



FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION
00100 Rome, Via delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797



WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ
1211 Genève, 27 Avenue Appia. Câbles: UNISANTÉ, Genève. Tél. 34 60 61

F

ALINORM 70/13
Juillet 1969

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
Septième session
Rome, 7-17 avril 1970

RAPPORT DE LA SIXIEME SESSION
DU
COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE

Washington
5-9 mai 1969

WM/91241

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
RAPPORT DE LA SIXIEME SESSION DU
COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE
WASHINGTON D.C. (ETATS-UNIS)
5-9 MAI 1969

Introduction

1. La sixième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire s'est tenue à Washington dans l'immeuble de l'Organisation panaméricaine de la Santé/OMS, du 5 au 9 mai 1969. M. L.R. Shelton, Président du Comité, et M.G. Grange, coordonnateur du Codex pour les Etats-Unis, ont souhaité la bienvenue aux participants au nom du Gouvernement des Etats-Unis. La liste des participants figure à l'Annexe I au présent rapport.

Adoption de l'ordre du jour

2. Le Comité est convenu de supprimer le point 7 de l'ordre du jour relatif à l'examen (étape 2) du projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments précuisinés surgelés, y compris les produits semi-cuisinés, du fait que le pays auteur (Canada) s'est trouvé dans l'impossibilité de mettre le projet à la disposition des délégués préalablement à l'ouverture de la session. Il est convenu de distribuer ce projet en vue de son étude à l'étape 2 lors de la prochaine session du Comité. Hormis la suppression du point 7, le projet d'ordre du jour est adopté après un réarrangement mineur de l'ordre des questions à examiner.

Questions découlant du rapport de la sixième session de la Commission et intéressant les travaux du Comité

3. Le Comité prend note de la teneur d'un document du Secrétariat portant sur les questions examinées par la Commission lors de sa sixième session et ayant trait aux travaux du Comité (Cx 4/20.3, avril 1969). Le document traitait des questions ci-après:

- a) Codes d'usages en matière d'hygiène adoptés par la Commission à l'étape 5 et passés aux étapes suivantes;
- b) opportunité d'élargir la représentation géographique aux sessions du Comité et de voir inclure dans les délégations des pays ainsi invités des experts dans le domaine de la microbiologie alimentaire, étant donné que le Comité approfondirait davantage, à l'avenir, la question des procédures à suivre en matière d'échantillonnage et d'analyse microbiologiques;
- c) confirmation de la présidence du Comité sous les auspices du Gouvernement des Etats-Unis;

- d) avis des conseillers juridiques de la FAO et de l'OMS selon qui la Commission est habilitée, en vertu de ses statuts, à élaborer des Codes d'usages en matière d'hygiène et des Codes d'usages technologiques;
- e) responsabilité du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire pour l'élaboration et la confirmation des méthodes d'échantillonnage et d'analyse microbiologiques aux fins de vérification des dispositions d'hygiène figurant dans les normes Codex sur les produits alimentaires.
- f) nécessité d'inclure dans les rapports des Comités du Codex de brefs exposés sur l'état d'avancement des travaux des comités,

et
- g) critères à appliquer pour l'établissement de l'ordre de priorité des travaux et pour la création de nouveaux organes subsidiaires de la Commission.

4. Le Comité a été également informé de la décision prise par la Commission de supprimer le Comité du Codex sur la viande de volaille. Ce dernier point a retenu plus particulièrement l'intérêt du Comité, car celui-ci travaillait à l'élaboration d'un Code d'usages en matière d'hygiène pour la volaille et les parties de volaille.

Mandat du Comité

5. Le Comité note que la Commission a reconnu l'opportunité de faire mention dans le mandat du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire du rapport qui existe entre le Comité et les Comités mixtes FAO/OMS d'experts en matière d'hygiène alimentaire. Le Comité pense qu'il lui sera peut-être utile de pouvoir faire appel de temps à autre au concours d'autres organisations internationales, notamment dans le domaine de la microbiologie alimentaire. Il juge donc souhaitable de prévoir cette éventualité dans son mandat. Le Comité est convenu d'ajouter l'alinéa (e) ci-après à ses attributions, telles qu'elles sont définies dans le Manuel de procédure (première édition), et de le soumettre à la prochaine session de la Commission pour examen et adoption.

- "e) soumettre pour examen, si besoin est, des problèmes d'hygiène alimentaire déterminés aux organes de la FAO et/ou de l'OMS ou à ceux créés par ces institutions ou à d'autres organisations compétentes ayant des connaissances spécialisées dans les domaines en cause".

En proposant l'addition de l'alinéa (e) ci-dessus à son mandat, le Comité a souligné que les problèmes précis d'hygiène alimentaire comprenaient, en particulier, la méthodologie microbiologique et l'échantillonnage.

Questions soumises par d'autres comités du Codex

Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche

6. Le Comité a examiné la demande du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (ALINORM 69/18, par. 33) tendant à ce qu'il élabore des codes d'usages en matière d'hygiène applicables à la manutention du poisson frais et du poisson congelé, en mer et à terre, des produits de la pêche transformés frais et congelés, des produits de la pêche en conserve, des mollusques, des crustacés et des produits de la pêche fumés et semi-conservés.

7. Il a été convenu que le Royaume-Uni se chargerait, en collaboration avec l'Australie, de l'élaboration d'un code ou de codes sur la manutention du poisson frais et congelé en mer et à terre, et sur les produits de la pêche transformés frais et congelés. Selon l'interprétation du Comité, les produits de la pêche transformés frais et congelés se rapportent aux produits préparés dans des usines situées à terre.

8. Le Comité est d'accord pour que les Etats-Unis d'Amérique se chargent d'élaborer un code d'usages en matière d'hygiène pour les produits de la pêche en conserve. Les poissons frais et congelés constituant les matières premières qui entrent dans la composition des produits de la pêche en conserve, il est convenu que les Etats-Unis devraient tenir compte du projet de code ou de codes dont l'élaboration sera entreprise par le Royaume-Uni en collaboration avec l'Australie.

