



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Quarante-quatrième session

New Orleans, États-Unis d'Amérique, 12 - 16 novembre 2012

Observations au sujet de

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

Observations présentées par le Costa Rica, Cuba, l'Égypte, le Japon, la Malaisie, le Mexique, les États-Unis d'Amérique et l'Uruguay

COSTA RICA

En réponse à la demande présentée aux autorités compétentes, le Costa Rica n'a pas d'observations à formuler sur ce document.

CUBA

Cuba est d'accord avec le document.

ÉGYPTE

L'avant-projet intitulé « CX/FH 12/44/9 - Annexe sur les petits fruits au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) » est très satisfaisant, par conséquent : L'Égypte apprécie grandement les efforts déployés par les équipes de rédaction, le groupe de travail physique (GT-p) et les pays qui ont envoyé leurs observations. L'Égypte approuve également toutes les parties révisées, les définitions ajoutées, les énoncés et les textes contenus dans le document principal, et offre les observations suivantes :

1. Page 4 - Section 3. À la fin du paragraphe, veuillez ajouter « avec ou sans traitement ».
2. Page 4 - Section 3.1.1, troisième paragraphe, notre observation est la suivante : Les producteurs ne devraient pas récolter les petits fruits trop mûrs; au contraire, ils doivent évaluer le moment de la cueillette précisément de manière à éviter les pertes de jus et à réduire le risque de propagation des agents pathogènes.
3. Page 4 - section 3.1.1, quatrième paragraphe : Supprimer la cinquième ligne à moins que des mesures appropriées puissent être prises pour atténuer les risques, car le risque sera élevé.
4. Page 5 - Section 3.2.1.1, deuxième paragraphe, commençant par « L'évaluation de la qualité... » et terminant par « ...mesures correctives doivent être prises...», veuillez ajouter ce qui suit : "... afin d'éviter la contamination microbienne, puisque les petits fruits sont par nature difficiles à nettoyer et qu'ils peuvent être consommés frais, et afin de minimiser les risques de propagation aux autres fruits".
5. Page 5 - Section 3.2.1.1, troisième et quatrième paragraphe, veuillez inclure « clôtures conventionnelles ou clôtures électriques ».
6. Page 6 - Section 3.2.3.2, troisième paragraphe, veuillez ajouter ce qui suit à la fin de l'énoncé : « devraient obtenir un certificat de santé, et dans l'éventualité où ils seraient porteurs d'agents pathogènes à risque, ils ne devraient pas être autorisés à travailler au contact des aliments jusqu'à ce qu'ils se fassent soigner et qu'ils soient confirmés exempts d'agents infectieux. »
7. Page 8 - Section 4.2.1, à la fin du premier paragraphe, ajouter : « les locaux devraient comporter un système d'aération adéquat (ventilateurs muraux, par exemple) muni de filtres pour empêcher la contamination croisée avec l'air extérieur ».
8. Page 9 - Section 5.2.2.1, fin du deuxième paragraphe, nous devrions mentionner qu'il faudrait

envisager de changer l'eau aussi souvent que nécessaire.

JAPON

Le gouvernement du Japon se réjouit de pouvoir présenter les observations suivantes sur l'avant-projet d'Annexe sur les petits fruits au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* à l'étape 4, pour examen à la quarante-quatrième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

Observations générales

Le Japon est d'avis que le contexte de l'avant-projet d'annexe devrait autant que possible être conforme au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* et aux annexes (CAC/RCP 53-2003). Le Japon estime que les observations particulières suivantes peuvent aider le CCFH à éliminer les incohérences entre le document principal et les annexes existantes et à parfaire l'avant-projet d'annexe.

Le Japon est heureux de présenter des observations plus détaillées paragraphe par paragraphe, y compris des modifications d'ordre rédactionnel, comme suit :

Veuillez trouver ci-après les observations particulières suivantes (le nouveau texte est souligné et le texte à supprimer est ~~rayé~~).

Observations particulières

SECTION 2 - CHAMP D'APPLICATION, UTILISATION ET DÉFINITIONS

2.3 Définitions

Note de bas de page 4

Classification des aliments destinés à l'alimentation humaine et animale, ~~telle qu'elle figure dans le Volume 2 du Codex Alimentarius (CAC/MISC4 1993)~~

SECTION 3 - PRODUCTION PRIMAIRE

3.2 Production primaire de petits fruits et règles d'hygiène

Deuxième paragraphe

Il arrive souvent que certains types de petits fruits soient au contact du sol pendant leur croissance et/ou au moment de la récolte. Les fientes d'oiseaux et les contaminants atmosphériques (oiseaux nichés près de la zone d'emballage, bétail ou poulaillers situés à proximité du champ, aire de stockage de fumier ou installations de transformation du fumier, etc.) peuvent également présenter un risque de contamination des petits fruits. Les producteurs doivent avoir recours à des pratiques de production (p.ex., choix du champ, brise-vent) qui empêchent ou minimisent les occasions de contact des petits fruits avec les contaminants aéroportés et avec la terre, les déjections animales, les produits d'amendement du sol (y compris les engrais naturels) ainsi que le contact direct avec l'eau utilisée pour l'irrigation et l'épandage des produits phytosanitaires

<Justification>: pour plus de clarté

3.2.1.1 Eau servant à la production primaire

Premier paragraphe

Deuxième phrase du premier alinéa,

Dans le cas des sources identifiées de contamination de l'eau utilisée à la ferme, des mesures correctives doivent être prises pour minimiser les ~~risques~~ de contamination.

<Justification> : modification d'ordre rédactionnel

Deuxième et troisième alinéas,

Le deuxième alinéa devrait être supprimé. Les nouveaux alinéas suivants, tirés du texte figurant dans la section sur « L'eau pour la production primaire » dans l'«Annexe» pour les melons » du Code d'usages devraient être ajoutés à titre de remplacement au premier paragraphe, juste après le troisième alinéa actuel.

- ~~La vérification de la qualité microbienne de l'eau comprend une analyse de dépistage de *Escherichia coli*, un indicateur de contamination fécale. L'agent pathogène *E. coli* fournit une preuve irréfutable de~~

~~pollution fécale récente; l'eau utilisée pour l'irrigation et la production des petits fruits doit en être exempte. La fréquence des analyses de dépistage d'*E. coli* devrait être établie en fonction du type de source d'eau (moindre fréquence pour les puits profonds bien entretenus, fréquence accrue pour les eaux de surface), des conditions environnementales (p. ex. fluctuations de température, fortes pluies) et de l'état du système d'irrigation.~~

- Identifier et mettre en œuvre des mesures correctives pour prévenir ou minimiser la contamination de l'eau utilisée pour la production primaire (les bassins de rétention ou de décantation utilisés pour l'irrigation et/ou la récolte peuvent attirer des animaux ou accroître d'une autre manière les risques microbiologiques liés à l'eau d'irrigation des melons).

