

# 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 4 (a) de l'ordre du jour

CX/FH 03/04  
Décembre 2002

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE

Trente-cinquième session

Orlando, Floride, Etats-Unis d'Amérique, 27 janvier au 1<sup>er</sup> février 2003

### COMMENTAIRES SUR L'AVANT-PROJET DE DIRECTIVES RÉVISÉES SUR L'UTILISATION DU SYSTÈME HACCP

# F

En réponse à la circulaire CL 2000/36-FH, les commentaires suivants ont été soumis par l'Argentine, Cuba, l'Inde, le Pérou, l'Afrique du Sud, le Paraguay, la Thaïlande, l'Uruguay et les Etats-Unis.

#### Commentaires généraux

##### CUBA

L'Avant-projet de directives révisées sur l'utilisation du système HACCP a été adopté en tant que norme recommandée dans notre pays, mais sa mise en œuvre se fera progressivement. Cet aspect devrait être très proche de ce qui est proposé pour les petites et moyennes entreprises.

##### INDE

1. Cette annexe (**Obstacles à la mise en œuvre du système HACCP, particulièrement dans les petites entreprises et/ou les entreprises moins développées (PEMD) et approches pour les surmonter**) devrait être référencée dans le document HACCP principal et devrait être annexée à celui-ci.
2. La mise en place des différentes étapes pour les PEMD devrait être incluse dans ce document.
3. En outre, les aspects suivants doivent être davantage clarifiés en ce qui concerne l'application dans les PEMD:
  - Produit primaire
  - Nature saisonnière de la production
  - Différents niveaux d'immunité

4. Les registres minimums pour les PEMD doivent être spécifiés.
5. La vérification minimale dans les PEMD doit être limitée à la révision des registres et aux tests aléatoires des produits finis. Cependant, la vérification en vertu d'une réglementation devra être conçue pour les produits alimentaires spécifiques en fonction des risques

#### **PEROU**

En ce qui concerne le document susmentionné, nous sommes d'avis que ce sujet doit continuer à être exploré dans le cadre du Codex, puisqu'il présentera un grand intérêt technique et scientifique pour les PEMD, qui constituent la majorité des entreprises dans notre pays.

#### **AFRIQUE DU SUD**

L'Afrique du Sud approuve dans l'ensemble les amendements apportés au document et est satisfaite des références faites aux petites entreprises et/ou les entreprises moins développées et de la reconnaissance d'une certaine flexibilité au niveau de l'application des principes HACCP.

#### **THAÏLANDE**

La Thaïlande approuve ces deux documents de manière générale mais demande au CCFH de reconnaître les difficultés qu'éprouvent quelques PEMD dans certains pays à mettre en œuvre les sept principes du système HACCP.

En Thaïlande, par exemple, il existe certaines entreprises proposant des produits multiples qui présentent des types de préparation alimentaire ainsi que des modes de service variés telles que des marchands ambulants ou des petits locaux de service (par exemple des petites épiceries ou restaurants). Pour ces entreprises, la préparation des aliments peut être la cuisson complète, partielle ou le mélange de divers ingrédients sans cuisson. Le service, en outre, peut se faire sur place ou à emporter. Il est par conséquent difficile pour ces entreprises d'établir des limites et des points de contrôle critiques. Dans certains cas, seule l'inspection visuelle peut être utilisée pour le contrôle et il n'y a pas de données et d'informations techniques suffisantes pour prendre les mesures correctives qui s'imposent.

L'enregistrement des données et la vérification ne sont pas faisables pour de telles entreprises.

Selon nous, il conviendrait pour ces entreprises de d'abord mettre en œuvre certains principes du système HACCP et lorsque ces systèmes seront éprouvés et qu'une certaine expérience sera acquise, l'ensemble du système HACCP pourra alors être appliqué.

#### **ETATS-UNIS**

Les Etats-Unis soutiennent les révisions proposées pour le Codes d'usages international recommandé : Principes généraux d'hygiène alimentaire - Directives sur l'utilisation du système HACCP (Annexe HACCP) et suggère au Comité de passer à l'étape 8 de la procédure du Codex. Les révisions proposées comprennent des informations importantes qui rendent le document plus convivial et plus complet.

Les Etats-Unis font cependant remarquer que des détails concernant des aspects importants du système HACCP sont encore nécessaires (par exemple comment effectuer une analyse de risque et une évaluation des limites critiques ainsi que la validation des mesures de maîtrise utilisées pour contrôler les risques pour la sécurité alimentaire). Les Etats-Unis encouragent le Comité à continuer à déployer leurs efforts pour d'autres projets (par exemple le Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers ainsi que le document Validation) afin que ces concepts liés aux plans HACCP puissent devenir totalement opérationnels et améliorer ainsi leur mise en pratique.

