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 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

F

Point 8 de l'ordre du jour

CX/FH 09/41/8 Add.2
Octobre 2009

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE

Quarante-et-unième session
Hôtel Loews Coronado Bay, San Diego, États-Unis d'Amérique
16-20 Novembre 2009

AVANT-PROJET PROPOSÉ DE DIRECTIVES SUR L'APPLICATION DES PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE À LA MAÎTRISE DES VIRUS DANS LES ALIMENTS À L'ÉTAPE 3

OBSERVATIONS PRESENTEES PAR :
Canada, Egypte, Japon et Chili

CANADA

OBSERVATIONS GENERALES

Plusieurs expressions ont été utilisées dans le document pour désigner l'eau. À titre d'exemple, sous 3.1 - Hygiène de l'environnement, à la 5e ligne, on a utilisé le terme « eau d'une grande pureté ». Également, sous 5.1.1*, identifier les étapes critiques de la sécurité sanitaire des aliments*, au 1er alinéa, on a écrit "L'eau de culture doit rester salubre ». Il faudrait préciser si certaines activités nécessitent des qualités d'eau différentes. S'il est permis d'utiliser une eau de qualité non potable, il conviendrait de définir les différents types d'eau à la section 2.3.

Voir le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments précuisinés et cuisines en restauration collective (CAC/RCP 39-1993, section 39-1993). Ce document est relativement ancien et ne respecte pas le format applicable aux Code sur les Principes généraux. Il serait peut-être préférable d'ajouter la formulation utilisée dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments précuisinés et les cuisines en restauration collective.

Observations spécifiques

5.1.3 et 5.1.4
Aux points 5.1.3 et 5.1.4, on utilise l'expression « Pas encore applicable ». On ne sait pas très bien comment interpréter cette expression.

5.5.1
Au point 5.5.1, 3e ligne, on lit « Les fruits et légumes crus destinés à être utilisés tel quel dans des mets... ». Nous nous attendions à ce que tout aliment considéré « prêt à consommer », tel que défini, qui entre en contact avec de l'eau doit uniquement l'être avec de l'eau potable. Cette phrase doit soit s'appliquer à tous les aliments prêts à consommer, soit être supprimée.

7.5 - Gants
Comme cette section n'existe pas dans le Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, ré. 4 (2003), nous suggérons de lui attribuer le numéro 7.4.1 et de garder la section Visiteurs sous le numéro 7.5.

7.6
Au point 7.6, à la dernière phrase, on ne sait pas très bien ce que les auteurs entendent par « De préférence, des dispositions différentes en matière d'hygiène personnelle doivent être en place pour les visiteurs ». S'il est nécessaire d'ajouter à la directive de l'information tirée du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CCA/RCP 1-1969, rév. 4 (2003), il faudrait préciser de quelle information il s'agit.

10.3 Instructions et surveillance
Nous croyons que la formation devrait porter sur la transmission et les étapes de désinfection plutôt que sur les connaissances au sujet du caractère infectieux. Nous proposons de supprimer « de l'information sur le caractère infectieux des virus ».

Annexe I
L'Annexe I reproduit essentiellement le contenu du Code d'usages au complet. Nous proposons de supprimer cette annexe.

Annexe II
Point 5.1.2, troisième alinéa
Le terme « période de retrait » devrait être défini à la section 2 du Codes d'usages.

5.2.1
Ce paragraphe devrait être réécrit de manière à tenir compte des résultats. Nous proposons ce qui suit :
Le processus utilisé doit permettre de réduire la concentration de virus, le cas échéant, à un niveau ne présentant aucun danger pour la santé. Bien que la cuisson ne fournisse

aucune garantie quant à l'inactivation des virus, elle permettrait d'abaisser leur concentration et de réduire le risque d'infection d'origine alimentaire.

5.8 Procédures de rappel
Nous ne voyons pas très bien comment la question des rappels est traitée dans le document. Il serait peut-être préférable de faire uniquemenr référence au Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CCA/RCP 1-1969, rév. 4 (2003) comme au point 7.5.