9. Le Comité convient qu'un projet de code d'usages en matière d'hygiène pour les mollusques et crustacés devrait être établi par les Etats-Unis en collaboration avec l'Italie.

10. Il est également convenu que les Pays-Bas devraient élaborer, en collaboration avec les Etats-Unis, un code d'usages en matière d'hygiène pour les produits de la pêche fumés et semi-conservés.

11. Le Comité reconnaît en outre, comme le suggère le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche, que les auteurs des projets de codes susmentionnés devraient tenir compte, le cas échéant, des projets antérieurs de codes d'usages en matière d'hygiène concernant (i) les mollusques, crustacés et coquillages, et (ii) l'assainissement et la désinfection des usines de poisson, ainsi que des codes d'usages technologiques pour les poissons et autres produits de la pêche, en cours d'élaboration par la Division des pêches de la FAO, et des projets de codes appropriés préparés par l'OCDE.

12. Le Comité a examiné la demande du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche, l'invitant à faire des recommandations sur les méthodes adéquates d'analyse et d'échantillonnage permettant d'établir la présence de micro-organismes, en particulier des agents pathogènes, dans le poisson en conserve. A cet égard, le Comité estime qu'il n'existe aucun problème particulier lié au poisson en conserve susceptible de justifier l'établissement d'une distinction entre ces produits et d'autres aliments en conserve. Le Comité prie les délégations du Canada et des Etats-Unis de préparer pour sa prochaine session un document énonçant certains paramètres de base et des directives générales relatives à l'analyse microbiologique et à l'échantillonnage du poisson en conserve. Le Comité estime qu'un tel document constituerait une base utile pour la mise au point, en temps voulu, d'une méthodologie microbiologique et d'un système d'échantillonnage applicables à tous les aliments en conserve.

Comité du Codex sur les fruits et légumes traités

13. A la demande du Comité ci-dessus, le Comité a examiné la question de l'utilisation de la nisine dans les légumes en conserve, en s'appuyant sur une note à ce sujet qui avait été préparée par la délégation du Royaume-Uni. Il constate que le document du Royaume-Uni cite des experts de divers pays selon qui, dans certaines circonstances, l'utilisation de la nisine dans les légumes en conserve présente certains avantages, notamment lorsque les conserves sont produites ou destinées à la vente dans les climats chauds. La délégation du Royaume-Uni a souligné qu'il ne s'agissait nullement de considérer l'emploi de la nisine comme un substitut à un traitement thermique adéquat et/ou à de saines pratiques d'hygiène applicables à la production de ces produits. Les débats ont fait ressortir les points suivants:

- i) Les pays représentés à la session ne permettent pas généralement l'emploi de la nisine dans les légumes en conserve.
- ii) Un certain nombre de pays qui expédient des légumes en conserve vers des zones à climat chaud n'ont pas constaté de détérioration appréciable de ces produits, bien que ceux-ci n'aient pas été traités à la nisine.

Il a également été reconnu que:

- i) L'emploi de la nisine pourrait fort bien ouvrir la voie à un traitement thermique inadéquat ou à des pratiques peu hygiéniques lors de la manutention des produits, de même qu'à l'utilisation d'autres antibiotiques dans ces produits.
- ii) Etant donné que la plupart des pays n'autorisent pas, en fait, l'emploi de la nisine dans les légumes en conserve, l'approbation d'un tel emploi ne faciliterait pas les échanges internationaux.

14. Le Comité a appris que le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires avait établi une DJA de 33.000 unités par kilogramme de poids corporel et par jour, pour la nisine. Le Comité en a conclu que la question de la toxicité résultant de l'addition de nisine au niveau proposé ne constituerait pas un facteur qui inciterait à décider s'il faut ou non recommander l'emploi de cet additif.

15. En conclusion, le Comité reconnaît que le traitement des légumes en conserve avec de la nisine pourrait être autorisé dans certains cas, mais il n'en recommande pas l'emploi étant donné que cela pourrait faire naître certains dangers, tels que la formation de Cl. botulinum résultant d'un traitement insuffisant des produits.

16. Le Comité était saisi pour confirmation de la spécification suivante qui figure dans la Norme pour le concentré de tomates traité:

"4.4 Le produit dilué (à environ 9% de résidu sec soluble), examiné selon la méthode Howard pour le dénombrement des moisissures, ne doit pas présenter plus de 50 pour cent de champs positifs."

17. Le Comité note que l'intention du Comité des fruits et légumes traités était de rendre cette disposition obligatoire. Bien que la majorité du Comité ait admis lors de sa session précédente qu'il conviendrait de rendre obligatoire une disposition analogue figurant dans les normes pour les jus de fruits, le Comité recommande à la majorité que cette disposition ne figure dans la Norme pour le concentré de tomates traité qu'à titre consultatif. Le Comité reconnaît que sa recommandation concernant la Norme pour le concentré de tomates traité représente un changement d'opinion sur ce sujet, mais il fonde son point de vue sur la considération selon laquelle un chiffre obligatoire précis de dénombrement des moisissures pourrait créer un obstacle inutile au commerce international de ce produit, du fait qu'il serait extrêmement difficile de s'assurer que des cargaisons complètes répondent à cette prescription lorsqu'elles sont soumises à une vérification de conformité effectuée à l'aide d'un plan d'échantillonnage statistique.

Les délégations des pays dont les noms suivent ont estimé que cette spécification devrait avoir un caractère facultatif: Danemark, Etats-Unis, Italie, Irlande, Pays-Bas, Philippines, Pologne, Royaume-Uni et Suisse. La délégation de l'Australie a jugé que cette spécification devrait être obligatoire. Les délégations du Canada et de la Turquie se sont abstenues de faire connaître leur position sur la question.

18. Le Comité note que l'observation des dispositions particulières du Code d'usages en matière d'hygiène protégerait le produit fini contre la contamination par moisissures. Il reconnaît que, en l'absence d'une meilleure méthode, la méthode Howard de dénombrement des moisissures peut

être employée comme méthode internationale utile pour déterminer la contamination par moisissures. En ce qui concerne le chiffre proposé, la plupart des délégations présentes ont jugé suffisant le chiffre de 50 pour cent, mais la délégation des Etats-Unis a pensé qu'il était possible d'atteindre un chiffre de 40 pour cent ou moins.