**PREMIER PARAGRAPHE****INDE**

Le champ d'application des directives doit être inclus dans le document après "Définitions".

Paragraphe 1: la phrase 2 a déjà été abordée à plusieurs endroits du document et n'a par conséquent pas besoin d'être soulignée. De plus, la vérification des conditions nécessaires, notamment la formation, s'avérerait trop difficile.

**AFRIQUE DU SUD**

L'Afrique du Sud suggère que la première phrase "**....il faut que ce secteur fonctionne conformément aux Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex ....**" soit amendée comme suit: "**il faut que ce secteur ait mis en place les conditions nécessaires telles que de bonnes pratiques d'hygiène conformément aux Principes généraux d'hygiène alimentaire ....**". L'Afrique du Sud pense qu'il conviendrait de mentionner ces conditions nécessaires plus haut dans le paragraphe afin que la dernière phrase soit plus éloquente.

**CINQUIEME PARAGRAPHE****INDE**

La deuxième phrase n'a aucun sens puisque les CCP font partie des HACCP contrairement aux BPH (Bonnes pratiques d'hygiène) et qu'il a déjà été indiqué que les BPH sont une condition nécessaire au système HACCP. La phrase doit donc être supprimée.

**AFRIQUE DU SUD**

Dans la dernière phrase, remplacer "**que le produit, le procédé ou l'une des étapes**" par "**que le produit ou l'une des étapes du procédé**".

**URUGUAY**

Dernière phrase (version espagnole), supprimer le mot "examinar" et remplacer par "revisar."

**SEPTIEME PARAGRAPHE****URUGUAY**

Au début du 7<sup>ème</sup> paragraphe, il est question de "**autoridades reglamentarias**" //"autorités réglementaires" //. L'Uruguay suggère de changer le texte à "**autoridades oficiales o reguladoras**" // "**autorités officielles ou réglementaires**" //.

**HUITIEME PARAGRAPHE****INDE**

Le paragraphe doit être supprimé puisque cet aspect a déjà été inclus au paragraphe 2 et au paragraphe relatif à la formation.

## APPLICATION

### THAÏLANDE

A cet égard, la Thaïlande désire proposer l'ajout du paragraphe suivant à l'Avant-projet de directives sur l'utilisation du système HACCP (ALINORM 03/13 Annexe III). Le nouveau paragraphe peut être inséré avant la section "Application" comme suit.

"Cependant, pour les petites entreprises et/ou les entreprises les moins développées présentant des types de préparation alimentaire et des modes de service variés, certaines étapes des principes HACCP, tels que l'enregistrement des données et la vérification, ne seront pas appliqués. D'autres mesures de sécurité alimentaire devraient être considérées."

#### *1. Constituer l'équipe HACCP*

### INDE

A la quatrième ligne, "should" devrait être remplacé par "may" ...expert advise **may** be obtained from other sources ..." (si de tels spécialistes ne sont pas disponibles sur place, **l'on pourrait** s'adresser ailleurs,...).

### AFRIQUE DU SUD

L'Afrique du Sud suggère que la dernière phrase de cette section "**Un individu ayant une formation adéquate ....**" soit déplacée et insérée immédiatement après la 3<sup>ème</sup> phrase comme suit: **Si de tels spécialistes ne sont pas disponibles sur place, il faudrait s'adresser ailleurs, par exemple aux associations manufacturières et industrielles, à des experts indépendants ou aux autorités réglementaires, ou consulter les ouvrages et les indications portant sur le système HACCP (y compris les guides HACCP propre à chaque produit). Un individu ayant une formation adéquate et qui est en possession de ce genre de documents d'orientation peut être en mesure de mettre en œuvre le système HACCP.**

### URUGUAY

Dans la version espagnole, supprimer la première phrase et remplacer par ce qui suit: "La empresa alimentaria deberá asegurarse de que dispone de los cocimientos y expertos adecuados a fin de formular un plan eficaz HACCP para sus productos específicos."(traduction plus correcte)

Dans la version espagnole, troisième phrase, après "...fuentes, por ejemplo", supprimer le reste de la phrase et remplacer par ce qui suit: ", asociaciones comerciales e Industriales, expertos independientes y autoridades de reglamentación, literatura sobre el sistema de HACCP y la orientación para su uso (incluidas las guías para aplicar el sistema de HACCP en sectores específicos). Se debe determinar el ámbito de aplicación del plan de HACCP, que debe describir el segmento de la cadena alimentaria al que **se aplica** y las clases " (traduction plus correcte)

Dans la version espagnole, supprimer la dernière phrase et remplacer par ce qui suit: "Es posible que una persona con la formación adecuada que tenga acceso a dicha orientación pueda aplicar el sistema de HACCP en la empresa." (traduction plus correcte)

## 2. *Décrire le produit*

### INDE

La dernière phrase doit être modifiée comme suit: « Dans les entreprises dont la production est diversifiée, par exemple les traiteurs, il peut se révéler utile de se concentrer sur des groupes de produits qui présentent des caractéristiques, des **dangers** ou des phases de fabrication similaires, dans le but de mettre au point un plan HACCP.

