



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

Quarante-troisième session
Miami, États-Unis d'Amérique
5 - 9 décembre 2011

OBSERVATIONS SUR L'AVANT-PROJET D'ANNEXE SUR LES MELONS AU CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (CAC/RCP 53-2003) (à l'étape 3)

Présentées par :
l'Argentine, le Ghana, la Jamaïque, le Kenya, les Philippines, le Sénégal

ARGENTINE

L'Argentine est reconnaissante de l'occasion qui lui est donnée de présenter les observations suivantes visant à assurer la cohérence du document.

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

L'Argentine approuve la présentation générale du document préparé. Cependant, elle tient à souligner l'importance de maintenir une approche préventive basée sur de bonnes pratiques d'hygiène. Cette approche exigerait, par exemple, d'encourager le lavage fréquent des mains au lieu du port de gants ou du recours aux désinfectants pour les mains, deux pratiques qui sont plutôt rarement applicables dans les conditions visées.

En outre, l'Argentine tient à souligner l'importance de la gestion des risques, notamment en ce qui concerne le respect des dispositions relatives à la sécurité que les travailleurs et les visiteurs occasionnels doivent respecter dans les exploitations de production. Cependant, nous remarquons qu'il est hautement nécessaire de tenir compte des caractéristiques intrinsèques des régimes de production, dans le cadre desquels les travailleurs sont souvent considérés comme une source de risque accru, mais qui ne nécessiteraient pas en soi de mesures exceptionnelles de prévention des risques.

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES sur la version espagnole du document

3.2.1.1. Agua para la producción primaria (page 8, version espagnole)

Dans le premier et le dernier alinéa, nous suggérons de remplacer le terme « idoneidad » par « aptitud », étant donné que ce dernier est considéré comme étant plus approprié puisqu'il est utilisé dans le document CAC/RCP 53-2003 (applicable à la version espagnole).

Premier alinéa

- “Evaluar la posibilidad de contaminación microbiana (por ejemplo, procedente de ganado, asentamientos humanos, tratamiento de aguas negras, estiércol y operaciones de compostaje) y la idoneidad **aptitud** del agua para su uso previsto.”

Dernier alinéa

- “Si se determina que la fuente de agua tiene niveles inaceptables de organismos indicadores o está contaminada con patógenos de transmisión alimentaria, deberían tomarse medidas correctivas a fin de asegurar que el agua resulte ~~idónea~~ **apta** para el uso previsto.”

3.2.1.1.1 Agua para riego. (page 8 version espagnole)

L'Argentine estime que cette annexe ne respecte pas la même approche que celle adoptée dans l'Annexe III du Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais, notamment la suppression du texte suivant “[...] *la práctica de evaluar el sistema de distribución de agua a fin de conocer la fuente* [...]”. À cet égard, l'Argentine estime que le texte devrait être révisé et que les critères devraient être compatibles avec les annexes précédentes.

3.2.3 État de santé du personnel, hygiène corporelle et installations sanitaires (page 8)

Concernant le troisième alinéa, l'Argentine réitère l'observation formulée au sujet de l'avant-projet du document, selon laquelle le port de gants est une pratique très difficile à appliquer dans les conditions de travail sur le terrain, en particulier sous les températures élevées qui prévalent dans les zones de culture au moment de la récolte du melon.

À cet égard, même si nous reconnaissons que la recommandation sur le port de gants pourrait être une option pour le personnel travaillant dans une exploitation de culture du melon, notamment pendant la récolte et la manutention, la priorité devrait être accordée au lavage fréquent des mains dans des installations simples et économiques aménagées sur le terrain et prévues à cet effet, car cette mesure répondrait à l'objectif de réduire les risques de contamination. ~~lors de la manipulation, en vue de l'adoption d'équipements qui facilitent la production, mais risquent de nuire à la salubrité du produit final.~~

En ce qui concerne le quatrième alinéa (page 9), l'Argentine estime que le texte présenté ne tient pas compte de la situation de nombreux systèmes de production du melon, dans lesquels la présence de familles entières sur l'exploitation productrice serait considérée normale. Pour cette raison, étant entendu que la gestion des risques doit tenir compte indistinctement de tous les groupes d'âge, nous suggérons remanier complètement le libellé comme suit :

« Toute personne ne participant pas aux activités de production qui se trouve occasionnellement à la ferme devrait respecter les mêmes règles d'hygiène que les travailleurs agricoles, afin de garantir la salubrité du produit final ».