Nécessité de la confirmation des spécifications relatives aux produits finis recommandées dans les Codes d'usages en matière d'hygiène et adoptées à titre obligatoire dans les normes Codex applicables aux produits

19. Le Comité prend acte d'une décision antérieure prise par la Commission selon laquelle certaines parties des Codes d'usages, notamment celles ayant trait aux spécifications relatives aux produits finis peuvent être comprises dans les Normes Codex, ce qui pourrait leur conférer un caractère obligatoire. Le Comité estime que lorsque les spécifications relatives aux produits finis qu'il avait recommandées à divers comités du Codex s'occupant de produits se trouvaient, d'une part, comprises à titre de prescriptions obligatoires dans les normes en voie d'élaboration par ces comités et étaient, d'autre part, conformes aux spécifications recommandées pour les produits finis, il n'y avait pas lieu de renvoyer ultérieurement ces prescriptions obligatoires au présent Comité aux fins de confirmation formelle. Cependant, le Comité est convenu que si des comités du Codex s'occupant de produits adoptent, à titre de prescriptions obligatoires figurant dans les normes, des versions élargies des prescriptions d'hygiène portant sur les produits finis ou certaines parties des codes d'usages en matière d'hygiène, autres que les spécifications relatives aux produits finis, ces prescriptions obligatoires devraient être renvoyées au Comité aux fins de confirmation formelle.

Cette position est motivée par la raison suivante: le Comité a indiqué antérieurement que, à l'exception des spécifications relatives aux produits finis, il serait peu souhaitable que les comités du Codex s'occupant de produits retiennent des dispositions particulières figurant dans les Codes d'usages en matière d'hygiène en vue de les incorporer aux normes applicables aux produits en tant que prescriptions obligatoires, étant donné qu'une telle mesure pourrait donner lieu à ce qu'une importance excessive soit attachée à certaines dispositions que le Comité pourrait juger hors de propos.

Comité de coordination pour l'Europe

20. Après examen des notes présentées sur les spécifications d'hygiène figurant dans les avant-projets de normes provisoires pour les eaux minérales naturelles, les champignons comestibles et produits dérivés, les champignons comestibles séchés et les chanterelles fraîches, le comité les a confirmées ou s'est prononcé comme suit:

i) Eaux minérales naturelles

Le Comité note que la recommandation qu'il avait faite lors de sa dernière session au sujet des eaux minérales naturelles a été adoptée par le Comité de coordination pour l'Europe. Il estime que les prescriptions relatives à l'eau minérale naturelle recommandées aux fins de confirmation devraient comporter un

renvoi préliminaire aux Principes généraux d'hygiène alimentaire. En ce qui concerne l'alinéa (iii) de cette norme ayant trait aux dispositions relatives à l'hygiène, le Comité recommande que le membre de phrase "et à conserver à l'eau les propriétés répondant à sa définition" soit supprimé de cette section de la norme, étant donné qu'elle ne semble pas pertinente dans ce contexte. Le Comité reconnaît que le Comité de coordination pour l'Europe pourrait souhaiter examiner s'il y a lieu d'insérer cette prescription ailleurs dans la norme. A l'exception des réserves faites ci-dessus, le Comité confirme les prescriptions d'hygiène contenues dans cette norme.

ii) Champignons comestibles et produits dérivés

Le Comité a noté que cette norme générale couvrirait tous les champignons comestibles, y compris les champignons frais et les champignons traités selon les modes les plus divers. Le Comité a estimé que, compte tenu de la variété des formes de produits couvertes par la norme, le projet des prescriptions d'hygiène figurant dans les normes était trop général pour lui permettre de se prononcer d'une façon constructive. Le Comité est convenu d'inviter le Comité de coordination pour l'Europe à énoncer les prescriptions d'hygiène d'une façon plus précise en rapport avec les produits couverts par la norme. Le Comité a également noté que d'autres dispositions de la norme, en particulier certaines des prescriptions relatives aux défauts autorisés que, de toute évidence, le Comité de coordination pour l'Europe considérerait comme des facteurs de qualité, telles que les impuretés minérales et organiques et les champignons endommagés par les vers, pourraient être envisagées comme des questions devant figurer dans la section de la norme traitant de l'hygiène et a prié le Comité de coordination pour l'Europe de se pencher sur la question. Le Comité a également demandé au Comité de coordination pour l'Europe d'établir s'il n'y aurait pas lieu de considérer sous l'angle de l'hygiène la section de la norme intitulée "Examen et triage de la matière première" ayant trait aux espèces vénéneuses de champignons.

iii) Champignons comestibles séchés

Le Comité a approuvé la prescription d'hygiène contenue dans la norme pour les champignons comestibles séchés, mais a attiré l'attention du Comité de coordination pour l'Europe sur les observations faites à l'alinéa (ii) ci-dessus en ce qui concerne les défauts autorisés.

iv) Chanterelles fraîches

Le Comité a approuvé la prescription d'hygiène contenue dans la norme pour les chanterelles fraîches.

Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires

21. Le Comité note que le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires s'est rallié à la proposition faite par ce Comité, selon laquelle les récipients devraient porter le nom et l'adresse de l'usine où les produits ont été fabriqués, en tant que principe important régissant l'inspection en matière d'hygiène alimentaire. La note remise par le présent Comité au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires se rapportant en particulier à la noix de coco déshydratée, c'est donc dans cet esprit que le Comité a accepté la recommandation du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des denrées surgelées

22. Lors de sa dernière session, le Comité était convenu de soumettre le projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes surgelés à l'examen du Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des denrées surgelées en rapport avec la Norme générale que le Groupe mixte d'experts se chargeait d'élaborer pour tous les produits alimentaires surgelés. Le Comité décide d'agir en ce sens, car la Norme générale contient certaines dispositions qui, de l'avis d'un certain nombre de délégations siégeant au Groupe mixte d'experts, pourraient figurer à plus juste titre dans un Code d'usages. A sa dernière session, le Groupe mixte d'experts a décidé de ne pas examiner en détail le projet de Code, étant donné que celui-ci devait être soumis à la sixième session de la Commission en vue de son adoption à l'étape 5 et de sa transmission ultérieure aux gouvernements pour une nouvelle série de commentaires.