9.1 Identification des lots
Ce paragraphe n'est pas clair. Qu'entend-on par « toutes les eaux de culture ». Nous proposons ce qui suit :
On sait que les NoV et le VHA persistent longtemps dans les mollusques bivalves. Les déplacements entre les zones où les mollusques sont cultivés et les pays où se pratique le commerce de ces produits créent des difficultés particulières au chapitre de la traçabilité. L'identification des lots doit comporter de l'information au sujet des zones où les mollusques ont été cultivés, et ces zones doivent être enregistrées.

9.3 Étiquetage, 3e ligne
Nous pensons que la cuisson permet d'obtenir un certain degré d'inactivation des virus, et nous suggérons donc de remplacer « peut contribuer » par « contribuera ».

10.2 Programmes de formation
Même remarque qu'au point 10.2 du Code d'usages. Nous ne pensons pas que la formation devrait porter sur « la biologie », de ces organismes, mais plutôt sur les moyens de maîtriser ces organismes.

Annexe III
3.2, 3e paragraphe. Il est bien connu que l'E. coli n'est pas in indicateur fiable de la présence de NoV ou du VHA. Nous proposons de reformuler la 2e phrase comme suit : « Le niveau de contamination fécale peut donner un indice de la présence potentielle de NoV et du VHA. » Nous suggérons également de supprimer la dernière phrase, car la conduite d'analyses constituerait un moyen non fiable de s'assurer que les zones de culture conviennent pour la production de mollusques.

CHILI

Le Chili tient à exprimer sa reconnaissance aux pays qui ont participé à l'élaboration de l'avant-projet pour leurs efforts et exprime par la même occasion ses remerciements pour cette occasion qui lui est donnée de présenter son avis sur le document. Nous aimerions offrir les observations suivantes :

a) Nous appuyons l'élaboration de l'avant-projet, sous forme d'annexe au Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments, et sommes en faveur de demander que les systèmes de surveillance des aliments et de l'environnement soient décrits plus en détail, compte tenu de la difficulté à dépister les virus. Nous demandons que [le Comité] évalue la possibilité d'inclure des méthodes de surveillance qui tiennent compte de l'utilisation

d'indicateurs (bactériens ou autre) qui soient pratiques, abordables, simples et précis, de manière à éviter le recours aux techniques PCR (réaction en chaîne par polymérase).

b) L'avant-projet se réfère à des pratiques d'hygiène déjà élaborées, principalement dans le Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire, CAC / RCP 1-1969, rév. 4 (2003), et nous pensons donc qu'il devrait devenir une annexe au Code en question, plutôt qu'une directive distincte.

ÉGYPTE

Le document aborde de manière satisfaisante les BPH et inclut une référence au document CAC/RCP 1-1969, Rev.4 (2003), mais ne différencie pas les virus d'origine alimentaire (virus transmis par les aliments) des virus provoquant les symptômes de gastro-entérite.

2- Définition

La définition de :

A- Virus d'origine alimentaire.

B- Virus zoonotiques

3- Champ d'application

Chaîne alimentaire

Quelle est la différence entre « jusqu'à la consommation » et « jusqu'au moment de la consommation »? (Note du traducteur : ce point de sémantique semble viser uniquement la version anglaise).

JAPON

Le Japon est heureux de soumettre les observations suivantes au sujet de l'Avant-projet proposé de Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments pour considération à la 41e Session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

Observations générales

Le Japon estime que ce présent document devrait fournir des directives sur les mesures de maîtrise qui minimisent efficacement le risque de contamination des virus dans les aliments, étant donné que les virus causant des empoisonnements alimentaires peuvent déclencher des éclosions même lorsqu'ils sont présents en quantité infime dans des matériaux contaminés; à titre d'exemple, 1 mg de selles d'un patient peut renfermer jusqu'à 10 000~100 000 particules virales, alors qu'il ne faut que 10~100 particules pour provoquer une infection symptomatique.

Comme le rapport de la réunion de chercheurs de la FAO et de l'OMS l'indique, il existe des différences nettes dans la morphologie, l'infectivité, la persistance et l'épidémiologie des virus et des bactéries courantes transmises par les aliments, de sorte que la maîtrise des dangers viraux nécessite souvent la prise de mesures qui diffèrent de celles habituellement appliquées pour lutter contre les dangers de nature bactérienne. Par conséquent, le Japon appuie l'élaboration de directives qui devraient s'avérer efficaces contre les virus.