(Nouveaux alinéas)

- Déterminer si des analyses chimiques et microbiologiques de l'eau devraient être effectuées pour évaluer son adéquation en fonction des usages prévus. Des analyses peuvent être nécessaires après un changement de source d'eau d'irrigation, une inondation ou des pluies fortes, ou encore lorsque le risque de contamination de l'eau augmente. Si l'analyse est nécessaire, il faut déterminer et noter les points suivants.
 - Le type d'analyses à effectuer (pour quels agents pathogènes et/ou indicateurs sanitaires);
 - Quels paramètres doivent être notés (p. ex. température de l'échantillon d'eau, l'emplacement de la source d'eau et/ou une description des conditions météorologiques)
 - À quelle fréquence les analyses devraient être effectuées;
 - Ce que les résultats d'analyse indiquent;
 - Comment les résultats d'analyse seront utilisés pour définir les mesures correctives.
- La fréquence des analyses doit être établie en fonction de la source de l'eau d'irrigation (analyses moins fréquentes pour l'eau de puits profonds correctement entretenus, plus fréquentes pour l'eau de surface) et des risques de contamination ambiante, y compris les contaminations intermittentes et temporaires (par exemple pluies intenses, inondations, etc.)
- Si les analyses sont limitées à des indicateurs non pathogènes, des analyses fréquentes de l'eau peuvent permettre d'établir des repères pour la qualité de l'eau de manière à pouvoir identifier les anomalies liées aux contaminations.
- Si la source d'eau présente un niveau inacceptable d'organismes indicateurs ou si sa contamination par des agents pathogènes transmis par les aliments est connue, des mesures correctives devraient être prises pour garantir que l'eau convient à l'usage auquel elle est destinée. Il faudrait alors accroître la fréquence des analyses jusqu'à ce que les résultats retombent dans la fourchette acceptable.

Deuxième paragraphe [pas de changement]

<Justification>

Le Japon estime que le choix des indicateurs devrait correspondre au but visé; nous n'avons pas besoin de limite pour le test de dépistage d'*E. coli*.

3.2.1.2 Fumier, biosolides et autres amendements naturels

~~L'utilisation de fumier et de lisier non traité doit être évitée dans la mesure du possible. Les microorganismes~~
Les agents pathogènes causant des maladies d'origine alimentaire peuvent persister dans le sol pendant de longues périodes; certains types de petits fruits ayant un cycle de production relativement bref pourraient être contaminés par des agents pathogènes présents dans le fumier.

<Justification>: Les agents pathogènes causant des infections alimentaires peuvent être présents dans le fumier solide et le fumier liquide non traité et persister pendant plusieurs semaines, voire plusieurs mois, particulièrement si le traitement subi par ces matières est insuffisant.

3.2.3.1 Hygiène corporelle et installations sanitaires

Pour plus de clarté, remplacer le texte existant par le nouveau texte suivant de la section sur « l'hygiène corporelle et les installations sanitaires », dans l'« Annexe sur les melons » du Code d'usages.

~~Les installations sanitaires doivent être facilement accessibles aux travailleurs agricoles pendant la récolte et l'emballage des petits fruits.~~

~~Les producteurs devraient déterminer où placer les installations portables afin d'éviter les risques sanitaires et devraient mettre par écrit des procédures opérationnelles normalisées (PON) ou de la documentation sur les procédures de nettoyage et/ou d'aération des installations.~~

Prévoir des espaces situés à l'écart du champ et des chaînes d'emballage pour permettre aux travailleurs de prendre des pauses et de prendre leurs repas. Pour la commodité des travailleurs et par mesure d'hygiène, ces zones devraient comporter des toilettes et des installations pour se laver les mains.

Dans la mesure du possible, les installations sanitaires devraient être suffisamment proches du champ et facilement accessibles depuis la zone de travail.

- Les installations sanitaires devraient être situées de manière à encourager leur utilisation et à réduire la probabilité que les travailleurs fassent leurs besoins dans le champ. Elles devraient être suffisamment nombreuses pour recevoir le personnel.
- Les installations portatives ne devraient pas être situées ni nettoyées près des sources d'eau d'irrigation ou des réseaux d'adduction. Les producteurs devraient déterminer où placer les installations portables afin d'éviter les risques sanitaires.
- Les installations devraient comprendre de l'eau propre, du savon, du papier hygiénique ou équivalent et des serviettes essuie-mains jetables ou équivalent. Il est déconseillé d'utiliser des serviettes en tissu réutilisables. Les désinfectants pour les mains ne devraient pas remplacer le lavage des mains et devraient être utilisés uniquement après le lavage des mains.
- En l'absence d'eau courante propre, une méthode acceptable de lavage des mains devrait être recommandée par l'autorité compétente.

3.2.4 Équipement servant à la culture et à la récolte

Troisième alinéa

- Les conteneurs qui ne peuvent plus être nettoyés devraient être éliminés car ils pourraient contribuer à augmenter le risque de contamination microbienne des petits fruits et légumes frais et doivent donc être mis au rebut.

<Justification>: modification d'ordre rédactionnel

Dernier alinéa

- Si les conteneurs sont entreposés à l'extérieur, ils doivent être nettoyés et désinfectés avant ~~d'être utilisés pour~~ de transporter ~~des~~ petits fruits.

<Justification> Modification d'ordre rédactionnel

3.3 Manutention, entreposage et transport

Deuxième paragraphe

Les producteurs doivent mettre en œuvre des pratiques sûres de manipulation, de transport et de stockage des petits fruits et doivent refroidir le produit immédiatement après la récolte. Il importe de prérefroidir (évacuation rapide de la chaleur emmagasinée au champ) les petits fruits ~~dans les deux heures~~ suivant la cueillette (par exemple dans les deux premières heures afin de maintenir leur fraîcheur et leur qualité et de maîtriser la prolifération des agents pathogènes d'origine alimentaire. Les producteurs doivent utiliser de l'eau potable pour la fabrication de glace et le refroidissement à l'eau lors du prérefroidissement afin de minimiser les risques de contamination.

<Justification>

Étant donné que la période de « deux heures » figure parmi les options que les membres peuvent choisir, il conviendrait de mettre entre parenthèse l'énoncé « dans les deux premières heures » et de le présenter à titre d'exemple.

3.3.1 Prévention de la contamination croisée

Deuxième alinéa

- Les cueilleurs ne doivent pas manipuler les fruits délaissés au champ, afin d'éviter la contamination croisée des petits fruits sains pendant la récolte. Il est recommandé de confier la cueillette des fruits destinés au rebut à un travailleur non affecté à la cueillette des fruits sains.

<Justification>: modification d'ordre rédactionnel (NDT : s'applique uniquement à la version anglaise)

Troisième alinéa

- Les conteneurs de récolte utilisés à plusieurs reprises doivent être nettoyés et désinfectés après chaque utilisation de façon saisonnière ou au besoin. Les contenants de récolte qui sont en contact direct avec les melons devraient être réservés à cet usage uniquement (ils ne devraient pas servir à contenir des effets personnels, des déchets, etc.).

<Justification>:

Le nouveau texte ajouté dans la section sur la « Prévention de la contamination croisée » de l'« Annexe pour les melons » du Code d'usages, fournit un moyen de réduction du risque de contamination croisée par la surface des contenants.