23. Ainsi, le Groupe mixte a décidé d'attendre la diffusion du texte du Code émanant du présent Comité, compte tenu des commentaires qui seraient formulés par les gouvernements à l'étape 6. Le Groupe mixte avait également manifesté le désir de voir la Norme générale applicable aux produits alimentaires surgelés accompagner le projet de Code lors de sa transmission aux gouvernements pour commentaires à l'étape 6, afin de permettre également au présent Comité de tenir compte de toutes les questions contenues dans la Norme générale relative à l'hygiène alimentaire. Le Groupe mixte a également décidé qu'il ne serait pas nécessaire d'inclure dans les normes applicables à chaque produit les spécifications afférentes aux produits finis, figurant à la section V du projet de Code.

24. Le Comité note qu'à sa sixième session la Commission a été saisie de la Norme générale applicable aux produits alimentaires surgelés en vue de son examen à l'étape 8. Il note aussi que le Groupe mixte a demandé l'avis de la Commission pour savoir si le texte dont il était saisi devrait être considéré comme une norme obligatoire ou comme un code d'usages à caractère consultatif. Le Comité a été avisé que la Commission avait décidé de demander au Groupe mixte d'interrompre ses travaux sur la Norme générale et de se pencher sur la mise au point d'un Code d'usages à caractère consultatif

applicable aux produits alimentaires surgelés, en incorporant, le cas échéant, dans ce code des sections de l'ancienne Norme générale. Le Comité relève en outre qu'en invitant le Groupe mixte à élaborer un tel code, la Commission a demandé à celui-ci s'il ne serait pas préférable de confier aux comités s'occupant de produits la tâche d'élaborer les Codes d'usages pour certains groupes de produits, tels que le poisson, la viande et les produits laitiers.

25. Compte tenu de cette évolution, le Comité estime que le projet du Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes surgelés pourrait revêtir une importance accrue aux yeux du Groupe mixte. Le Comité s'est donc déclaré d'avis qu'il conviendrait, lors de la transmission du projet de Code aux gouvernements pour commentaires à l'étape 6, d'attirer l'attention de ceux-ci sur le fait que le projet de Code contient un certain nombre de renvois à l'ancienne Norme générale.

Comité du Codex sur les produits cacaotés et le chocolat

26. Le Comité a relevé les points de vue qui avaient été exprimés par le Comité du Codex sur les produits cacaotés et le chocolat lors de sa sixième session, au sujet des prescriptions d'hygiène applicables au chocolat et aux produits cacaotés (paragraphe 19 du document ALINORM 69/10). Le Comité note, en particulier, que le Comité sur le chocolat a estimé que si les fabricants s'en tenaient aux Principes généraux d'hygiène alimentaire, il ne serait pas nécessaire, pour le moment, d'envisager l'élaboration de normes microbiologiques spécifiques pour les produits finis. Le Comité juge cependant bon de demander au Comité sur le chocolat si ce point de vue couvre la question soulevée antérieurement par le Comité sur l'hygiène au sujet de la mise au point de prescriptions applicables aux produits finis, particulièrement en ce qui concerne la levure et le dénombrement des moisissures dans les produits cacaotés et chocolatés (voir paragraphe 12(b) du document ALINORM 69/13).

Sous-Comité IV du Codex sur les produits carnés traités et la viande emballée pour la vente au détail

Produits carnés en conserve

27. Le Comité a examiné les dispositions figurant dans les sections relatives à l'hygiène des avant-projets de normes pour i) les jambons en boîte ii) le corned beef en boîte iii) le luncheon meat en boîte et iv) le chopped meat en boîte, en tenant compte de l'exposé sur ces dispositions contenu dans le rapport du Sous-Comité accompagné d'un commentaire explicatif présenté par le Président du Sous-Comité, le Dr. V. Enggaard (Danemark).

28. Le Comité approuve le préambule figurant dans la section relative aux prescriptions d'hygiène en ce qui concerne l'ensemble des quatre normes.

29. En ce qui concerne le refroidissement dans l'eau des conserves traitées, le Comité note que le Sous-Comité a incorporé dans chacune des quatre normes le texte qu'il avait proposé au Sous-Comité lors de sa dernière session.

30. Le Comité a relevé les observations formulées par le Sous-Comité en ce qui concerne le conditionnement des produits dans des récipients hermétiquement clos et est convenu d'attendre toute modification à la rédaction

de cette disposition sur laquelle le Sous-Comité pourra se mettre d'accord compte tenu de toute suggestion qui pourrait être formulée par le Groupe de rédaction constitué par le Sous-Comité.

Jambons en boîte

Traitement thermique

31. Le Comité note que le Sous-Comité a décidé lors de sa dernière session, à l'exception de la délégation des Pays-Bas, de relever le traitement thermique minimum pour tous les produits carnés en boîte dont il s'occupait de 65,5°C à 68,9°C. Le Comité prend acte de la déclaration de la délégation danoise selon laquelle le Sous-Comité a jugé que le chiffre de 68,9°C, joint aux autres dispositions de la norme, notamment celles concernant les additifs et les instructions relatives à l'emmagasinage, représente une garantie convenable du point de vue de la santé publique et est destiné par la même occasion à prévenir la transmission de la fièvre aphteuse. Il a été signalé au Comité qu'il incombait au Sous-Comité de veiller à ce que le produit pour lequel il procédait à l'élaboration d'une norme soit acceptable du point de vue général des critères qualitatifs et organoleptiques. Par conséquent, on a dû reconnaître que le Sous-Comité, à l'exception de la délégation des Pays-Bas, admettait que l'on avait tenu pleinement compte de ces facteurs lorsque le chiffre de 68,9°C avait été retenu.