## 4. *Etablir un diagramme des opérations*

### INDE

Il conviendrait d'ajouter ce qui suit à la fin de la deuxième phrase: "/groupe de produits" afin que la phrase se lise " Ce diagramme comprendra toutes les étapes opérationnelles pour un produit/groupe de produits donné "

## 5. *Confirmer sur place le diagramme des opérations*

### PARAGUAY

Le Paraguay pense qu'il y a un lien entre le point 5. *Confirmer sur place le diagramme des opérations* et le point 1. *Constituer l'équipe HACCP*. Les modifications suivantes (soulignées et en gras) devraient être apportées à la dernière phrase. "La confirmation du diagramme des opérations doit être effectuée par **l'équipe HACCP ou** par une personne possédant une connaissance suffisante du déroulement des opérations de transformation, **tel que décrit au point 1**"

6. *Enumérer tous les dangers potentiels associés à chacune des étapes, effectuer une analyse des risques et définir les mesures permettant de maîtriser les dangers ainsi identifiés.*

### ARGENTINE

La détermination de mesures de maîtrise citée au point 6, Analyse de risques, devrait être traitée au point 7, "Déterminer les points critiques pour la maîtrise."

Dans le Diagramme N° 3, il conviendrait d'ajouter une colonne pour la "vérification" (PRINCIPE 6)

### INDE

Il convient de modifier le premier paragraphe comme suit : "L'équipe HACCP (voir également paragraphe 1 ci-dessus) devrait énumérer tous les dangers auxquels on peut raisonnablement s'attendre à chacune des étapes, selon leur champ d'application identifié, qui peut inclure l'une ou plusieurs étapes telles que la production primaire, la transformation, la fabrication ou distribution jusqu'au point de consommation".

### AFRIQUE DU SUD

Nous pensons que la phrase entre parenthèses, "(voir également paragraphe 1 ci-dessus)" porte à confusion et qu'elle devrait être supprimée

### URUGUAY

Dans la version espagnole, premier paragraphe, après "...la elaboración", supprimer le reste de la phrase et remplacer par ce qui suit: "..., almacenamiento y la distribución hasta el momento del consumo."

## 8. *Fixer des seuils critiques pour chaque CCP*

### INDE

**Paragraphe 2:** La première phrase du paragraphe peut être modifiée comme suit: “Lorsque les seuils critiques ont été fixés à l’aide d’orientations HACCP élaborées avec toute la compétence requise ou de **la littérature scientifique** -----“.

La deuxième phrase n’est pas toujours vraie dans la mesure où les seuils critiques ne sont pas toujours mesurables et peuvent être qualitatifs, par exemple, dans le cas où le seuil critique serait “bouillant”, celui-ci serait observé visuellement et ne devrait pas avoir une valeur mesurable spécifique. La phrase peut par conséquent être supprimée

## 11. *Instaurer des procédures de vérification*

### INDE

Dernier paragraphe: "**s’il y a lieu** " devrait être modifié en "**si possible** " comme dans la version originale.

**Le paragraphe suivant devrait être ajouté:** “La vérification dans les PEMD devrait se limiter à la révision des registres et aux tests aléatoires des produits finis. Cependant, la vérification en vertu d’une réglementation devra être mise en place pour les produits alimentaires spécifiques en fonction des risques”.

### URUGUAY

Dans la version espagnole, le mot “comprobación” //”vérification”// devrait être modifié par **Verificación** //“vérification”// dans le titre et à travers le document.

## 12. *Constituer des dossiers et tenir des registres*

### ARGENTINE

Supprimer la dernière puce, "modifications apportées au système HACCP."

Dans la phrase après la dernière puce, supprimer "del Sistema" dans la version espagnole du document.

### INDE

Paragraphe 1: Les ajouts peuvent être supprimés. Les mots “et suffisantes pour permettre à l’entreprise d’être convaincue des contrôles sont en place et sont maintenus” ne sont pas nécessaires. La dernière phrase a déjà été mentionnée dans l’introduction du document et n’est pas nécessaire ici.

## FORMATION

### INDE

**Paragraphe 1,** Dernière phrase – “ Afin de contribuer à la mise au point d’une formation spécifique à l’appui du système HACCP, il faudrait formuler des instructions et des procédures de travail définissant

les différentes tâches des opérateurs qui se trouvent à chacun des points critiques pour la maîtrise” doit être supprimée puisque celle-ci n’a pas grand intérêt sous cette rubrique.