4.1.2 Équipement

Dans la mesure du possible, l'équipement devrait être conçu et disposé de manière à faciliter le nettoyage et la désinfection des fruits et à prévenir l'accumulation de biofilms susceptibles d'héberger les agents pathogènes sources d'infections alimentaires ~~micro-organismes~~ préoccupants.

Des procédures écrites doivent être élaborées et mises en œuvre ~~accessibles~~ pour le nettoyage et la désinfection du matériel utilisé pour le traitement post-récolte.

<Justification>: modification d'ordre rédactionnel

5.1 Maîtrise des risques alimentaires

Dernière phrase du troisième paragraphe

~~Éliminer~~ Les fruits destinés au rebut devraient être éliminés de manière sanitaire pour éviter d'attirer les ravageurs

<Justification>: Modification d'ordre rédactionnel, par souci de clarté.

5.2.2.1 Utilisation d'eau après récolte

Deuxième paragraphe

Il faut utiliser de l'eau ~~propre, de préférence~~ potable, pour le lavage des petits fruits. Il est recommandé de pratiquer un contrôle et une surveillance continue (pH et température, turbidité, dureté et capacité de débit du produit) sur l'eau contenue dans les réservoirs de prélavage et de lavage des établissements d'emballage.

<Justification>: L'eau utilisée au stade de la post-récolte doit être potable.

MALAISIE

3.2 Production primaire de petits fruits et règles d'hygiène

Par souci de cohérence par rapport à l'Annexe sur les melons, la Malaisie propose d'inclure de l'information sur « l'eau d'irrigation », « l'eau utilisée pour les engrais, la lutte antiparasitaire et les autres produits chimiques agricoles » et « l'eau utilisée pour la récolte et les autres usages agricoles » dans l'avant-projet d'Annexe sur les petits fruits.

3.2.3.1 Hygiène corporelle et installations sanitaires

Par souci de cohérence par rapport à l'Annexe sur les melons, la Malaisie propose d'inclure toute l'information comprise dans cette rubrique de l'avant-projet d'Annexe sur les petits fruits.

5.1 Maîtrise des dangers liés aux aliments

La Malaisie estime que l'énoncé devrait être reformulé comme suit :

« Les petits fruits destinés au rebut doivent être évacués du champ ou des installations d'emballage et éliminés afin d'éviter la contamination des autres fruits. ~~Éliminer les fruits destinés au rebut de manière sanitaire pour éviter d'attirer les ravageurs~~ **Les fruits destinés au rebut doivent être éliminés de manière sanitaire afin d'éviter d'attirer des ravageurs.** »

5.7 Documentation et archives

La Malaisie est d'avis que les exemples de documents à conserver devraient aussi inclure les dossiers d'examen médicaux des employés, comme suit :

- **Les dossiers d'examens médicaux des employés**

5.8 Procédure de rappel

La Malaisie est d'avis que l'information nécessaire pour retracer chaque fournisseur est une nécessité et qu'elle devrait également inclure « l'adresse de la ferme ». Par conséquent, la Malaisie propose de modifier le texte comme suit :

“Il est recommandé de garder des registres détaillés permettant de voir le lien entre chaque fournisseur du produit et le destinataire situé immédiatement en aval dans la filière alimentaire des petits fruits. Les renseignements requis à cette fin devraient comprendre, ~~si possible,~~ **l'adresse de la ferme**, le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de l'emballeur, la date d'emballage, la date d'expédition, le type de petit fruit (fraise, bleuet/myrtille, etc.) la marque commerciale du produit, les numéros de lot et le nombre de lots, et les coordonnées du transporteur. »

MEXIQUE

Observations générales :

- Nous croyons que la traduction en espagnol doit être révisée, y compris la rédaction générale du document. (Voir le tableau à la fin du document.)
- Nous vous suggérons de réordonner les numéros de paragraphe, car ils manquent de cohérence.

Observations particulières :

Document CX/FH 12/44/9	Observations	Justification
<p>3.2. Production primaire de petits fruits et règles d'hygiène Les rongeurs, les insectes et les oiseaux peuvent également endommager les fruits, ce qui engendre leur détérioration par les microbes et augmente le risque de propagation des agents pathogènes d'origine alimentaire. Les producteurs doivent prendre des mesures pour réduire l'ampleur des dégâts subis par les fruits au stade de la production.</p>	<p>3.2. Production primaire de petits fruits et règles d'hygiène Les rongeurs, les insectes et les oiseaux peuvent également endommager les fruits, ce qui engendre leur détérioration par les microbes et augmente le risque de propagation des agents pathogènes d'origine alimentaire. Les producteurs doivent prendre des mesures pour réduire l'ampleur des dégâts subis par les fruits au stade de la production. <u>Chaque fois que possible, d'autres méthodes doivent être utilisées afin de minimiser la manipulation des fruits par les travailleurs saisonniers, les emballeurs et les inspecteurs.</u></p>	

<p>3.2.1.1 Eau servant à la production primaire Paragraphe 1 Seule de l'eau propre doit être utilisée pour la production des petits fruits. Les producteurs devraient connaître les sources d'eau utilisées à la ferme (eau municipale, eau réutilisée, eau d'irrigation, eau usée recyclée, eaux de décharge d'aquaculture, eau de puits, eau puisée dans un canal à ciel ouvert, dans un réservoir, une rivière, un lac, un étang, etc.). Les producteurs devraient évaluer et gérer le risque posé par ces eaux en prenant les mesures suivantes :</p>	<p>3.2.1.1 Eau servant à la production primaire Paragraphe 1 La signification du terme «eaux usées recyclées» n'est pas claire.</p>	<p>L'ajout de la définition de ce terme contribuera à la bonne application du document</p>
<p>3.2.3. État de santé du personnel, hygiène corporelle et installations sanitaires Une bonne hygiène corporelle est essentielle pour la cueillette manuelle des fruits, en raison du nombre de manipulations susceptible de favoriser leur contamination.</p>	<p>3.2.3. État de santé du personnel, hygiène corporelle et installations sanitaires Une bonne hygiène corporelle est essentielle pour la cueillette manuelle des fruits, en raison du nombre de manipulations susceptible de favoriser leur contamination. <u>Chaque fois que possible, les procédures de cueillette, d'emballage et d'inspection doit être conçues pour réduire la manipulation des fruits.</u></p>	
<p>Ces procédures doivent couvrir la formation des travailleurs, les installations et les fournitures sanitaires requises par les travailleurs pour maintenir une bonne hygiène ainsi que les politiques internes sur l'hygiène des travailleurs et le signalement des maladies.</p>	<p>Ces procédures doivent couvrir, <u>sans restrictions</u>, la formation des travailleurs, les installations et les fournitures sanitaires requises par les travailleurs pour maintenir une bonne hygiène ainsi que les politiques internes sur l'hygiène des travailleurs et le signalement des maladies.</p>	
<p>3.2.3.1 Hygiène corporelle et installations sanitaires Les installations sanitaires doivent être facilement accessibles aux travailleurs agricoles pendant la récolte et l'emballage des petits fruits.</p>	<p>Les installations sanitaires doivent être facilement accessibles aux travailleurs agricoles pendant la récolte et l'emballage des petits fruits, <u>et doivent être approvisionnées en eau, en papier toilette, en savon et en essuie-mains.</u> <u>Le nombre d'installations sanitaires devrait être proportionnel au nombre de travailleurs agricoles.</u></p>	
<p>3.2.3.3 Propreté corporelle Quand les travailleurs sont autorisés à poursuivre leur travail après s'être coupés et quand les blessures ont été recouvertes avec un pansement étanche, ils devraient porter des gants pour couvrir leur bandage, de manière à placer une deuxième barrière entre elles et les petits</p>	<p>3.2.3.3 Propreté corporelle Quand les travailleurs sont autorisés à poursuivre leur travail après s'être coupés et quand les blessures ont été recouvertes avec un pansement étanche, alors, ils devraient porter des gants pour couvrir leur bandage, de manière à placer une deuxième</p>	<p>Ce dernier cas devrait s'appliquer s'il n'est pas possible de fournir de gants.</p>