3.2.3.1 Hygiène corporelle et installations sanitaires (page 9)

Concernant le paragraphe entre crochets dans le dernier alinéa, qui traite de « *l'utilisation d'essuie-mains et de désinfectant pour les mains* » dans les situations où il n'y a pas d'eau courante », l'Argentine estime que cette disposition ne convient pas et qu'elle devrait être supprimée.

Dans les situations de production au champ, on peut s'attendre à ce que les mains et les vêtements des travailleurs qui ne peuvent se laver les mains soient fortement contaminés (présence de terre), ce qui voudrait dire que l'utilisation d'essuie-mains ou de désinfectants ne serait guère pratique, compte tenu de leur usage prévu.

L'Argentine réitère son observation présentée à la 42^{ème} session et suggère de supprimer le paragraphe au complet, de manière à renforcer la pertinence des bonnes pratiques d'hygiène pour les mains comme mesure de réduction des risques.

Prévention de la contamination croisée

L'Argentine estime que cette section ne respecte pas l'approche adoptée dans le Code d'usages général et ses annexes. Par conséquent, nous suggérons de réviser le texte compte tenu de ce qui a déjà été adopté, de manière à assurer la compatibilité des approches.

3.3.2 Entreposage et transport depuis le champ jusqu'à l'établissement d'emballage/transformation (page 10)

Suivant l'approche adoptée dans les annexes précédentes du Code d'usages directeur (Annexe III), nous suggérons d'inclure dans ce paragraphe une plage de températures optimale requise pour maintenir la qualité du produit. À cet égard, l'Argentine estime que les températures optimales requises par le melon à toutes les étapes de la chaîne d'approvisionnement doivent se situer entre 7 et 10 degrés centigrades (°C), et suggère de mentionner ce point dans cette section.

SECTION 5 - MAÎTRISE DES OPÉRATIONS (page 12)

Réitérant le besoin de cohérence par rapport à l'approche adoptée dans les annexes précédentes du Code d'usages directeur (Annexe III), l'Argentine estime que la section 5.3a intitulée « [...]Exigences applicables aux matières premières », soit numérotée 5.2.2.1. Les matières premières doivent être choisies avant le lavage, l'application de produits chimiques et le refroidissement afin d'optimiser les ressources et d'accroître l'efficacité des opérations.

5.2.2.1- Utilisation d'eau après la récolte (page 12)

Concernant le premier alinéa (« Les zones de stockage des déchets recyclables et compostables devraient être identifiées et les déchets stockés et disposés de manière à minimiser les risques de contamination »), l'Argentine estime que ce texte doit être déplacé à la section 4.4.2 - Drainage et élimination des déchets pour améliorer la continuité du texte.

5.2.2.2 Traitements chimiques

Premier alinéa

Tel que ci-dessus.

GHANA

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES

3.1 Hygiène de l'environnement

Paragraphe 2

Le Ghana propose de réviser le paragraphe comme suit :

« Il faut prêter une attention particulière aux **personnes et aux animaux qui constituent des** sources potentielles de contamination fécales dans la zone de culture des melons ainsi qu'aux vecteurs pouvant

contribuer à la contamination fécale dans les zones de production et de manutention. Ces vecteurs comprennent, sans s'y limiter, les personnes, les animaux domestiques ou sauvages ou, indirectement, l'eau contaminée, les insectes, ou encore des fomites comme la poussière, les outils et l'équipement. »

Justification : Pour préciser la nature des sources de contamination fécale et des vecteurs.