Le Japon est d'avis que, en principe, ce document ne devrait pas reproduire les textes qui figurent déjà dans le "*Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire- CAC/RCP 1-1969*". Le CCFH devrait élaborer un document concis traitant des exigences précisément axées sur la maîtrise des virus. Dans cette optique, le Japon propose que les textes reproduits soient remplacés partout dans le document par un renvoi vers le "*Code d'usages international recommandé (CAC/RCP 1-1969)*" . En ce qui concerne le problème des aliments prêts à consommer, le Japon propose de supprimer le texte de l'annexe I au complet parce qu'il contient beaucoup de redites, et suggère d'améliorer, lorsque nécessaire et approprié, le texte sur les aliments prêts à consommer qui apparaît dans le document principal, de manière à rendre compte de tout le contexte de l'annexe I.

Observations spécifiques

Les modifications proposées apparaissent en caractères gras soulignés, et les suppressions sont rayées comme suit :

INTRODUCTION

3e paragraphe

Le Japon propose d'insérer « anciennement connu sous le nom de virus de Norwalk » aussitôt après « norovirus (NoV) » à la première phrase, et propose par conséquent de supprimer les définitions données pour norovirus (NoV) et virus de l'hépatite A (VHA).

4e paragraphe, 6e alinéa

- **Une combinaison mettant en oeuvre les méthodes classiques de lavage hyginique des mains et l'utilisation appropriée des désinfectants chimiques pertinents est** ~~Les désinfectants des mains ne sont peut-être pas aussi~~ efficaces pour l'inactivation des virus **sur les mains** ~~que les méthodes classiques de lavage hygiénique des mains~~. **Il faut aussi noter que** ~~En outre,~~ la plupart des désinfectants chimiques utilisés s'avèrent inefficaces pour inactiver les virus non enveloppés, comme il a été démontré dans le cas du VHA, par exemple. **L'utilisation appropriée des désinfectants pour les mains peut réduire la charge virale sur les mains dans une mesure allant jusqu'à 2 logs.**

  Fondement : Plusieurs entérovirus sont inactivés par le chlore, le dioxyde de chlore, l'acide péracétique et l'ozone (harakeh et Bulter, 1984). Ces composés à base de chlore sont nécessaires pour la désinfection des surfaces. On sait que les désinfectants pour les mains peuvent permettre de réduire la charge de virus de 2 logs.

12e paragraphe , 4e et 5e phrases

Bien que certains désinfectants de surface (p. ex. chlore, dioxyde de chlore, acide péracétique) inactivent efficacement les virus entériques, ~~Comme dans le cas de la désinfection des mains,~~ la plupart des *désinfectants* de surface s'avèrent inefficaces (p. ex. réduisent de moins de 1000 fois le pouvoir d'infection) contre les virus entériques lorsqu'on respecte les doses recommandées par le fabricant. **Par conséquent, le lavage des mains selon la méthode hygiénique classique, pour éliminer physiquement les virus, conjuguée à une bonne désinfection des mains, est nécessaire pour inactiver et les virus.** En fait, il est bien connu que la plupart des désinfectants chimiques utilisés dans les cuisines collectives et dans les cuisines résidentielles ne permettent pas d'inactiver efficacement le VHA.

Fondement : Plusieurs entérovirus sont inactivés par le chlore, le dioxyde de chlore, l'acide péracétique et l'ozone (Harakeh et Bulter, 1984). Au Japon, on utilise le corps pour désinfecter les surfaces. Le chlore libre appliqué une concentration de 0,4 mg/L inactive le HPA dans un tampon de phosphate de 0,05M dans une mesure de 3 logs10 en 0,5 min. et de 4 logs en 2,5 min. (Grabow et al., 1983).

13e paragraphe

Le Japon propose de supprimer le texte suivant dans la deuxième phrase, où on décrit les travaux en cours dans CEN/TAG4, parce qu'il n'est pas approprié de se référer à des travaux en cours. Lorsque le document sera achevé, l'information sera peut-être obsolète.
L'URL de Santé Canada devrait également être supprimé. À sa 32e session, la Commission a convenu qu'on devrait uniquement inclure des liens vers des sites Web dans les documents du Codex lorsqu'elle cela s'avère absolument nécessaire et uniquement lorsqu'on prévoit que ces liens seront durables (par. 104 de l'ALINORM 09/32/REP). Le Japon suggère de supprimer le lien hypertexte. Le CCFH souhaitera éventuellement préparer des textes pour expliquer la validation des méthodes de dépistage des virus transmis par les aliments présents dans les mollusques bivalves, en utilisant des extraits de textes publiés sur ce site Web.