fruits qu'ils manipulent.	barrière entre elles et les petits fruits qu'ils manipulent , <u>ou ils devraient être affectés à un autre chantier où ils ne sont pas appelés à manipuler des fruits directement.</u>	
3.2.4 Équipement servant à la culture et à la récolte Paragraphe 1 Des pratiques opérationnelles normalisées devraient être élaborées pour les activités d'entretien, de nettoyage et de désinfection de l'équipement de culture et de récolte. En outre :	3.2.4 Équipement servant à la culture et à la récolte Paragraphe 1 Des pratiques opérationnelles normalisées devraient être élaborées pour les activités d'entretien, de nettoyage et de désinfection de l'équipement de culture et de récolte. - En outre : , <u>y compris les procédures suivantes :</u>	Cette modification est proposée car les alinéas devraient faire partie des PON correspondantes, à défaut de quoi, on a l'impression qu'ils ne sont pas rattachés à ce qui précède.
3.2.4 Équipement servant à la culture et à la récolte Alinéa 2. Les conteneurs utilisés à plusieurs reprises pendant la récolte doivent être nettoyés après chaque charge.	3.2.4 Équipement servant à la culture et à la récolte Alinéa 2. Les conteneurs utilisés à plusieurs reprises pendant la récolte doivent être nettoyés après chaque charge. <u>conformément à un programme établi, qui prévoit leur nettoyage au moins à la fin du quart de récolte.</u>	
3.3 Manutention, entreposage et transport Alinéa 1. Facteurs à considérer pour la cueillette manuelle : Point 2. Les travailleurs agricoles doivent absolument recevoir une formation et être surveillés pour assurer la réussite de toute activité de récolte. Les producteurs doivent désigner un responsable chargé de surveiller la cueillette en tout temps, pour assurer que les cueilleurs pratiquent le lavage des mains et respectent la procédure afin de ne pas cueillir de fruits mouillés, meurtris et/ou endommagés. En outre, les cueilleurs ne doivent pas ramasser les petits fruits tombés au sol.	3.3 Manutention, entreposage et transport Alinéa 1. Facteurs à considérer pour la cueillette manuelle : Point 2 Les travailleurs agricoles doivent absolument recevoir une formation et être surveillés pour assurer la réussite de toute activité de récolte. Les producteurs doivent désigner un responsable chargé de surveiller la cueillette en tout temps, pour assurer que les cueilleurs pratiquent le lavage des mains et respectent la procédure afin de ne pas cueillir de fruits mouillés, meurtris et/ou endommagés. En outre, les cueilleurs ne doivent pas ramasser les petits fruits tombés au sol. Nous proposons D'ajouter un paragraphe indiquant que les petits fruits tombés par terre doivent être récoltés selon une autre procédure et que s'ils sont en bon état, ils peuvent être réintégrés dans la chaîne de production ou être transformés en produits non destinés à être consommés frais.	Tous les petits fruits tombés au sol qui sont encore en bon état devraient pouvoir être intégrés dans la chaîne de production.

<p>3.3.1 Prévention de la contamination croisée Les conteneurs de récolte utilisés à plusieurs reprises doivent être nettoyés et désinfectés de façon saisonnière ou au besoin.</p>	<p>3.3.1 Prévention de la contamination croisée Les conteneurs de récolte utilisés à plusieurs reprises doivent être nettoyés et désinfectés de façon saisonnière ou au besoin.</p>	<p>En outre l'équipement de récolte doit être nettoyé et désinfecté une fois par saison ou au besoin (par exemple si l'équipement passe dans une zone fréquentée par des animaux et jonchée de matières fécales.</p>
<p>4.1 Emplacement 4.1.2 Matériel Dans la mesure du possible, l'équipement devrait être conçu et disposé de manière à faciliter le nettoyage et la désinfection des fruits et à prévenir l'accumulation de biofilms susceptibles d'héberger les micro-organismes préoccupants.</p>	<p>4.1 Emplacement 4.1.2 Matériel Dans la mesure du possible, l'équipement doit devrait être conçu et disposé de manière à faciliter le nettoyage et la désinfection des fruits et à prévenir l'accumulation de biofilms susceptibles d'héberger les micro-organismes préoccupants.</p>	
<p>5.2.2.1. Utilisation d'eau après récolte Paragraphe 3 La concentration des agents antimicrobiens contenus dans l'eau doit rester à un niveau suffisant pour empêcher que l'eau de pré-lavage et de lavage devienne une source de contamination des fruits.</p>	<p>5.2.2.1. Utilisation d'eau après récolte Paragraphe 3 Les agents antimicrobiens peuvent endommager la structure de la peau et par conséquent la durée de conservation du produit; nous proposons donc d'ajouter un énoncé à cet effet.</p>	<p>La concentration des agents antimicrobiens contenus dans l'eau doit rester à un niveau suffisant pour empêcher que l'eau de pré-lavage et de lavage devienne une source de contamination des fruits, et pour empêcher que les agents antimicrobiens n'endommagent la structure de la peau des fruits.</p>

CORRECTIONS PROPOSÉES (VERSION ESPAGNOLE)

Libellé actuel	Correction suggérée
Introduction, paragraphe 1: arbutos	Introduction, paragraphe 1: arbustos
Dans tout le document eses	Dans tout le document Heces
3.3 Manutention, entreposage et transport Paragraphe 1 encimas	3.3 Manutention, entreposage et transport Paragraphe 1 Enzimas
<p>3.3 Manutention, entreposage et transport Paragraphe 2 Los productores deberían poner en práctica prácticas seguras en el manejo, transporte y almacenamiento de las bayas y enfriarlas inmediatamente luego de su cosecha. En pre enfriado (por ej., la eliminación del calor del campo) dentro de las primeras dos horas luego de su cosecha es muy importante para mantener su frescura y calidad, además de contribuir al control de los patógenos transmitidos por los alimentos. Asimismo, deberán usar agua potable para el hielo y la fase de hidro enfriamiento usado en el proceso de pre enfriamiento para reducir el riesgo de</p>	<p>3.3 Manutention, entreposage et transport Paragraphe 2 Los productores deberían poner en <u>práctica</u> marcha prácticas seguras en el manejo, transporte y almacenamiento de las bayas y enfriarlas inmediatamente luego de su cosecha. El pre enfriado (por ej., la eliminación del calor del campo) dentro de las primeras dos horas luego de su cosecha es muy importante para mantener su frescura y calidad, además de contribuir al control de los patógenos transmitidos por los alimentos.</p>

contaminación.	
----------------	--

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Les États-Unis aimeraient présenter plusieurs suggestions de révision, principalement pour donner plus de clarté au texte et pour supprimer les dispositions qui selon nous sont suffisamment couvertes dans les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* et dans le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais*. Dans les observations ci-dessous, le texte à supprimer est rayé et le texte à ajouter est souligné.