3.2.3.1 Hygiène corporelle et installations sanitaires

2^{ème} alinéa

Le Ghana propose ce qui suit :

- Déplacer tout le texte du 2^{ème} alinéa à la section 10 - Formation
- Supprimer la deuxième phrase : La nouvelle phrase devrait se lire comme suit :

« Tous les travailleurs agricoles devraient recevoir une formation au sujet de l'utilisation des installations sanitaires. ~~Cette formation devrait porter sur l'utilisation des toilettes, la bonne utilisation du papier hygiénique ou équivalent et les procédures de lavage et de séchage des mains.~~ »

Justification : La section 10 est celle qui convient le mieux pour cette information dans le document. La deuxième phrase est trop prescriptive.

6^{ème} alinéa

Supprimer l'énoncé du 6^{ème} aliéna.

« ~~[Dans les situations où il n'y a pas d'eau courante, l'utilisation d'essuie-mains et de désinfectant pour les mains peut être envisagé].~~ »

Justification : Il n'existe aucune preuve scientifique concernant l'efficacité de l'utilisation des essuie-mains sans lavage à l'eau savonneuse.

3.2.3.2 État de santé

Alinéa 1

Reformuler la phrase comme suit :

« Les producteurs devraient être incités à déceler les symptômes de diarrhée et de maladies transmissibles par les aliments **et noter l'information pertinente dans un registre**, ~~à noter l'information dans un registre et à~~ et changer les travailleurs de poste de travail au besoin. »

Justification : Préciser les rôles de gestion relativement à la tenue des registres.

2^{ème} alinéa

Le Ghana propose de modifier le texte comme suit :

« Les travailleurs devraient être incités à repérer et à signaler **et, lorsque faire se peut, être encouragés au moyens d'incitatifs appropriés à signaler** les symptômes de diarrhée, des maladies transmissibles par les aliments et des maladies conatgieuses ».

Justification : Il faut s'assurer que les travailleurs signalent les maladies sans craindre de perdre leur salaire ou leurs avantages.

5.2.2.1 Utilisation d'eau après récolte

Alinéas 2 et 5.

Remplacer *antimicrobiens* par *désinfectants*.

2^{ème} alinéa : « ~~Les antimicrobiens~~ **les désinfectants** peuvent réduire la présence des pathogènes, mais ils ne permettent pas de les éliminer, car ils sont principalement utilisés pour désinfecter l'eau. »

5^{ème} alinéa : « Le cas échéant, le pH, la charge de sédiments (y compris organique), la turbidité et la dureté de l'eau, et la cadence de réception des melons devraient être contrôlés et surveillés pour assurer l'efficacité du traitement ~~antimicrobien~~ **désinfectant** »

Justification : Le terme « désinfectants » convient mieux ici.

6^{ème} alinéa

L'écart entre la température interne des melons et la température de l'eau du bac de réception joue un rôle déterminant dans la migration de l'eau et des microorganismes à l'intérieur des melons. Le Ghana suggère de mieux définir la « *différence de température critique* ».

Justification : Cette précision est nécessaire pour empêcher la pénétration accidentelle d'eau et de microorganismes dans le melon et pour renforcer la protection des consommateurs.

7^{ème} alinéa

Remplacer "potable" par "propre"

« Si les melons reçoivent un traitement de lavage, l'eau de lavage doit être ~~de qualité potable~~ **propre**. »

Justification : L'eau propre est considérée comme étant microbiologiquement sûre pour la combinaison pathogène-aliment. Il est plus pratique d'utiliser de l'eau propre que de l'eau potable.

JAMAÏQUE

La Jamaïque a lu le document et constate qu'il sera très utile pour les pays en développement, comme la Jamaïque. Nous n'avons pas d'observations particulières à formuler sur cet avant-projet.

KENYA

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

Le volume des échanges intra-africains de melons est considérable mais non documenté. Les melons tranchés représentent une part significative du marché dans l'industrie hôtelière. La salubrité des melons devrait attirer l'attention des États membres pour ce qui est d'assurer la santé publique et la protection des consommateurs.

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES

3.1 Hygiène de l'environnement

Par. 2.

Le Kenya a révisé le paragraphe 2, qui se lit maintenant comme suit : « **Il faut prêter une attention particulière aux personnes et aux animaux qui constituent des sources potentielles de contamination fécales dans la zone de culture des melons ainsi qu'aux vecteurs pouvant contribuer à la contamination fécale dans les zones de production et de manutention. Ces vecteurs comprennent, sans s'y limiter, les personnes, les animaux domestiques ou sauvages ou, indirectement, l'eau contaminée, les insectes, ou encore des fomites comme la poussière, les outils et l'équipement.** »

Justification :

Cette révision était nécessaire afin de préciser les sources de contamination fécale et les vecteurs.