~~Le comité CEN/TAG4 de l'Union européenne a entrepris de valider des méthodes normalisées de dépistage précis des NoV et du VHA pour plusieurs aliments (fruits tendres, légumes-feuilles et eau embouteillée). En outre,~~ Santé Canada a ajouté plusieurs méthodes validées de dépistage du virus dans les aliments dans son répertoire de méthodes d'analyse ~~(http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/res-rech/analy-meth/microbio/index-fra.php.~~

SECTION II – CHAMP D'APPLICATION, UTILISATION ET DEFINITIONS

2.1 CHAMP D'APPLICATION
2.1.1 Chaîne alimentaire
Le Japon propose d'insérer « particulièrement aux aliments prêts à consommer », après le terme « consommation ». à la première phrase, afin de bien mettre en évidence la nécessité de minimiser le risque de contamination croisée dans les aliments PAC qui pourraient présenter un danger lié à une contamination par les NoV ou le VHA.
L'année de révision du "*Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire*" devrait être supprimée car elle n'est pas indispensable et le numéro de révision peut changer fréquemment; il suffit de mentionner « CAC/RCP 1-1969 ». Cette modification devrait être apportée partout dans le document.

Ces Directives visent toutes sortes d'aliments, s'appliquent à l'ensemble de la chaîne de transformation des aliments, de la production primaire à la consommation, **particulièrement aux aliments prêts à consommer,** et sont nécessaires pour maîtriser les virus dans les aliments, parallèlement aux bonnes pratiques d'hygiène (BPH) ...

2.3 DEFINITIONS
La définition suivante devrait être ajoutée pour le terme « eau propre ». Ensuite il faudrait remplacer le terme eau d'une grande pureté par«eau propre» dans cette section ainsi que dans la section 3.1 du document principal, à la sous-section 5.1.2 de l'Annexe II et aux sous-sections 5.1.1 et 5.1.2 de l'Annexe III .

***Eau propre :*- eau provenant de toute source sans contamination microbiologique, substances nuisibles et/ou plancton toxique en quantités susceptibles d'affecter la salubrité des produits de la pêche.**

Le Japon propose les suppressions et modifications suivantes :

~~***VHA*** *– Virus de l'hépatite A*~~
~~***NoV*** *- Norovirus, anciennement connu sous le nom de virus de Norwalk.*~~

Fondement : Voir l'observation sur le paragraphe 3 de l'INTRODUCTION ci-dessus.

Virus entériques – ~~Les virus entériques~~ virus qui se reproduisent dans le tractus gastro-intestinal ou dans le foie, sont excrétés dans les fèces et se propagent surtout par voie fécale-orale.

Fondement : Texte superflu.

Produits frais – y compris les **légumes** ~~produits~~ frais

Fondement : Par souci d'uniformité avec le terme correspondant utilisé dans le titre de l'avant-projet d'annexe sur les légumes feuilles frais (CX/FH 09/41/5)

~~***Production primaire*** - Étapes de la chaîne alimentaire incluant par exemple la récolte, l'abattage, la traite et la pêche.~~

Fondement : Cette définition figure déjà dans le Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire CAC/RCP 1-1969

Aliments prêts à consommer - Tout aliment normalement consommé cru et tout aliment manipulé, transformé, mélangé, cuit ou préparé autrement de manière à pouvoir être consommé sans autres étapes virucides, ~~p . ex. traitement~~.

Fondement : Pour éviter une redondance.

Le Japon propose de supprimer la définition du terme ***crustacé***. La définition suivante du terme crustacé fournie dans le *Code d'usages en matière d'hygiène pour le poisson et les produits de la pêche* (CAC/RCP 52-2003) devrait s'appliquer dans ce document:

Le terme crustacé désigne les espèces de mollusques et de crustacés habituellement utilisés comme aliments.

SECTION III - PRODUCTION PRIMAIRE/ZONE DE RECOLTE
3.1 HYGIENE DE L'ENVIRONNEMENT
2e phrase
Le Japon propose de supprimer « ou de terre » car « l'utilisation de terre » n'a aucun sens.