INTRODUCTION

Observation: Nous proposons d'ajouter le texte suivant à la fin du premier alinéa :

Cette diversité dans les pratiques de production et les pratiques de consommation (si les petits fruits sont surtout consommés frais, certains sont aussi régulièrement traités avec des microbicides) peut donner lieu à un large éventail de risques liés à la salubrité, selon les types de petits fruits, et ces risques obligent les producteurs à évaluer leurs pratiques de production et à adopter des mesures de maîtrise de la salubrité alimentaire qui sont adaptées à leurs cultures.

Justification : L'Annexe s'applique à une grande variété de fruits; les risques correspondants en matière de salubrité alimentaire varient en conséquence, et on ne peut recourir à un ensemble fixe de mesures pour contrer ces risques.

SECTION II – CHAMP D'APPLICATION, UTILISATION ET DÉFINITIONS

2.3 Définitions

Observation: Supprimer la définition de petits fruits.

~~Petits fruits : Baies et autres petits fruits issus de diverses plantes vivaces et d'arbustes présentant un ratio élevé de surface par rapport au poids. Le fruit entier, qui comprend souvent les graines, peut être consommé à l'état naturel ou transformé⁴.~~

Justification : Le groupe de travail a eu beaucoup de difficulté à définir le terme «petits fruits / baies ». Il a donc dû s'en remettre à la Classification Codex des aliments, qui comporte un groupe appelé « Baies et autres petits fruits ». La définition est basée sur le descripteur de ce groupe. Cependant, nous avons trouvé que cette définition n'ajoute rien en fait de clarté à ce que l'on entend par petits fruits, au-delà de l'information fournie dans l'introduction. En outre, cette définition, qui provient d'un groupe de fruits comprenant les « autres petits fruits », s'appliquerait à des fruits exclus de cette annexe (par exemple le raisin). Enfin, la mention selon laquelle les fruits sont consommés « à l'état naturel ou transformé » ne convient pas dans une définition et peut causer de la confusion quant à la portée de l'annexe.

SECTION 3 – PRODUCTION PRIMAIRE

Section 3.1.1 Emplacement du site de production

Observation: Nous proposons d'apporter les modifications suivantes au deuxième paragraphe :

Les effets de certains phénomènes atmosphériques, comme de fortes pluies, ne peuvent être contrôlés. Les fortes pluies peuvent augmenter l'exposition des petits fruits aux agents pathogènes par les éclaboussures, en cas de présence d'agents de contamination dans le sol. Le cas échéant, les producteurs doivent prendre en considération les événements naturels non contrôlés, tels que les fortes pluies, et envisager de reporter le moment de la récolte des petits fruits destinés à la consommation directe et/ou soumettre les petits fruits à un traitement visant à réduire le risque lié aux agents pathogènes ~~concevoir et valider des mesures de nettoyage et de désinfection des fruits avant leur emballage et leur congélation.~~ Le risque de contamination est à son maximum lorsque de fortes pluies provoquent des mares d'eau et lors du contact direct de l'eau avec les fruits; les petits fruits qui ont été au contact de cette eau ne doivent pas être utilisés à moins de subir un traitement visant à minimiser le risque de contamination.

Justification : On ignore quelles mesures de lavage et de désinfection pourraient être utilisées pour éliminer les contaminants; cependant, il existe des traitements qui pourraient être utilisés, p. ex. traitement thermique dans la confection de confitures. Bien que les produits transformés soumis à un traitement microbicide ne figurent pas dans la présente annexe, nous reconnaissons que ce traitement peut constituer une solution de rechange à l'abandon des fruits. En plus des éclaboussures, les fortes pluies peuvent causer des inondations qui exacerbent le risque de contamination tant par les microbes que les produits chimiques. Dans de tels cas, le fruit ne doit pas être utilisé à moins que des mesures soient prises pour atténuer le risque.

Observation: Remplacer le terme «serious» dans la dernière phrase du quatrième alinéa par le terme «high». [NDT: s'applique seulement à la version anglaise.]

When the risks are high ~~serious~~, these production sites should not be used for berry production unless adequate measures can be taken to mitigate the risks.

Justification : Il est plus correct d'utiliser le terme «high» (élevé) lorsqu'il est question de risques alimentaires.

Section 3.1.2 Animaux sauvages et domestiques, activités humaines

Observation: Supprimer «ainsi que» et insérer le terme « y compris» après l'énoncé entre parenthèses dans la première phrase du premier alinéa, et mettre le nouveau texte entre virgules :

On sait que de nombreuses espèces animales (par exemple, insectes, oiseaux, amphibiens, poulets, porcs sauvages, bétail, chiens domestiques ou sauvages) ~~ainsi que~~ y compris les personnes, susceptibles d'être présentes dans le milieu de production sont des vecteurs potentiels d'agents pathogènes d'origine alimentaire.

Justification : Changement rédactionnel mineur pour préciser que les humains appartiennent au règne animal.

Observation: Il faut préciser ce que l'on entend par méthodes « culturelles » d'exclusion des animaux hors du champ de production, tel que ce terme apparaît dans le premier alinéa (ou supprimer ce terme) :

- Les animaux domestiques et sauvages devraient être exclus de la zone de production, dans la mesure du possible, à l'aide de pratiques de lutte antiparasitaires biologiques, **culturelles**, physiques et chimiques appropriées.

Justification : Nous ne savons pas très bien ce que ce terme signifie ici. L'ajout d'un exemple (« par exemple ») serait peut-être nécessaire.

Section 3.2 Production primaire de petits fruits et règles d'hygiène

Observation: Nous proposons de réviser la troisième phrase du deuxième paragraphe comme suit :

Les producteurs doivent avoir recours à des pratiques de production (par exemple, choix du champ, brise-vent) qui minimisent les occasions de contact des petits fruits avec les contaminants aéroportés et avec la terre, les déjections animales, les produits d'amendement du sol (y compris les engrais naturels) ainsi que le contact direct avec l'eau ~~utilisée pour l'irrigation et l'épandage des produits phytosanitaires.~~

Justification : Pour préciser le type de pratiques de production susceptibles de réduire le contact avec les contaminants atmosphériques. En outre, on ne voit pas très bien comment les producteurs réduiraient le contact des petits fruits avec les produits phytosanitaires, car les pesticides sont presque toujours dilués dans l'eau avant l'application et ce mélange entre nécessairement en contact avec les petits fruits et le feuillage pour contrôler les insectes/maladies. Le changement dans la formulation d'«eau utilisée pour l'irrigation » à « eau d'irrigation » est uniquement d'ordre stylistique.