3.2.3.3 Hygiène corporelle et installations sanitaires

Alinéa 2.

Le Kenya recommande ce qui suit :

- Déplacer l'énoncé au complet du deuxième alinéa à la section 10 (Formation).
- Remanier la phrase du 2^{ème} alinéa pour qu'elle se lise comme suit : « Tous les travailleurs agricoles devraient recevoir une formation au sujet de l'utilisation des installations sanitaires. » et supprimer la deuxième partie de la phrase.

6^{ème} alinéa.

Le Kenya recommande de supprimer l'énoncé du 6^{ème} alinéa.

Justification :

- La section 10 est celle qui convient le mieux pour cette information dans le document
- La deuxième phrase est trop prescriptive.
- Il n'existe aucune preuve scientifique de l'efficacité de l'utilisation des essuie-mains sans lavage à l'eau savonneuse.

État de santé

1^{er} alinéa.

Le Kenya recommande de remplacer l'énoncé du 1^{er} alinéa par le texte qui suit : « **Les producteurs devraient être aux aguets des symptômes de diarrhée et de maladies transmissibles par les aliments et noter l'information dans un registre, et changer les travailleurs de poste de travail au besoin.** »

2^{ème} alinéa.

Le Kenya recommande de modifier l'énoncé du 2^{ème} alinéa comme suit : « **Les travailleurs devraient être incités et, lorsque faire se peut, être encouragés au moyens d'incitatifs appropriés à signaler les symptômes de diarrhée, des maladies transmissibles par les aliments et des maladies contagieuses.** »

Justification :

- Préciser les rôles de gestion relativement à la tenue des registres.
- Il faut s'assurer que les travailleurs signalent les maladies sans craindre de perdre leur salaire ou leurs avantages.

5.2.2.1**Alinéas 2 et 5.**

Le Kenya propose de remplacer le terme antimicrobiens dans les alinéas 2 et 5 par *désinfectants*.

Alinéa 6.

Le Kenya a remarqué que l'énoncé du 6^{ème} alinéa laisse entendre que l'écart entre la température interne des melons et la température de l'eau du bac de réception joue un rôle déterminant dans la migration de l'eau et des microorganismes à l'intérieur des melons. Le Kenya suggère par conséquent de préciser ce qu'est la *différence de température critique*.

Justification :

- Le terme « désinfectants » convient mieux ici.
- Cette précision est nécessaire pour empêcher la pénétration accidentelle d'eau et de micro-organismes dans le melon et pour renforcer la protection des consommateurs.
- **Alinéa 7.** Le Kenya a débattu de l'utilisation d'eau propre par rapport à l'eau potable et a convenu que l'eau propre suffisait pour le lavage initial. La phrase devrait être modifiée pour se lire comme suit : « Si les melons reçoivent un traitement de lavage, l'eau de lavage devrait être propre et sans danger. »

Justification :

L'eau propre est considérée comme étant microbiologiquement sûre pour la combinaison pathogène-aliment. Il est plus pratique d'utiliser de l'eau propre que de l'eau potable.

- Cette précision est une priorité en raison du nombre croissant d'établissements de restauration collective et des préoccupations possibles en santé publique.
- Afin de faciliter le commerce international

PHILIPPINES**II. Observations particulières**

Les Philippines aimeraient proposer des modifications aux éléments suivants :

1. Section 2.3, Définitions, page 6, 1^{er} paragraphe

De	À
Aux fins du présent document, le terme melons désigne les cantaloups entiers ou pré-coupés (aussi connus sous le nom de	Aux fins du présent document, le terme melons désigne les cantaloups entiers ou pré-coupés (aussi connus sous le nom de melons brochés), le

melons brodés), le melon miel, la pastèque (ou melon d'eau) et toutes les variétés de melons.	melon miel, la pastèque (ou melon d'eau) et toutes les variétés de melons (<u>par exemple, Cucumis melo Linn., Citrullus vulgaris, etc.</u>).
---	--

Justification : Afin de donner les noms scientifiques des variétés de melons.