3.4 NETTOYAGE, ENTRETIEN ET HYGIENE CORPORELLE A L'ETAPE DE LA PRODUCTION PRIMAIRE

2e paragraphe, 4e phrase

Le Japon propose les changements suivants :

Les personnes atteintes de gastro-entérite sont autorisées à retourner au travail uniquement après **la confirmation de l'absence de virus dans les échantillons fécaux,** ~~après une période libre de symptômes de diarrhées et de vomissements (la pratique courante consiste à attendre 48 heures après la fin des symptômes).~~ En cas d'hépatite, les personnes sont autorisées à retourner après la fin de la jaunisse et après un examen médical et une consultation du médecin.

Le Japon se demande s'il existe des preuves scientifiques démontrant que le respect d'une période de 48 heures est une pratique reconnue pour prévenir la contamination des aliments par les virus lors de leur manipulation par les travailleurs. L'excrétion de virus (p. ex. NoV, VHA) peut se continuer après la fin des symptômes. Les NoV demeurent présents dans les selles pendant jusqu'à deux à trois semaines après la guérison. Les travailleurs infectés devraient être autorisés à retourner dans la zone de manutention des aliments uniquement après la confirmation de l'absence du virus visé dans les échantillons de leurs selles. Si cette pratique n'est pas réalisable, ces travailleurs devraient travailler uniquement dans une zone où ils ne sont pas en contact avec les aliments (p. ex. distribution des produits emballés) après leur retour au travail.

Le Japon suggère d'apporter les mêmes modifications au 7e alinéa du point 5.1.2 et à la 5e phrase de la section 7.2.

5e phrase

Le Japon propose de supprimer le passage ci-dessous.

Le Japon est d'avis que, en principe, les travailleurs infectés devraient être autorisés à reprendre la tâche de manutention (directe ou indirecte) des aliments uniquement après confirmation de l'absence du virus dans les échantillons de leurs selles. Si le travailleur malade retourne au travail après une période de durée prédéterminée (48 heures) d'absence de symptômes de diarrhée et/ou de vomissements, mais qu'il n'a pas encore subi un test fécal pour confirmer l'absence de virus, il pourrait encore être en période d'excrétion du virus. Par conséquent, en principe, ce travailleur ne devrait pas être affecté à la manipulation d'aliments. Si cette pratique n'est pas réalisable, il pourrait être permis que ce travailleur soit affecté à une tâche où il ne sera pas en contact avec les aliments (p. ex. distribution des produits emballés) jusqu'à ce que les tests fécaux confirment l'absence de virus.

> Étant donné que l'excrétion des novovirus et de VHA peut se poursuivre après la fin des symptômes (p. ex, les NoV sont encore présents dans les selles pendant de 2 à 3 semaines après la guérison), ces personnes doivent se soumettre à un strict régime d'hygiène des mains (se laver les mains en profondeur à l'eau courante[2] et au savon, puis les sécher, idéalement avec des serviettes (en papier) jetables) ~~et utiliser de préférence une salle de bains distincte de celle utilisée par les autres travailleurs.~~

Le Japon suggère de supprimer le même texte à la 6e phrase du point 7.2 MALADIES ET BLESSURES.

Une note de bas de page devrait être ajoutée pour fournir un renvoi vers la directive de l'OMS sur l'hygiène des mains, comme suit :

> (note de bas de page)[2] **Directives de l'OMS sur l'hygiène des mains. WHO/EIP/SPO/QPS/05.2. http://whqlibdoc.who.int/hq/2005/WHO_EIP_SPO_QPS_05.2.pdf**
>
> *Fondement : Pas besoin d'uniformité avec les descriptions sur le lavage des mains fournies ailleurs dans le même document, par exemple à la section 7.3.*

6e phrase

Le Japon propose d'insérer le texte suivant afin de préciser ce que l'on entend par “tous les membres du personnel” :

> Lorsqu'un des membres du personnel téléphone pour signaler qu'il présente des symptômes de gastro-entérite ou d'hépatite, les autres membres de l'équipe doivent se soumettre à un strict régime de lavage des mains également, car ils pourraient être infectés sans montrer de

symptômes et tous ~~les membres du personnel~~ **les travailleurs qui manipulent des aliments ayant été en contact direct ou indirect avec les employés infectés** doivent se soumettre à un strict régime d'hygiène des mains.