Section 3.2.1.1 Eau servant à la production primaire

Observation: Nous proposons d'insérer au premier paragraphe, entre la deuxième et la troisième phrase, un paragraphe qui figurait dans la première version de l'avant-projet d'annexe sur les petits fruits, en le modifiant légèrement :

Les producteurs devraient connaître les sources d'eau utilisées à la ferme .Le risque de contamination est

considéré comme étant plus élevé lorsqu'on a recours à des techniques de distribution d'eau qui augmentent l'exposition des petits fruits (notamment la partie comestible) à l'eau d'irrigation, p. ex. utilisation de jets d'aspersion, par rapport à d'autres types d'irrigation, comme l'irrigation au goutte à goutte. Les producteurs devraient évaluer et gérer le risque posé par ces eaux ...

Justification : On ne connaît pas bien la raison pour laquelle cette phrase a été supprimée, d'autant plus qu'il s'agit d'un aspect important de la salubrité de l'eau d'irrigation utilisée pour la production des petits fruits. Cet avis est également conforme aux recommandations fournies dans l'annexe sur les légumes feuilles verts.

Observation: Au troisième alinéa, remplacer « is a » par « are » : [NDT: s'applique seulement à la version anglaise.]

- Identifying and implementing corrective actions ~~is a~~ are means to prevent or minimize contamination of water for primary production...

Justification : Modification rédactionnelle mineure.

Section 3.2.3 État de santé du personnel, hygiène corporelle et installations sanitaires

Observation: Nous suggérons de réviser le premier paragraphe tel qu'indiqué ci-dessous :

Une bonne hygiène corporelle est essentielle pour la cueillette manuelle des fruits, en raison du nombre de manipulations susceptible de favoriser leur contamination. Tous les travailleurs agricoles doivent se laver les mains avec du savon et de l'eau courante et se sécher les mains avec des serviettes en papier jetables ou équivalent avant de manipuler les petits fruits, en particulier pendant leur cueillette et leur manutention. ~~Les travailleurs devraient recevoir une formation sur la bonne manière de se laver et de se sécher les mains.~~

Justification : Le séchage des mains avec des serviettes jetables fait partie des pratiques de lavage des mains. Cette terminologie est cohérente avec les autres annexes. La phrase « Les travailleurs devraient ... se laver et se sécher les mains » devrait être supprimée car elle apparaît à la section 10 - « Formation ».

Observation: Au troisième paragraphe, insérer le mot « in » après le terme « operating » : [NDT: s'applique seulement à la version anglaise.]

Where appropriate, each business operating in primary production should have written Standard Operating...

Justification : Changement éditorial mineur.

Section 3.2.1.2 Fumier, biosolides et autres engrais naturels

Observation: Nous recommandons de réviser le premier paragraphe comme suit :

L'utilisation de fumier et de lisier non traité doit être évitée dans la mesure du possible.

Les micro-organismes pathogènes peuvent persister dans le sol pendant de longues périodes; certains types de petits fruits ayant un cycle de production relativement bref pourraient être contaminés par des agents pathogènes présents dans le fumier. Les sols contaminés par des agents pathogènes d'origine humaine provenant de fumier, de biosolides et d'autres engrais naturels non traités et/ou partiellement traités, peuvent contaminer à leur tour les petits fruits en cas d'éclaboussures causées par la pluie ou d'inondation.

Justification : La dernière phrase sert à souligner comment le fumier et le lisier non traités peuvent contribuer à la contamination microbienne.

Section 3.2.3.2 État de santé

Observation: Supprimer « à noter l'information dans un registre » au premier alinéa :

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

Justification : L'utilisation du texte « à noter l'information dans un registre » (« note » dans la version anglaise = remarquer/noter) sera interprétée comme une recommandation à noter par écrit l'observation de symptômes. Le terme « déceler » suffit, car le but est de faire en sorte que les producteurs sachent reconnaître si un travailleur est malade.

Section 3.2.4 Équipement servant à la culture et à la récolte

Observation: Modifier le deuxième alinéa tel qu'indiqué.

- Les conteneurs utilisés à plusieurs reprises pendant la récolte doivent être nettoyés et désinfectés au début de la saison puis après chaque charge au besoin, conformément aux PON.

Justification : Cet alinéa était incompatible avec le troisième alinéa de la section 3.3.1 « Prévention de la contamination croisée », où il est écrit que « Les conteneurs de récolte utilisés à plusieurs reprises doivent être nettoyés et désinfectés de façon saisonnière ou au besoin ». Nous proposons de placer cet alinéa dans la section 3.2.4 et de se référer aux PON pour connaître la fréquence du lavage et de la désinfection pendant la récolte.

Section 3.3 Manutention, entreposage et transport

Observation: Réviser le deuxième paragraphe tel qu'indiqué ci-dessous :

Les producteurs doivent mettre en œuvre des pratiques sûres de manipulation, de transport et de stockage des petits fruits et doivent refroidir le produit immédiatement après la récolte. Il importe de prérefroidir (évacuation rapide de la chaleur emmagasinée au champ) ~~dans les 2 premières heures peu après la récolte~~ afin de maintenir leur fraîcheur et leur qualité et de maîtriser la prolifération des agents pathogènes d'origine alimentaire. Si des prérefroidisseurs ou de la glace sont utilisés pour refroidir les petits fruits, Les producteurs doivent utiliser de l'eau potable uniquement pour la fabrication de glace et le refroidissement à l'eau lors du prérefroidissement afin de minimiser les risques de contamination.

Justification : Aucun fondement scientifique ne justifie une durée de « deux heures » pour les petits fruits. En ce qui concerne la dernière phrase, la formulation existante pourrait être mal interprétée et laisser penser que l'emploi de glace et de prérefroidisseurs à l'eau sont les seules méthodes utilisées pour refroidir les petits fruits. Or, les petits fruits peuvent également être refroidis à l'air.

Observation: Au premier alinéa, sous « Considérations relatives à la cueillette mécanique », nous proposons les modifications suivantes :

- La cueillette mécanique est une pratique courante pour certains petits fruits. Ce mode, mais ce mode de récolte peut occasionner des risques liés à la salubrité alimentaire si l'équipement est mal entretenu ou nettoyé et s'il blesse les fruits ou tombe en panne pendant la récolte.

Justification : Modification d'ordre rédactionnel.

Observation: Au deuxième alinéa, sous « Considérations relatives à la cueillette manuelle », nous proposons les modifications mineures suivantes : [NDT: S'applique uniquement à la version anglaise].

- Les travailleurs agricoles doivent absolument recevoir une formation et être surveillés pour assurer la réussite de toute activité de récolte. Les producteurs doivent désigner un responsable chargé de surveiller la cueillette en tout temps, pour assurer que les cueilleurs pratiquent le lavage des mains et respectent la procédure de récolte, afin de ne pas cueillir de fruits mouillés, meurtris et/ou endommagés. En outre, les cueilleurs ne doivent pas ramasser les petits fruits tombés au sol.