2. **Section 3.1.1 Emplacement du champ de production, page 6, 1^{er} paragraphe**

Ajouter une autre phrase comme suit :

De	À
Il faut prendre en considération l'emplacement du champ de production en évaluant la pente et le risque de ruissellement en provenance des champs voisins, les risques d'inondation ainsi que les facteurs hydrologiques des environs pouvant influencer sur le lieu de production.	Il faut prendre en considération l'emplacement du champ de production en évaluant la pente et le risque de ruissellement en provenance des champs voisins, les risques d'inondation ainsi que les facteurs hydrologiques des environs pouvant influencer sur le lieu de production. <u>L'information sur l'usage antérieur du terrain et l'impact potentiel des activités menées sur les terrains voisins peut aussi aider à évaluer les dangers microbiens, la présence de métaux lourds et de contaminants dérivés de pesticides.</u>

Justification : L'utilisation antérieure du terrain et les activités menées sur les terrains voisins sont des facteurs importants à considérer pour cerner les dangers potentiels.

3. **Section 3.1.2 Animaux sauvages et domestiques, activités humaines page 6, 2^{ème} alinéa, 2^{ème} paragraphe**

De	À
... en réduisant par exemple au minimum les mares d'eau et/ou les points d'accès aux sources d'eau, en gardant les lieux libres d'encombrement et en éliminant les déchets).	Les activités à envisager comprennent les efforts visant à réduire au minimum les mares d'eau dans les champs, à restreindre l'accès des animaux aux points d'eau (<u>ces activités peuvent dépendre des décrets locaux applicables aux systèmes d'irrigation publics</u>), à garder les lieux de production et de manutention libres d'encombrement et à éliminer le déchets.

Justification : Dans le cas des systèmes d'irrigation publics, les décrets locaux peuvent comporter des règlements visant à garder les animaux hors des zones situées en amont de la zone de culture des melons.

4. **Section 3.1.2 Animaux sauvages et domestiques, activités humaines page 6, 3^{ème} alinéa, 1^{er} paragraphe**

De	À
Les lieux de production et de manutention des melons devraient être évalués pour déterminer s'il existe des signes de	Les lieux de production et de manutention des melons devraient être évalués pour déterminer s'il existe des signes de présence d'animaux

présence d'animaux sauvages ou domestiques (par exemple présence de déjections animales, nombreuses empreintes d'animaux, terriers).	sauvages ou domestiques (par exemple présence de déjections animales, poils , nombreuses empreintes d'animaux, terriers, <u>restes d'animaux en décomposition</u>).
--	--

Justification : Afin de fournir d'autres exemples courants de signes de présence d'animaux sauvages et d'activités d'animaux domestiques observés sur le terrain.

5. **Section 3.2 Production primaire sanitaire de melons, page 7, 2^{ème} paragraphe, 1^{ère} phrase**

De	À
Certains producteurs disposent les melons sur des espèces de disques (des coupelles en plastique) ou sur des surfaces recouvertes de plastique afin de minimiser le contact des melons avec le sol et de réduire ainsi la formation de taches sur la zone de contact avec la terre.	Certains producteurs disposent les melons sur des espèces de disques (des coupelles en plastique) ou sur des surfaces recouvertes de <u>pailis de plastique (plus larges et surélevées pendant la saison pluvieuse) ou sur des sections de bambou fendues en deux</u> afin de minimiser le contact des melons avec le sol et de réduire ainsi la formation de taches sur la zone de contact avec la terre.

Justification : Afin d'inclure les pratiques de production en usage dans certains pays asiatiques, comme les Philippines, pour minimiser le contact direct des melons avec le sol.

6. **Section 3.2 Production primaire sanitaire de melons, page 7, 2^{ème} paragraphe, 2^{ème} phrase**

De	À
Il arrive aussi que les travailleurs tournent les melons à la main à plusieurs reprises pendant la saison de croissance afin de prévenir les coups de soleil et la formation de taches de contact à la terre.	Il arrive aussi que les travailleurs tournent les melons à la main à plusieurs reprises pendant la saison de croissance <u>ou qu'ils les recouvrent de matériaux biodégradables tels que de la paille de riz</u> afin de prévenir les coups de soleil et la formation de taches de contact à la terre.