SECTION IV - ÉTABLISSEMENTS : CONCEPTION ET INSTALLATIONS
4.4 INSTALLATIONS

4.4.4.1 Vestiaires et toilettes

1er paragraphe, 3e phrase

Le Japon propose d'apporter le changement suivant, par souci de clarté :

> Ces installations doivent être situées près de la zone de production, être suffisamment nombreuses pour accommoder tous les travailleurs, être conçues de manière à assurer l'évacuation sanitaire des déchets, permettre de se laver et de se sécher les mains de manière sanitaire, doivent être maintenues en bon état de propreté et d'entretien, et être incluses dans les programmes de désinfection (voir section 6.2, programme de nettoyage) ~~et être inclus dans les programmes de désinfection (pour ces programmes, voir section 6.2).~~

MAITRISE DES RISQUES DE CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR DES VIRUS
5.1 MAITRISE DES DANGERS LIES AUX ALIMENTS
5.1.1 identifier les étapes critiques de la sécurité sanitaire des aliments

2e alinéa

Le Japon propose de supprimer la deuxième phrase, car cette question est traitée intégralement sous les cinquième et sixième alinéas du point 5.1.2.

5.1.2 mettre en oeuvre des procédures de contrôle efficaces à chacune de ces étapes
Afin d'abréger le texte, le Japon suggère d'insérer le texte suivant juste après le titre de sous-section, et de supprimer le premier, troisième et le sixième alinéa, car ils reproduisent les textes figurant dans le *the Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969).*

> **-Voir le *Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969)***

9e alinéa
Par souci d'uniformité avec les textes de la section 6.2, le terme « Nettoyage » devrait être ajouté; le texte se lirait comme suit :

> Des programmes de **nettoyage et de** désinfection doivent être en place et des désinfectants ….

SECTION VI – ÉTABLISSEMENT : ENTRETIEN ET ASSAINISSEMENT
6.1 ENTRETIEN ET NETTOYAGE
6.1.2 Procédures et méthodes de nettoyage
3e paragraphe
Le Japon propose de modifier la première phrase comme suit :

> Bon nombre des produits désinfectants recommandés pour les établissements de services alimentaires sont inefficaces contre les virus entériques, tels que les novovirus et le VHA. Une méthode efficace consiste à utiliser une solution d'hypochlorure de sodium (1000 **µl/L dans des conditions propres et 5000 µl/L dans des conditions insalubres**) pendant au

moins 5 min. Il est préférable d'utiliser une solution d'hypochlorure (p. ex. à base de tablettes) préparée pour l'occasion.

Fondement : Le sodium hypochlorite à 1000 µl/L suffit pour désinfecter les virus dans des conditions salubres mais s'avère inefficace contre les virus présents dans des conditions insalubres. Le Japon propose d'ajouter du texte pour souligner cet état de fait.

6.2 PROGRAMMES DE NETTOYAGE

La dernière phrase devrait être supprimée pour éviter une redite avec la section 6.1.2.

SECTION VII.- ÉTABLISSEMENTS : HYGIENE CORPORELLE
7.1 ÉTAT DE SANTE

Le contexte du 2e paragraphe a déjà été décrit ailleurs dans le document. Le Japon propose donc de supprimer le texte au complet.

7.2 MALADIES ET BLESSURES

À la **2e phrase**, il faudrait ajouter aiguë après « hépatite » pour expliciter ce terme.

Les travailleurs présentant des symptômes cliniques de gastro-entérite (diarrhée et/ou vomissements) ou des symptômes d'hépatite **aiguë** (fièvre, maux de tête, épuisement, urine de couleur foncée et selles peu abondantes ou jaunisse), ne doivent pas être autorisés à manipuler des aliments et ne doivent même pas être présent sur les lieux de la production primaire afin de réduire le risque de transmission de virus entériques, comme les NoV et le VHA, pouvant être à l'origine des symptômes de gastro-entérite ou d'hépatite, respectivement.

7.3 PROPRETÉ CORPORELLE
2e paragraphe
Le Japon propose de supprimer la deuxième phrase. Le contexte a déjà été couvert dans le *Code d'usages international recommandé codes de pratiques- Principes généraux d'hygiène alimentaire CAC/RCP 1-1969*.