Justification : Modifications d'ordre rédactionnel.

Section 3.3.1 Prévention de la contamination croisée

Observation: Supprimer le troisième alinéa :

~~Les conteneurs de récolte utilisés à plusieurs reprises doivent être nettoyés et désinfectés de façon saisonnière ou au besoin.~~

Justification : Ce texte a été déplacé à la section 3.2.4 - « Équipement servant à la culture et à la récolte ».

Observation: Nous demandons des éclaircissements sur le dernier alinéa de la section 3.3.1 :
Prévenir la contamination croisée entre les petits fruits bruts et lavés, qui seront surgelés, par des sources telles que l'eau de lavage, l'eau de rinçage, l'équipement, les ustensiles et les véhicules.

Justification : La section 3.3.1 porte sur les questions de contamination croisée au champ. Certains petits fruits sont-ils lavés au champ?

Section 3.3.3 Emballage au champ

Observation: Nous suggérons d'apporter les modifications suivantes à la première phrase du deuxième paragraphe :

Les producteurs doivent s'assurer d'utiliser des palettes et des conteneurs propres ~~et (désinfectés au besoin)~~ et s'assurer que les conteneurs n'entrent pas en contact avec la terre et les particules de fumier lors des travaux d'emballage au champ.

Justification : Modification d'ordre rédactionnel, par souci de clarté. En outre, il n'est pas possible de désinfecter les palettes.

SECTION 4. ÉTABLISSEMENT D'EMBALLAGE : CONCEPTION ET INSTALLATIONS

Observation: Supprimer le deuxième paragraphe.

~~Les dispositions ci-dessous s'appliquent au refroidissement et/ou au lavage des petits fruits dans un établissement d'emballage.~~

Justification : Comme cette section porte sur les établissements d'emballage, il n'est pas nécessaire de répéter cet avis ici.

Section 4.1.1 Emplacement

Observation: Supprimer cette section.

4.1.1 Établissements

~~Dans la mesure du possible et selon le niveau de risque propre au type de de petit fruit, les producteurs peuvent consulter un expert afin d'évaluer le risque relatif et obtenir des recommandations adaptées concernant l'emplacement des établissements d'emballage.~~

Justification : L'emplacement des établissements est suffisamment couvert dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire. Nous ne voyons pas la nécessité d'inclure des déclarations sur le fait que les producteurs devraient consulter un expert. Par ailleurs, la première partie de la phrase « Dans la mesure du possible » est en contradiction avec la suite « les producteurs peuvent... »

Section 4.2.1 Conception et disposition

Observation: Supprimer le premier paragraphe.

~~Pour les petits fruits qui sont lavés (p. ex. petits fruits destinés à être surgelés), les locaux et les salles devraient être conçus de manière à séparer les lots arrivant du champ des lots lavés. Différentes solutions existent pour ce faire, notamment l'aménagement de chaînes de transformation linéaires.~~

Justification : Cette section porte sur l'établissement d'emballage. Les indications données dans ce paragraphe sont déjà suffisamment couvertes dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire à la section 4.2.1 - « Conception et disposition » et à la section 5.2.4 - « Contamination microbiologique croisée ».

Observation: Dans le dernier (quatrième) paragraphe de la section 4.2.1, il faut supprimer la dernière phrase et la remplacer par la nouvelle phrase ci-dessous :

Avant l'ouverture de la saison, les installations devraient être nettoyées et toutes les surfaces de contact des aliments devraient être lavées et désinfectées. La conception doit permettre le nettoyage et la désinfection des surfaces de contact des aliments.

Justification : La phrase supprimée porte sur le nettoyage et la désinfection et non sur la conception et la disposition de l'établissement. Les directives sur le nettoyage et la désinfection à effectuer au début de la saison sont couvertes dans la section 6.1.1. La nouvelle phrase proposée cadre avec la phrase qui apparaît dans l'annexe sur le melon.

SECTION 5 - MAÎTRISE DES OPÉRATIONS

Observation : En plus des codes mentionnés, ajouter ici le renvoi au *Code d'usages pour la transformation et la manutention des denrées surgelées* (CAC/RCP 8-1976) qui figure au paragraphe 5.2.2.

Justification : En se limitant à un renvoi sous la section 5.2.2, on laisse entendre que « l'étape spécifique de la transformation » est la congélation; toutefois, la section 5.2.2 comprend des dispositions qui pourraient s'appliquer à la fois aux petits fruits prêts-à-manger et aux petits fruits surgelés. En outre, le Code d'usages sur les denrées surgelées comprend des dispositions applicables aux petits fruits congelés qui conviendraient non seulement à l'étape spécifique de transformation relative à la congélation, c.-à-d. qu'il fournit des conseils sur le contrôle de la température dans la chaîne du froid.

Section 5.1 Maîtrise des dangers liés aux aliments

Observation: Au deuxième paragraphe, nous proposons la modification suivante:

Des précautions doivent être prises pour s'assurer que les petits fruits ne sont pas endommagés ~~ni et ne sont pas~~ affectés par la contamination croisée pendant le transport et ~~le traitement~~ la manutention.

Justification : Modifications d'ordre rédactionnel. L'avis fourni dans cette section devrait être aussi englobant que possible. En remplaçant le terme « traitement » par « manipulation », on couvre toutes les activités liées à l'emballage ou au traitement à l'endroit où les petits fruits sont manutentionnés.

Section 5.2.2 Étapes spécifiques de la transformation

Observation: Supprimer la référence :

~~Code d'usages pour la transformation et la manutention des aliments surgelés (CAC/RCP 8-1976)~~

Justification : Cette référence doit figurer avec les autres références sous le titre de la section, tel qu'indiqué précédemment.

Section 5.2.2.1 Utilisation d'eau après la récolte

Observation: Nous recommandons d'insérer la mention « le cas échéant » dans la deuxième phrase du deuxième paragraphe et de supprimer « dureté » (de l'eau) à la troisième ligne du deuxième paragraphe : Il faut utiliser de l'eau propre, de préférence potable, pour le lavage des petits fruits. Il est recommandé le cas échéant de pratiquer ... une surveillance continue (pH et température, turbidité, ~~dureté~~ et capacité de débit du produit)...

Justification : Il n'est pas nécessaire de tester la « dureté de l'eau », du moment que le pH est surveillé. Ajouter le terme « le cas échéant » respecte l'usage dans les autres annexes.

Observation: Nous recommandons de supprimer le troisième paragraphe.

~~La concentration des agents antimicrobiens contenus dans l'eau doit rester à un niveau suffisant pour empêcher que l'eau de prélavage et de lavage devienne une source de contamination des fruits.~~

Justification : Cet aspect des directives est suffisamment traité dans le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais*.

Section 5.3 Matières premières

Observation: Supprimer le dernier alinéa :

- ~~• Il faut garder les petits fruits non lavés physiquement séparés ... produit fini)~~

Justification : Ce point est déjà couvert au premier alinéa de la section 5.2.4 de l'avant-projet d'annexe sur les petits fruits.