Justification : Les melons sont recouverts d'un matériau biodégradable pour empêcher les coups de soleil pendant la saison sèche.

7. **Section 3.2 Production primaire sanitaire de melons, page 7, 2^{ème} paragraphe, 4^{ème} phrase**

De	À
Si des disques sont placés sous les melons, il est recommandé d'appliquer les mesures suivantes :	Si des disques <u>ou des matériaux biodégradables</u> sont placés sous les melons, il est recommandé d'appliquer les mesures suivantes :

Justification : Afin d'inclure les exemples de matériaux biodégradables fournis précédemment.

8. **Section 3.2 Production primaire sanitaire de melons, page 7, 2^{ème} paragraphe**

Ajouter un nouvel alinéa après le deuxième, se lisant comme suit :

- **Les matériaux biodégradables doivent être utilisés une seule fois afin de prévenir la contamination croisée.**

Justification : Afin de fournir des directives générales sur l'utilisation sanitaire des matériaux biodégradables tels que les sections de bambou.

9. **Section 3.2.1.1.1 Eau servant à l'irrigation, page 8, 2^{ème} alinéa**

De	À
Éviter les systèmes d'irrigation par aspersion, en particulier avec les melons à écorce réticulée, car l'humectation de l'écorce des melons augmente le risque de contamination.	Éviter les systèmes d'irrigation par aspersion, en particulier avec les melons à écorce réticulée, car l'humectation de l'écorce des melons augmente le risque de contamination. <u>L'irrigation par aspersion augmente également le risque de mildiou dans les melons.</u>

Justification : L'irrigation par aspersion est peu courante dans la culture du melon, entre autre à cause du risque accru d'infection par le mildiou.

10. **Section 3.3 - Manutention, entreposage et transport, page 10, 1^{er} paragraphe**

De	À
Les melons, comme le cantaloup, sont récoltés en fonction de leur stade de maturité, déterminé par la présence d'une zone d'abscission entre la vigne et le melon. Une fois que la vigne est séparée du melon, une cicatrice se forme sur le pédoncule du fruit. Ces cicatrices peuvent constituer une voie d'entrée des pathogènes d'origine alimentaire vers la partie comestible du fruit. Il est recommandé d'adopter de bonnes pratiques de manipulation post-récolte pour minimiser l'infiltration d'agents pathogènes d'origine alimentaire dans les parties comestibles de la chair du melon par la cicatrice du pédoncule et par l'écorce du fruit, notamment pendant les opérations de lavage. Des PON devraient être élaborées par écrit et mises en œuvre pour assurer la manipulation, l'entreposage et le transport sécuritaire des melons.	<u>En général, les melons doivent être récoltés tôt le matin, lorsque le fruit est encore frais. Les melons devraient être récoltés lorsqu'ils ont atteint le stade de développement et de maturité suffisant, selon les caractéristiques appropriées de la variété et selon la zone dans laquelle ils sont cultivés.</u> Les melons, comme le cantaloup, sont récoltés en fonction de leur stade de maturité, déterminé par la présence d'une zone d'abscission entre la vigne et le melon. Une fois que la vigne est séparée du melon, une cicatrice se forme sur le pédoncule du fruit. Ces cicatrices peuvent constituer une voie potentielle d'entrée des pathogènes d'origine alimentaire vers la partie comestible du fruit. Il est recommandé d'adopter de bonnes pratiques de manipulation post-récolte pour minimiser l'infiltration d'agents pathogènes d'origine alimentaire dans les parties comestibles de la chair du melon par la cicatrice du pédoncule et par l'écorce du fruit, notamment pendant les opérations de lavage. Des PON devraient être élaborées par écrit et mises en œuvre pour assurer la manipulation, l'entreposage et le transport sécuritaire des melons. <u>Il faudrait tenir compte du fait que la durée d'entreposage des</u>

	melons à la température recommandée dépend du stade de maturité des melons au moment de leur cueillette.
--	---

Justification : Afin de fournir des directives générales sur la récolte et le stockage. Pour donner un exemple de directive pour l'entreposage des cantaloups en particulier, ce produit peut être stocké pendant 15 jours à 5 °C lorsqu'il est récolté au stade de maturité « hard ripe » (3/4 full-slip) (USDA Agricultural Handbook n° 66 et autres sources).