ANNEXE I
PRATIQUES D'HYGIÈNE DES PRÉPOSÉS À LA MANUTENTION DES ALIMENTS POUR LA MAÎTRISE DU VIRUS DE L'HÉPATITE A (VHA) ET DES NOROVIRUS (NOV) DANS LES ALIMENTS PRÊTS À SERVIR

Le Japon suggère de supprimer le texte de l'ANNEXE I au complet. L'essentiel du texte existant ne fait que répéter ce qui est écrit sur les aliments prêts à consommer dans le document principal. Il est primordial d'appliquer des mesures de maîtrise préventives plus rigoureuses dans le but d'éviter toute contamination virale dans les aliments prêts à consommer. Aucun procédé ne permet d'éliminer les virus dans les aliments prêts à consommer avant leur ingestion. Plutôt que de rédiger cette annexe, il est préférable d'améliorer le texte du document principal sur les aliments prêts à consommer afin d'attirer l'attention sur l'importance des strictes mesures de maîtrise suivantes.

ANNEXE II - ANNEXE SUR LA MAITRISE DU VIRUS DE L'HEPATITE A (VHA) ET DU NOROVIRUS (NOV) DANS LES MOLLUSQUES BIVALVES

SECTION II – CHAMP D'APPLICATION, UTILISATION ET DÉFINITIONS

2.1 CHAMP D'APPLICATION
1er paragraphe

Le Japon propose d'apporter les changements suivants :

> Les présentes directives portent sur les mollusques bivalves et proposent des mesures de maîtrise pouvant être utilisées, lorsque le faire se peut, pour réduire et/ou prévenir leur contamination par le VHA et le novovirus. Ces directives sont basées sur les résultats de ~~l'évaluation de risque de la FAO/OMS~~, des **conclusions de la réunion d'experts de la FAO et de l'OMS qui a eu lieu du 21 au 24 mai 2007 à Bilthoven, aux Pays-Bas** ~~ainsi que d'autres évaluations de risque~~ et d'autres évaluations épidémiologiques. Elle porte sur les principales mesures de maîtrise agissant sur les facteurs qui influencent la fréquence et l'intensité de la contamination des mollusques bivalves par le VHA et les NoV, et donc le risque d'hépatite et de gastro-entérite.
>
> *Fondement : Par souci d'exactitude, le nom exact de la réunion devrait être inclus. À la connaissance du Japon, aucune évaluation de risques menée par les organisations internationales comme la FAO et l'OMS n'a été publiée. Si c'était le cas, il faudrait ajouter les renvois pertinents ici.*

SECTION III - PRODUCTION PRIMAIRE
2e phrase à partir du bas.

Le Japon propose de supprimer le texte suivant :

À défaut de quoi, le Japon aimerait obtenir des preuves scientifiques justifiant cette exigence minimale de « deux mois ».

> Lorsque de l'information épidémiologique ou des événements liés à l'environnement ou encore un dépistage direct par analyse virologique permet d'établir qu'il y a une possibilité ou la certitude d'une contamination virale, il faut ~~prévoir une période de retrait d'au moins deux mois ou~~ effectuer un traitement thermique avant la consommation.

Dernière phrase
Le Japon suggère d'apporter les modifications suivantes afin d'expliquer de manière détaillée les exigences relatives aux sondages sanitaires :

> D'autres conditions, notamment les exigences concernant la réalisation de sondages sanitaires, doivent avoir été respectées avant la réouverture de la zone. Ces mesures devraient inclure l'identification des sources de pollution ou de contamination (p. ex. stations d'épuration, déchets industriels, débordements de bassins de décantation, eaux usées ou eaux d'égout / de vidange évacuées par les navires, conduits d'eaux pluviales). Les sources peuvent également comprendre les terres agricoles occupées par des animaux d'élevage, les zones forestières ou marécageuses occupées par des animaux et/ou des oiseaux sauvages, les effets des écoulements de pluie, des rivières et de la marée, les activités agricoles et la proximité géographique de la source par rapport à la zone de récolte.

SECTION V - MAITRISE DES OPERATIONS
5.1 MAITRISE DES RISQUES DE CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR DES VIRUS
5.1.2 mettre en oeuvre des procédures de contrôle efficaces à chacune de ces étapes
2e alinéa
Le Japon suggère d'ajouter du texte pour plus de précision.