32. La délégation des Pays-Bas avait lors de la dernière session du Sous-Comité, avancé qu'un chiffre de 65,5°C était suffisant pour assurer la protection de la santé publique. La délégation des Pays-Bas, à la présente session du Comité sur l'hygiène alimentaire, a réitéré ce point de vue en se fondant sur les considérations suivantes:

- a) on ne dispose d'aucune donnée tendant à soutenir le point de vue selon lequel les micro-organismes pathogènes pour l'homme sont détruits à une température de 68,9°C et non à 65,5°C.;
- b) si une température de 65,5°C associée aux autres dispositions pertinentes de la norme est suffisante pour préserver la santé publique, il n'y a aucune raison de porter le chiffre à 68,9°C, ce qui aurait un effet défavorable et inutile sur la qualité et le goût du produit;
- c) on ne dispose d'aucune donnée tendant à appuyer le point de vue selon lequel le virus de la fièvre aphteuse est transmis par le jambon en boîte et, même si l'on disposait d'un tel renseignement, rien ne prouve qu'une température de 68,9°C empêcherait la transmission de ce virus.

33. Il a été signalé au Comité que la proposition dont il était saisi concernait le chiffre de 68,9°C et qu'on lui demandait de se prononcer sur la question de savoir si ce chiffre, assorti des autres dispositions pertinentes de la norme, constituait une garantie suffisante pour la santé publique. Aucune délégation n'a avancé de suggestion selon laquelle le chiffre de 68,9°C assorti des autres dispositions pertinentes de la norme n'était pas

satisfaisant du point de vue de la santé publique.

34. Le Comité prend acte de l'intervention du Président du Sous-Comité aux termes de laquelle le chiffre de 15°C recommandé pour les produits devant être conservés au frais et stipulé dans les instructions d'emmagasinage figurant dans la norme devait faire l'objet d'un examen par un groupe de rédaction constitué au sein du Sous-Comité. Compte tenu, d'une part, des aspects envisagés ci-dessus et du fait que le Sous-Comité examinera un projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les produits carnés lors de sa prochaine session et compte tenu, d'autre part, du point de vue exprimé par la délégation des Pays-Bas, les avis au sein du Comité ont été plus ou moins également partagés sur la question de savoir s'il y avait lieu d'approuver dès maintenant la disposition relative au traitement thermique figurant dans la norme applicable aux jambons en boîte. Les pays suivants se sont prononcés pour une approbation immédiate: Australie, Canada, Danemark, Etats-Unis, Irlande et Royaume-Uni. Les pays suivants ont estimé préférable de différer toute décision concernant l'approbation pour le moment et de demander un supplément d'information au Sous-Comité: Italie, France, Pays-Bas, Pologne et Suisse. Les délégations de la République Argentine et de Cuba se sont associées par la suite aux délégations ayant opté pour reporter à plus tard toute décision à ce sujet. La délégation des Philippines a réservé sa décision. Cela étant, le Comité décide de remettre à plus tard toute décision sur la confirmation de cette disposition dans l'attente d'un nouvel examen de la question par le Sous-Comité.

"Luncheon meat" en boîte et "chopped meat" en boîte

Traitement thermique

35. Le Comité confirme la prescription applicable au traitement thermique contenue dans les avant-projets de normes pour le luncheon meat en boîte et le chopped meat en boîte. On a demandé pourquoi les délégations qui étaient disposés à approuver la prescription applicable au traitement thermique contenue dans les avant-projets de normes pour le luncheon meat en boîte et le chopped meat en boîte se refusaient à approuver une prescription identique applicable au traitement thermique contenue dans l'avant-projet de norme pour les jambons en boîte. La réponse a été que le refus de souscrire à cette prescription contenue dans la norme pour les jambons en boîte était lié en grande partie au fait que contrairement au luncheon meat en boîte et au chopped meat en boîte, un traitement thermique à 68,9°C altérerait sensiblement la qualité des jambons en boîte.

Réponse aux questions posées par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire au Comité OMS d'experts de l'hygiène alimentaire

36. Le Comité note qu'on a répondu à la majorité des questions adressées

au Comité OMS d'experts de l'hygiène alimentaire (cf. ALINORM 69/13, paragraphes 8 - 10) et qu'il reste seulement trois points à régler, à savoir:

- i) mise au point d'une méthodologie normalisée, y compris les méthodes d'échantillonnage visant à déterminer l'absence d'éléments pathogènes et de substances toxiques provenant de micro-organismes dans le poisson et autres produits de la pêche;
- ii) méthodes spéciales nécessaires pour l'examen de produits à forte teneur en graisse en vue d'y déceler la présence d'organismes pathogènes;
- iii) spécifications microbiologiques pour les produits à base d'oeufs, recherche des enterobacteriaceae et épreuve à l'alpha-amylase.

37. En liaison avec le paragraphe que le Comité a proposé d'ajouter à son Mandat (voir paragraphe 5 du présent rapport), le représentant de l'OMS a attiré l'attention du Comité sur la manière dont l'adjonction envisagée de ce paragraphe au Mandat du Comité permettrait de répondre plus facilement aux trois questions restant à trancher. Il a également souligné qu'un document de travail sur l'examen microbiologiques des graisses, des huiles et des produits riches en matières grasses avait déjà été préparé par le Dr. A.A. Mossel (Pays-Bas). L'attention du Comité a également été attirée sur le fait que le Comité international des spécifications microbiologiques applicables aux produits alimentaires avait déjà publié un texte intitulé "Les micro-organismes dans les produits alimentaires", dans lequel il était question des méthodes microbiologiques approuvées par un certain nombre de spécialistes en la matière. On a fait observer que ce document pourrait constituer une base très utile pour la poursuite des travaux du Comité dans ce domaine.

Projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits à coque

38. Le Comité a examiné le projet de Code ci-dessus qui figurait à l'Annexe VI au Rapport de la dernière session du Comité et s'est mis d'accord sur plusieurs des modifications qui ont été apportées à ce Code, y compris l'adjonction des macadamia (nuiettes d'Australie) au champ d'application. Le projet de Code modifié par le Comité figure à l'Annexe III du présent rapport. Le Comité décide de transmettre le projet à la prochaine session de la Commission, à l'étape 5.