SECTION 9 – INFORMATION SUR LE PRODUIT ET SENSIBILISATION DES CONSOMMATEURS

Section 9.4 - Éducation des consommateurs

Observation: Nous proposons l'alinéa suivant en complément du quatrième alinéa sous le texte « L'information à l'intention des consommateurs sur la manipulation sanitaire des petits fruits devrait couvrir les points suivants : »

- La nécessité de laver les petits fruits avant de les consommer, surtout à l'état cru.

Justification : Cette recommandation cadre avec celle fournie dans le document de l'OMS qui est cité à la note de bas de page n° 5, et il s'agit d'un aspect important de la sensibilisation des consommateurs.

SECTION 10 - FORMATION

Section 10.2 Programmes de formation

Observation: Supprimer le premier alinéa:

- ~~• Des renseignements sur la formation requise pour reconnaître et ne cueillir que les petits fruits mûrs.~~

Justification : Il s'agit d'un problème de qualité, et non un problème de salubrité.

URUGUAY

L'Uruguay tient à remercier le Groupe de travail électronique sur les petits fruits, dirigé par le Brésil, pour son travail et apprécie l'occasion qui lui est offerte de présenter les observations suivantes.

Considérations générales :

- L'Uruguay se demande pourquoi on pose dans le document la question de savoir si la liste des petits fruits à traiter dans l'annexe devrait être limitée, alors que dans l'introduction, il est question d'une grande variété de fruits, y compris les petits fruits sauvages. À cet égard, nous appuyons la proposition du Brésil, sachant que le document sur les pratiques d'hygiène pour les fruits et légumes frais a une très large étendue et qu'il ne porte pas uniquement sur les petits fruits, les fraises entre autres. À notre avis, il est important de tenir compte des fraises et des bleuets dans le document, car il s'agit de deux denrées pertinents pour notre pays.
- Des problèmes de traduction ont été observés.

Considérations particulières :

2.3 Définitions :

La définition du terme « petits fruits » semble très générale.

3.1.1. Emplacement du champ de production :

La description de cette section est générique; elle ne porte pas spécifiquement sur ce type de denrées. Ces considérations devraient être prises en compte pour toutes les cultures.

En ce qui concerne les moyens de protection contre certains événements atmosphériques (fortes pluies), il serait possible d'utiliser du paillis de nylon et des tunnels en polyéthylène (micro ou macrotunnels) couvrant la récolte pour réduire les éclaboussures.

Il faudrait insérer un renvoi dans cette section vers des renseignements sur les antécédents du site.

3.1.2. Animaux sauvages et domestiques, activités humaines :

Nous réitérons la suggestion de ne pas énumérer les animaux sauvages et domestiques. Les espèces peuvent varier selon la région et/ou la culture.

Il convient de préciser d'emblée, dans le champ d'application du document, que les méthodes choisies doivent respecter les normes nationales/locales.

Les paragraphes ne sont pas clairs et sont parfois répétitifs. Il faudrait énumérer les mesures préventives, et il ne devrait pas être mentionné explicitement que les producteurs peuvent ou non décider de cueillir la récolte, indépendamment des BPA, par exemple :

- les animaux domestiques et sauvages devraient être exclus de la zone de production
- il est recommandé de construire une clôture de périmètre et d'inspecter périodiquement son état.
- la présence de mares d'eau dans les champs est à éviter
- la ferme doit être tenue en bon état de rangement et de propreté
- le champ de production doit être inspecté souvent pour détecter la présence d'animaux et évaluer les risques afin de décider si la récolte peut être cueillie ou non.
- Si d'autres activités que l'agriculture menées dans les zones voisines présentent un risque possible pour la salubrité de la récolte, des mesures efficaces devraient être mises en place pour empêcher le ruissellement de liquide ou de lixiviat dans la zone de production.

3.2. Production primaire de petits fruits et règles d'hygiène

Afin d'inclure tous les animaux susceptibles d'endommager les petits fruits, nous suggérons l'ajout suivant :

Les rongeurs, les insectes et les oiseaux, **entre autres**.

3.2.1.1 Eau servant à la production primaire

Les recommandations figurant dans le Code d'usages pour les fruits et légumes frais devraient être appliquées.

3.2.1.2 Fumier, biosolides et autres amendements naturels

Les recommandations figurant dans le Code d'usages pour les fruits et légumes frais devraient être appliquées.

L'épandage de fumier non traité ne doit pas être permis.

3.2.3. État de santé du personnel, hygiène corporelle et installations sanitaires

Nous suggérons de traiter séparément les aspects liés à la santé et à l'hygiène du personnel, d'une part, et aux installations sanitaires d'autres part, par exemple comme suit :

3.2.3. Santé et hygiène du personnel

3.2.3.1. Hygiène du personnel

Cette section devrait reprendre les directives fournies dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais et mentionner que les travailleurs doivent subir un examen médical si cela est jugé approprié.

3.2.3.2. Propreté corporelle

Cette section devrait reprendre les directives fournies dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais et comprendre le nouveau texte suivant :

Si les travailleurs portent des gants, la procédure sur le port de gants au champ devrait être consignée par écrit et suivie. Si les gants sont réutilisables, ils doivent être faits de matériaux faciles à nettoyer et

à désinfecter. Ils doivent être régulièrement nettoyés et rangés dans un endroit propre. Si les gants sont jetables, ils doivent être jetés dès qu'ils sont usés, souillés ou contaminés de toute autre manière. Le port de gants ne remplace pas les bonnes pratiques de lavage des mains.

3.2.4. Nettoyage des installations

3.2.3.3. Équipement servant à la culture et à la récolte

3.2.3.4. Accès aux installations sanitaires

Les installations sanitaires doivent être facilement accessibles aux travailleurs agricoles pendant la récolte et l'emballage des petits fruits.

Les producteurs devraient déterminer où placer les installations portables afin d'éviter les risques sanitaires et devraient mettre par écrit des procédures opérationnelles normalisées (PON) ou de la documentation sur les procédures de nettoyage et/ou d'aération des installations.

3.3 Manutention, entreposage et transport

Le texte qui figure à la fin du deuxième alinéa pourrait inclure la recommandation de manutention suivante; cette pratique est d'usage très courant dans la culture de la fraise en Uruguay :

Il est recommandé de faire la cueillette dans les premières heures de la matinée, lorsque la température est encore modérée, afin de protéger la récolte du soleil pendant le transport et/ou l'entreposage ultérieur.

3.3.1 Prévention de la contamination croisée

Ajouter ce qui suit au quatrième alinéa : **Les producteurs doivent périodiquement suivre ces pratiques.**

Supprimer le cinquième alinéa.

4.1.1. Établissements

On ne voit pas très bien ce qui est recommandé. Il serait important que des professionnels soient présents tout au long de la chaîne.

5.2.2.1. Utilisation d'eau après récolte

Il faut utiliser de l'eau ~~propre, de préférence~~ potable, pour le lavage des petits fruits.

5.7 Documentation et archives

En outre, toutes les pratiques culturales et tous les épandages de produits phytosanitaires doivent être notés dans un registre, étant donné que la salubrité de la récolte commence par un traitement approprié de la production.