11. Section 3.3.1 Prévention de la contamination croisée, page 10, 2^{ème} paragraphe, 2^{ème} alinéa

De	À
<ul style="list-style-type: none"> Il faut minimiser les dommages mécaniques tels que la perforation et la fissuration de la peau ainsi que les ecchymoses, car ces blessures peuvent constituer des points d'entrée des agents pathogènes et favoriser leur survie et leur prolifération. 	<ul style="list-style-type: none"> Il faut minimiser les dommages mécaniques tels que la perforation et la fissuration de la peau ainsi que les ecchymoses, car ces blessures peuvent constituer des points d'entrée des agents pathogènes et favoriser leur survie et leur prolifération. <u>Des précautions doivent être prises pour éviter d'abîmer la partie du pédoncule encore attachée au melon.</u>

Justification : Les blessures à la partie de pédoncule encore attachée au melon peuvent créer des voies d'entrée pour les agents pathogènes et un milieu propice à la survie et à la prolifération des microbes.

12. Section 3.3.2 Entreposage et transport depuis le champ jusqu'à l'établissement d'emballage, page 10, 2^{ème} alinéa, 1^{ère} phrase

De	À
Les melons frais ne devraient pas être transportés dans des véhicules ayant servi précédemment à transporter des animaux, du fumier animal ou des biosolides, à moins d'avoir été correctement nettoyés et désinfectés.	Les melons frais ne devraient pas être transportés dans des véhicules ayant servi précédemment à transporter des animaux, du fumier animal ou des biosolides, <u>ou des pesticides</u> à moins d'avoir été correctement nettoyés et désinfectés.

Justification : Les véhicules utilisés pour transporter des pesticides peuvent aussi être utilisés pour le transport de melons.

13. Section 4.4.2 Drainage et évacuation des déchets, page 11, 1^{er} alinéa

De	À
Le système d'égouttement de l'installation doit comporter des pentes suffisantes pour évacuer l'eau stagnante.	Le système d'égouttement de l'installation doit comporter des pentes <u>cimentées</u> suffisantes pour évacuer l'eau stagnante.

Justification : Afin de spécifier que la condition pour obtenir une bonne pente de sol est que la surface soit cimentée ou faite en béton.

14. Section 5.2.2.2 Traitements chimiques, page 12, 1^{er} par.

De	À
On peut appliquer un produit fongicide sur les melons par pulvérisation ou par immersion, afin de prolonger la durée de conservation post-récolte du fruit. Les mesures suivantes sont recommandées :	On peut appliquer un produit fongicide sur les melons par pulvérisation ou par immersion, afin de prolonger la durée de conservation post-récolte du fruit. <u>On peut également utiliser de la cire de qualité alimentaire.</u> Les mesures suivantes sont recommandées :

Justification : La cire à fruit est également utilisée pour prolonger la durée de conservation des melons.

15. Section 5.2.2.3 Refroidissement des melons, page 13, 2^{ème} alinéa

De	À
Il faut refroidir les melons et les entreposer au froid dès que possible après la récolte pour éviter la multiplication des agents pathogènes d'origine alimentaire sur l'écorce.	Il faut refroidir les melons et les entreposer au froid dès que possible après la récolte pour éviter la multiplication des agents pathogènes d'origine alimentaire sur l'écorce, <u>en plus d'éliminer la chaleur accumulée dans les fruits au champ.</u>

Justification : Il est important de soumettre les melons à un pré-refroidissement peu après la récolte afin d'en évacuer la chaleur emmagasinée au champ.

Références bibliographiques :

ASEAN Standard for Melon (ASEAN Stan 18:2010).