39. Le Comité a réexaminé la question de l'inclusion dans le projet de Code d'une disposition proposée par les Etats-Unis lors de la dernière session, relative aux "moyens d'assainissement", qui a reçu un certain appui dans les commentaires formulés par les pays au sujet du projet. Après avoir entendu les arguments pour et contre l'inclusion d'une disposition de cette nature dans l'avant-projet de Code, le Comité décide de ne pas inclure la disposition proposée dans le Code, jugeant que ce serait accorder une importance injustifiée à ce produit et à l'opération de traitement qui s'y rattache par rapport aux autres produits et méthodes de traitement, et estimant également que les Principes généraux d'hygiène alimentaire offrent des garanties suffisantes à cet égard.

Avant-projet provisoire de Code d'usages en matière d'hygiène pour les oeufs et les produits à base d'oeufs

40. Le Comité note que plusieurs pays ont présenté des commentaires détaillés quant au fond sur cet avant-projet de Code. Compte tenu des nombreuses et importantes questions de fond à régler dans le document et du manque de temps pour traiter convenablement les divers points, le Comité décide d'en reporter l'examen à sa prochaine session, à l'étape 4.

41. Pour tirer parti des commentaires formulés par les pays et qui avaient déjà été reçus et distribués, il a été convenu que les pays intéressés devraient revoir l'avant projet de Code et leurs propres commentaires, compte tenu des observations reçues d'autres pays, et de soumettre à nouveau leurs commentaires une fois révisés, le cas échéant. Les pays ont été invités à joindre à leurs commentaires des projets de modification du texte accompagnés, dans la mesure du possible, des motifs d'hygiène qu'ils invoquent pour justifier les changements proposés. Les commentaires devront être adressés au Président du Comité, avec copie à la délégation du Royaume-Uni, au plus tard le 1er décembre 1969. Il a été décidé d'accorder à ce projet une haute priorité lors de la prochaine session.

Contrôle des méthodes de pasteurisation dans les produits à base d'oeufs

42. Le Comité a examiné une communication présentée par les Pays-Bas et intitulée "Essais microbiologiques par rapport à la présence des Salmonellae dans les produits à base d'oeufs", datée de mars 1969. La délégation des Pays-Bas a fait remarquer que le titre "Contrôle des procédures de bonne pasteurisation des produits à base d'oeufs" traduirait mieux l'intention de leur document. Dans cette communication, on expliquait que les Pays-Bas avaient étudié plusieurs façons de contrôler les procédures de bonne pasteurisation et avaient procédé à certains essais sur des échantillons d'oeufs pasteurisés, dans un effort visant à circonscrire les différences de fiabilité des résultats fournis par deux méthodes d'essai, à savoir l'essai microbiologique et le test de l'alpha-amylase.

43. La communication concluait que la méthode de l'essai microbiologique présentait certains avantages, dans ce sens qu'elle fournissait des renseignements permettant d'établir que i) la pasteurisation avait été adéquate et ii) qu'aucune contamination n'avait eu lieu après pasteurisation. Par contre, le test de l'alpha-amylase ne porte pas sur la contamination après pasteurisation.

44. Le Comité est convenu qu'il était nécessaire d'élaborer une méthode d'essai propre à vérifier si la pasteurisation était suffisante et pouvant être appliquée au niveau de l'usine et être utilisée éventuellement par l'autorité officielle. Ces deux méthodes d'essai ont été examinées sous cet angle, mais le Comité n'est parvenu à aucune conclusion définitive pour le moment quant à la meilleure méthode. Cependant, la tendance générale semblait se dessiner pour le moment en faveur d'une méthode de dépistage microbiologique.

Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la volaille et les produits dérivés

45. Le Comité a examiné en détail l'avant-projet de Code ci-dessus qui

avait été préparé par le Royaume-Uni et qui figurait à l'Annexe VIII du rapport de la dernière session du Comité. Le Comité est convenu de plusieurs modifications à apporter au projet et le texte ainsi modifié figure à l'Annexe II du présent rapport. Le Comité est convenu que le projet de Code devra être envoyé aux gouvernements pour commentaires, à l'étape 3.

46. Parmi les importantes modifications apportées au projet de Code, il convient de citer:

- a. Une modification du champ d'application pour exclure la volaille cuisinée et d'autres produits dérivés comprenant des parties comestibles de volaille alliées à d'autres ingrédients, par exemple les potages de poulet.
- b. La suppression dans le document de diverses dispositions dont le caractère relevait davantage des spécifications technologiques et de conseils que des prescriptions d'hygiène de même que l'élimination des dispositions relatives aux aires d'élevage réservées aux oiseaux.
- c. La suppression, dans le projet, des prescriptions concernant l'inspection ante-mortem et post-mortem. Ces dispositions ont été supprimées pour les raisons suivantes:
 - i) la plupart des délégations ont estimé que ces inspections relevaient de la responsabilité de l'autorité compétente du pays concerné;
 - ii) la plupart des délégations ont estimé que les dispositions proposées dans le Code concernant l'inspection ante-mortem et post-mortem n'étaient pas suffisamment complètes et détaillées pour permettre à un pays de s'y conformer en les prenant comme base entièrement satisfaisante pour l'élaboration de sa propre réglementation en matière d'inspection ante-mortem et post-mortem.

Etat d'avancement des avant-projets de Codes d'usages en matière d'hygiène

47. Conformément à la décision prise par la Commission lors de sa sixième session, le Comité a fait le point de l'état d'avancement de ses travaux sur les Codes d'usages en matière d'hygiène, qui se présente comme suit:

- a) Codes examinés lors de la sixième session du Comité
 - i) Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits à coque, examiné à l'étape 4 et passant à l'étape 5.
 - ii) Code d'usages en matière d'hygiène sur la volaille et les parties de volaille, examiné à l'étape 2 et passant à l'étape 3.
- b) Codes dont l'examen a été reporté ou qui sont en attente
 - i) Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments congelés précuisinés, y compris les aliments semi-cuisinés, examen reporté à l'étape 2.