-Les stations d'épuration doivent être améliorées de manière à assurer la réduction maximale des charges virales des effluents. **Après une forte pluie, les eaux de culture et de récolte peuvent être contaminées; la récolte des huîtres doit être reportée jusqu'à ce qu'on ne décèle plus de virus dans l'eau.**

5.2 ASPECTS-CLÉS DES SYSTÈMES DE CONTRÔLE

5.2.1 Étapes spécifiques de la transformation

1ère phrase

Le Japon propose de remplacer "devrait" par "pourrait". L'efficacité des processus de traitement thermique (température de cuisson) à l'échelle commerciale est assurée essentiellement par l'industrie et non par les autorités compétentes. Dans certains cas, il peut arriver que les autorités compétentes n'approuvent pas ce procédés.

Les autorités compétentes du pays ~~doivent~~**peuvent** approuver les procédés de traitement thermique à l'échelle commerciale (par exemple, le Royaume-Uni impose des paramètres pour la température de cuisson de manière à ce que la température interne des mollusques bivalves se maintienne à 90° Celsius pendant une minute et demie[4]).

3e phrase

Le Japon propose d'apporter les modifications suivantes :

En outre, dans le cas de la cuisson des mollusques bivalves à la maison ou au restaurant, l'impossibilité de fournir des garanties de protection du consommateur contre une contamination virale rend encore plus importante la nécessité de récolter ces produits **dans des zones de culture salubres si les mesures de maîtrise spécifiées à la section 5.1 peuvent être appliquées afin d'assurer que l'eau ne présente pas de danger.**

Le texte «… rend encore plus importante la nécessité de récolter ces produits dans des zones de culture salubres » n'est pas suffisamment clair. Que signifie-t-il?

ANNEXE III MAITRISE DU VIRUS DE L'HEPATITE A (VHA) ET DU NOROVIRUS (NOV) DANS LES LEGUMES FRAIS

INTRODUCTION

3e paragraphe, 3e phrase

Le Japon suggère de remplacer "NoV" par "Norovirus." car cette abréviation n'est présentée que plus tard dans cette annexe.

SECTION II – CHAMP D'APPLICATION, UTILISATION ET DEFINITIONS

2.1 CHAMP D'APPLICATION

1er paragraphe, 2e phrase

Le Japon suggère d'apporter la modification suivante, étant donné que le champ d'application de cette annexe couvre les produits frais, y compris les légumes feuilles:

La même modification devrait être apportée au premier paragraphe de la section □ (première, deuxième et troisième phrase) et à la première phrase de la section 3.2.1.

Le code est plus particulièrement applicable aux fruits et légumes cultivés au champ (sous abri ou sans abri) ou dans des installations protégées (systèmes hydroponiques, serres, etc).

2.3 DEFINITIONS

Le Japon propose de supprimer le texte suivant, car ce terme, défini dans le document principal, devrait également être utilisé dans cette annexe.

~~***Légumes frais*** – y compris les légumes-feuilles.~~

SECTION III - PRODUCTION PRIMAIRE
2e paragraphe
Le Japon propose d'apporter les modifications suivantes afin de préciser le sens de ce paragraphe:

> ~~En outre, les~~ **Les** produits frais peuvent être contaminés par les cueilleurs lorsque ces derniers vomissent dans le champ **si des virus sont présents.** ~~par ailleurs~~, les travailleurs qui touchent les légumes ~~au stade de la vente au détail~~ **dans les magasins de détail** et les consommateurs qui les préparent à la maison peuvent, **s'ils propagent le virus,** contaminer les aliments hautement « préparés » immédiatement avant la consommation

SECTION V - MAITRISE DES OPERATIONS
5.8 PROCEDURES DE RAPPEL
Afin d'éviter de répéter la description fournie dans le *Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire - CAC/RCP 1-1969,* le Japon propose de supprimer le texte indiqué ci-dessous:

> Selon le niveau de risque lié à la présence de NoV et du VHA dans un type de produit frais donné, des mesures correctives peuvent s'imposer et/ou il peut être décidé d'ordonner le rappel du produit contaminé. ~~Il faut également envisager le bien-fondé de lancer des avertissements au public.~~