code, toutes les mesures de maîtrise doivent être validées avant utilisation

Nous suggérons que les notes soient remaniées comme suit :

Note : Les mesures de maîtrise décrites dans cette annexe sont présentées comme des exemples descriptifs et doivent être validées avant utilisation ~~n'ont pas été [validées]~~

Système lactoperoxydase : **Note de bas de page 12**

ARGENTINE

Dans la note explicative sur l'utilisation d'eau oxygénée –méthode catalase et du système lactoperoxydase, nous suggérons d'ajouter la référence suivante : « ALINORM 99/11 paragraphes 92 à 96 »

FEDERATION INTERNATIONALE DE LAITERIE

Le paragraphe suivant devrait être ajouté au texte en note en bas de page :

« Une révision de CAC/GL 13-1991 a été proposée et il a été demandé à JECFA d'évaluer la sécurité d'utilisation du système lactoperoxydase. (ALINORM 03/03A)

Atmosphère modifiée :

CANADA

La dernière phrase devrait être modifiée comme suit :

Etablir un environnement anaérobie pour limiter la croissance des micro-organismes aérobies qui peuvent favoriser la prolifération de certains micro-organismes pathogènes anaérobies.

ANNEXE B: MESURES DE MAITRISE MICROBIOCIDALES

CANADA

La dernière phrase du quatrième paragraphe qui traite des mesures de maîtrise microbiocidales non thermiques qui n'assurent pas la sécurité des produits laitiers devrait être supprimée puisque cette déclaration va peut-être devenir obsolète quand l'avance de la technologie permettra d'atteindre une efficacité similaire.

Irradiation :

ARGENTINE

Nous suggérons de fournir des informations techniques sur l'utilisation d'irradiation comme mesure de maîtrise microbiologique dans le lait et les produits laitiers avant de l'inclure dans l'annexe.

NOUS SUGGERONS EGALEMENT DE PLACER L'ARTICLE « IRRADIATION » ENTRE CROCHETS.

B.2.1 Description du processus

CANADA

Le deuxième paragraphe ne s'accorde pas avec la définition du traitement UHT. Nous suggérons de terminer la première phrase après le mot « éventuel ». La phrase suivante devrait être :
« Le produit laitier résultera en un produit stérile commercialement seulement si ce traitement est combiné avec un remplissage et un emballage aseptiques »

La dernière phrase n'est pas claire et doit être remaniée.

Commentaires sur la traduction en espagnol :

(NDT) Les paragraphes suivants ne concernent que la traduction en espagnol

MEXICO

In the 2nd paragraph of point 3.2.3.1, we suggest changing the text in the following manner: “Se ha demostrado que una inadecuada obtención, fabricación y manipulación de los piensos para el ganado puede dar lugar a la introducción de microorganismos patógenos, organismos de alteración y agentes químicos peligrosos, tales como residuos de plaguicidas, micotoxinas y otros contaminantes, que pueden afectar la inocuidad e idoneidad de la leche y los productos lácteos”. //”It has been shown that improper procurement, manufacturing and handling of animal feed can result in the introduction of pathogens, spoilage organisms and dangerous chemical agents, such as pesticide residues, mycotoxins

and other potentially hazardous agents which can affect the safety and suitability of milk and milk products”//.

In point 5.1.1 Hazard Identification, the word “Alérgica” //”allergic”// is used twice, where the word should be “alergénicas” //”allergenic”//.

In point 6.1, the principle should read: “Las áreas de procesamiento deberán mantenerse tan secas como sea posible” //”The processing areas should be kept as dry as possible”//.

In the 3rd paragraph of point 9.3 Labeling, the word “figurarse” //”appear” (reflexive)// should be changed to “figurar” //”appear”//.

Annex 1:

In the section on “Use of Annex 1” in the 5th paragraph, the following wording is suggested: “Hay una gran variedad en los productos a base de leche cruda, la mayor parte son productos adicionados con cultivos, como por ejemplo, quesos ...” //”There is a great variance in raw milk products, most of which are products that have cultures added, for example, cheeses...”//. This adjustment should be made wherever the term is used.

In the 9th paragraph of the same section and other parts of the text where used, we suggest adding the word “recipientes” //containers// to the word “cántaras” //cans//, to read “cántaras o recipientes” //cans or containers//.

In the 4th bullet in point 3.2.1.2, we suggest changing the text to the following: “Una separación eficaz de toda fuente de contaminación, tales como sanitarios, en su caso, y montones de estiércol; y” //”effective separation from all sources of contamination, such as lavatories, if applicable, and manure heaps; and”//.

Point 3.3 should read: “El control del tiempo y la temperatura es importante durante el almacenamiento y transporte de la leche y depende mucho de la clase y eficacia de las medidas de control aplicadas durante y después del procesamiento. Por eso, las necesidades de control del tiempo y temperatura al nivel de la granja deberán comunicarse claramente por el fabricante de los productos lácteos”. //” The control of time and temperature is important during the storage and transport of milk and depends greatly on the type and effectiveness of the control measures applied during and after processing. For this reason, the need for time and temperature control at the farm level should be clearly communicated by the manufacturer of milk products”//.

The sub-headings “Milking Equipment” and “Storage Equipment” should be numbered.

Appendix A:

On page 49 of the Spanish version of the document, it says: “Sistema Lactoperoxidase” //”Lactoperoxidase System”//, but it should say: “Sistema Lactoperoxidasa” //”Lactoperoxidase System”//.

Appendix B:

On page 51 of the Spanish version of the document, Competitive Microflora, the documents in parenthesis say: “peróxido de hidrato” //”peroxide hydrate”//, but it should say: “peróxido de hidrógeno” //”hydrogen peroxide”//.