- ii) Code d'usages en matière d'hygiène pour les oeufs et les produits à base d'oeufs, sera réexaminé à l'étape 4.
- iii) Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les noix de coco déshydratées -- porté par la Commission à l'étape 6.
- iv) Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes déshydratés, y compris les champignons comestibles -- porté par la Commission à l'étape 6.
- v) Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes surgelés -- porté par la Commission à l'étape 6.

c) Nouveaux Codes acceptés aux fins d'élaboration

- i) Code d'usages en matière d'hygiène pour la manutention du poisson frais et congelé à bord et à terre (Royaume-Uni en collaboration avec l'Australie -- 8ème session).
- ii) Code d'usages en matière d'hygiène pour les produits de la pêche frais et les produits de la pêche traités congelés (Royaume-Uni en collaboration avec l'Australie -- 8ème session).
- iii) Code d'usages en matière d'hygiène pour le poisson en conserve (Etats-Unis -- 8ème session).
- iv) Code d'usages en matière d'hygiène pour les mollusques, crustacés et coquillages (Etats-Unis en collaboration avec l'Italie -- 8ème session).
- v) Code d'usages en matière d'hygiène pour les produits de la pêche fumés et semi-conservés (Pays-Bas en collaboration avec les Etats-Unis -- 8ème session).

Citation in extenso des dispositions pertinentes des Principes généraux d'hygiène alimentaire dans chaque Code d'usages

48. Le Comité est convenu de l'opportunité de citer in extenso dans chaque Code d'usages les références aux Principes généraux d'hygiène alimentaire. Le Comité estime que cela serait utile aux travaux, étant donné que l'absence d'un texte complet indiquant les sections pertinentes des Principes généraux fait parfois naître des malentendus lors de la formulation des commentaires. On est convenu que cette méthode présenterait également l'avantage de pouvoir dépister les erreurs qui pourraient autrement échapper à l'attention du Comité, avant l'adoption définitive de la norme par la Commission à l'étape 8, pour transmission aux gouvernements.

Programme de travail futur

49. Le Comité est convenu de traiter, lors de sa prochaine session, des points suivants, dans l'ordre de priorité indiqué, i) questions soumises par les comités du Codex et par la Commission, ii) avant-projets de codes à l'étape 6 pour les noix de coco déshydratées, les fruits et légumes déshydratés, y compris les champignons comestibles, les fruits et légumes surgelés, iii) avant-projets de code à l'étape 4 pour les oeufs et les produits à base d'oeufs et la volaille et les parties de volaille et iv) avant-projets de code à l'étape 2 pour les aliments congelés précuisinés.

50. Le Comité reconnaît qu'il serait souhaitable d'examiner dès que possible les avant-projets de codes d'usages en matière d'hygiène pour les poissons et autres produits de la pêche, mais pense qu'il serait peu raisonnable de croire qu'on disposera du temps suffisant à la prochaine session pour examiner ces avant-projets, compte tenu du volume de travail indiqué ci-dessus. Le Comité décide donc de reporter à sa 8ème session l'examen des avant-projets de codes d'usages pour les poissons et autres produits de la pêche. Les pays ont été invités à envoyer leurs projets de codes au Président du Comité le 1er septembre 1970 au plus tard.

Date et lieu de la prochaine session

51. Une décision sera prise à cet effet lors de la septième session de la Commission du Codex Alimentarius.

* * *

LISTE DES PARTICIPANTS

BUREAU DE LA REUNION

Président

M. L. R. Shelton
Assistant Director
Division of Microbiology
Food and Drug Administration
Department of Health, Education,
and Welfare
Washington, D. C. 20204

Rapporteur

M. James R. Brooker
Chief, Fishery Inspection Service
Bureau of Commercial Fisheries
Fish and Wildlife Service
Department of the Interior
Washington, D. C. 20240

ORGANISATION POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE

Représentant

Mr. Henry J. McNally
Liaison Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Program
Food and Agriculture Organization of
the United Nations
Rome, Italy

ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE

Représentant

Dr. Zdenek Matyas
Food Hygienist
Division of Communicable Diseases
World Health Organization
Geneva, Switzerland

MEMBRES DES DELEGATIONS

ARGENTINE

Chef de délégation

Mr. Jorge Luis Sola
Agricultural Counselor
Embassy of the Argentine Republic
1600 New Hampshire Avenue, N. W.
Washington, D. C. 20009

Délégué

Mr. José R. Sanchis Munoz
Second Secretary
Embassy of the Argentine Republic
1600 New Hampshire Avenue, N. W.
Washington, D. C. 20009

AUSTRALIE

Chef de délégation

Mr. John L. Smith
Executive Officer
Inspection Service
Department of Primary Industry
Canberra

Délégués

Dr. Robert H. C. Fleming
Medical Officer
Department of Health
Canberra

Dr. Jack T. Hayston
Agricultural Attaché (Veterinary)
Embassy of Australia
1700 Massachusetts Avenue, N. W.
Washington, D. C. 20036

CANADA

Chef de délégation

Mr. Ilmar E. Erdman
Head, Analytical Methodology
Microbiology Division
Food and Drug Directorate
Department of National Health
and Welfare
Ottawa

Délégués

Mr. G. G. Anderson
Assistant Director
Department of Fisheries
Inspection Service
Confederation Heights
Ottawa 8

Dr. C. K. Hetherington
Director, Meat Inspection Division.
Department of Agriculture
Sir John Carling Building
Ottawa

CUBA

Chef de délégation

Mr. Manual Gomez
Chief Engineer of the Laboratories
National Fishing Institute
Central Laboratory of Quality
Control and Technology
Havana

Délégués

Mr. Rene Mujica Cantelar
Adviser
National Commission for Economic,
Scientific and Technical Cooperation
389 B Street
Havana

CUBA (cont.)

Délégués (cont.)