Maghirang, Rodel G Ph.D. Crop Science Cluster, Institute of Plant Breeding. Commentaires sur l'avant-projet soumis par courrier électronique consultés le 27 juillet et le 24 août 2011

Philippine National Standard: Code of Good Agricultural Practices for Fruits and Vegetable Farming (PNS BAFPS 49:2007 ICS 65.020.30)

Philippine National Standard: Fresh Fruits –Watermelon – Grading and classification. (PNS/BAFPS 56: 2007 ICS 065.020)

Philippine National Standard Fresh Fruits –Melons (PNS/BAFPS 63: 2008 ICS 67.080)

SÉNÉGAL

<p><u>OBSERVATIONS GÉNÉRALES</u> La production de melons est importante mais elle est généralement destinée à la consommation locale ou au commerce entre pays africains</p>	
<p><u>OBSERVATIONS PARTICULIÈRES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Section 3 production primaire</u> : Rajouter à la phrase introductive « ou de vente » car chez nous les melons peuvent être vendus immédiatement après la récolte • 3.1.1 Emplacement du champ : Rajouter « <u>éviter la proximité avec les habitations</u> » • <u>Prévoir un chapitre sur l'humidité élevée des locaux d'emballage et de stockage</u> . • 3.21.2 Fumier, biosolides et autres amendement naturels <p>5^{ème} point : supprimer « à moins d'avoir la certitude que le produit ne sera pas contaminé »</p> <p>3.2.3.1 Hygiène corporelle et installations sanitaires</p> <p>6^{ème} point : » Dans les situations où il n'y a pas d'eau courante...: à éliminer</p> <p>3.2.3.2 État de santé</p> <p>2^{ème} point : Doit être modifié et réécrit : « <u>les travailleurs agricoles doivent être incités à déclarer les symptômes de diarrhées ou maladies transmissibles par les aliments...</u> »</p> <p>3^{ème} point : remplacer « si l'état clinique ou épidémiologique le justifie » par « <u>systématiquement</u> » sous formes de visites médicales périodiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • 4.4.2 Drainage et évacuation des déchets <p>6^{ème} point, rajouter « <u>loin des installations</u> »</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5.2.2.1 Utilisation d'eau après récolte <p>4^{ème} point, rajouter « <u>et donc de microorganismes</u> »</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5.2.2.2 Traitement chimique <p>3^{ème} point : remplacer agents antimicrobiens par</p>	<p>Il y a des risques de contamination</p> <p>L'humidité peut favoriser le développement des microorganismes</p> <p>On ne peut pas avoir cette certitude.</p> <p>L'eau courante doit être disponible dans les zones agricoles</p> <p>La motivation devrait matérialisée par une prise en charge médicale satisfaisante, sans risque de perte du salaire et autres avantages.</p> <p>Pour vérifier l'état de santé des travailleurs agricoles et prévenir certaines maladies car ces derniers n'ont pas souvent les moyens de se prendre en charge sur le plan médical.</p> <p>Pour éviter les contaminations</p>

<p><u>désinfectants</u></p> <p>3^{ème} point, rajouter « <u>car il y a risque de prolifération microbienne</u> »</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5.2.2.5 Couper, trancher, et peler les melons <p>5^{ème} point, mettre entre parenthèse « <u>(par exemple températures maximale 4°C et minimale 0°C)</u> »</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5.2.3 Critères microbiologiques et autres spécifications <p>Première phrase trop longue</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5.3 Matières premières <p>Supprimer « entiers »</p> <ul style="list-style-type: none"> • 6.3 Méthodes de lutttes contre les ravageurs <p>Dernière phrase, remplacer « melons » par « <u>melons endommagés</u> »</p> <ul style="list-style-type: none"> • 9.4 Éducation des consommateurs <p>3^{ème} point, mettre à la fin de la phrase, « <u>(entre 0 °C et 4 C)</u> »</p> <p>7^{ème} point, mettre « etc. »</p>	<p>Il faut préciser la température minimale de réfrigération</p> <p>Un melon qui présente des signes de décomposition n'est plus entier</p> <p>Il s'agit des températures minimale et maximale de réfrigération recommandées</p> <p>La liste n'est pas exhaustive</p>
---	---