Jose Raul Viera Linares
Counselor
Permanent Mission of Cuba to the
United Nations
6 East 67th Street
New York, New York 10021

Mr. Jesus Rodriguez Borges
Official
National Fishing Institute
Puerto Pesquero
Havana

DANEMARK

Chef de délégation

Mr. N. Skovgaard
Veterinary Inspector
Veterinary Services
Nyropsgade 37
Copenhagen

Délégué

Mr. V. Enggaard
Director
Danish Meat Products Laboratory
Howitzvej 13
Copenhagen

REPUBLIQUE DOMINICAINE

Délégué

Alfredo A. Ricart
Counselor
Embassy of the Dominican Republic
1715 - 22nd Street, N. W.
Washington, D. C. 20008

FRANCE

Délégué

Dr. Madeleine Vigie
Director of Public Hygiene
General Directory of Public Health
Paris

Délégué

Dr. Balint Szaloczy
Agricultural Attaché
Embassy of the Hungarian People's Republic
2437 - 15th Street, N. W.
Washington, D. C. 20009

IRELANDE

Délégué

Dr. J. H. Walsh
Medical Inspector
Department of Health
Custom House
Dublin

ITALIE

Chef de délégation

Mr. Giovanni Loreto
Director General
Ministry of Health
Rome

Délégués

Mr. Giordano De Felip
Research Assistant
Advanced Institute for Sanitation
Rome

ITALIE (cont.)

Délégués (cont.)

Mr. Marcello Proja
Division Chief
Ministry of Health
Rome

Mr. Ugo Pellegrino
Division Chief
Ministry of Health
Rome

PAYS-BAS

Chef de délégation

Dr. E. H. Kampelmacher
Head, Laboratory for Zoonoses
Ryksinstituut v/d Volksgezondheid
Sterreboos 1
Utrecht

Délégué

Dr. G. F. Wilmink
Cabinet Adviser
Ministry of Agriculture & Fisheries
le v.d. Boschstraat, 4
The Hague

Conseiller

Mr. W. A. A. Blanche Koelensmid
Bacteriologist
Unilever N. V.
c/o Viruly N. V.
Maarssen

PHILIPPINES

Délégué

Dr. Cristino Lazatin
Science Attaché
Embassy of the Philippines
1617 Massachusetts Avenue, N. W.
Washington, D. C. 20036

POLOGNE

Chef de délégation

Mr. Jozef Kuziemski
Director, Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Trade
Stepinska 9
Warsaw

Délégué

Dr. Franciszek Morawski
Chief of Section
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Trade
Stepinska 9.
Warsaw

SUISSE

Délégué

Dr. G. F. Schubiger
Assistant Manager
AFICO S.A.
1814 La Tour de Peilz

TURQUIE

Délégué

Mr. Ozger Akad
Commercial Attaché
Embassy of Turkey
2523 Massachusetts Avenue, N. W.
Washington, D. C. 20008

ROYAUME UNI

Chef de délégation

Mr. F. D. K. Williams
Assistant Secretary
Department of Health and
Social Security
London, S.E. 1

Délégués

Dr. J. M. Ross
Principal Medical Officer
Department of Health and
Social Security
London, S.E. 1

Dr. F. H. Banfield
Technical Director
C. Shippam Ltd.
Chichester, Sussex

Mr. L. P. Matthews
Assistant Secretary
Food Manufacturers Federation
4 Lygon Place
London, S.W. 1

ETATS-UNIS

Chef de délégation

Mr. William V. Eisenberg
Chief, Microanalytical Branch
Division of Microbiology
Bureau of Science
Food and Drug Administration
Department of Health, Education,
and Welfare
Washington, D. C. 20204

Délégués

Dr. Ira I. Somers
Research Director
National Canners Association
1133 - 20th Street, N. W.
Washington, D. C. 20036

ETATS-UNIS (cont.)

Délégués (cont.)

Mr. Fitzhugh L. Southerland
Deputy Director
Fruit and Vegetable Division
Consumer and Marketing Service
Department of Agriculture
Washington, D. C. 20250

Observateur

Dr. Nino F. Insalata
Section Head
Post Microbiological Research
General Foods Corporation
Battle Creek, Michigan 49016

OBSERVATEURS

ORGANISATIONS INTERNATIONALE DES UNIONS DE CONSOMMATEURS

Mr. George Pollak
Head, Foods Division
Consumers Union of U. S., Inc.
256 Washington Street
Mt. Vernon, New York 10550

CENTRE DE RECHERCHES SUR LE DROIT DE L'ALIMENTATION

Mr. Alain Gerard
Food Law Research Center
Institute of European Studies
University of Brussels
Brussels, Belgium

* * *

COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS
COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE

Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène
pour la volaille et les parties de volaille
(Progressant vers l'étape 3)

Le présent document doit être lu conjointement avec les Principes généraux d'hygiène alimentaire. Les passages signalés dans la marge par deux traits verticaux sont particuliers au présent Code d'usages en matière d'hygiène et ne figurent donc pas dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire.

SECTION I - CHAMP D'APPLICATION

Le présent Code a trait à la volaille et aux parties de volaille destinées à la consommation humaine, qu'il s'agisse de produits vendus directement ou de produits qui doivent subir une nouvelle préparation, y compris les carcasses non vidées ou préparées "prêtes à cuire".

Ce Code s'applique d'une part à tous les locaux où la volaille est abattue, emballée, ou manipulée de toute autre manière au cours de la préparation et, d'autre part, à tous les locaux où les parties de volaille sont traités, emballées ou manipulées de toute autre manière au cours de leur préparation.

SECTION II - DEFINITIONS

- "Volaille" tout oiseau de basse-cour vivant ou abattu (poulet, dinde, canard, oie ou pintade).
- "Emballage pour la vente au détail" tout emballage dans lequel de la volaille ou des parties de volaille sont conditionnées en vue de l'étalage et de la vente aux consommateurs.
- "Volaille parée" volaille qui a été abattue pour l'alimentation humaine et dont la tête, les pattes et les viscères sont intacts mais qui a été saignée et plumée.
- "Volaille parée et vidée" volaille qui a été abattue pour l'alimentation humaine et dont la tête et les pattes sont intactes mais qui a été saignée, plumée et vidée.
- "Abats" comprennent le foie dont la poche du fiel (vésicule biliaire) a été enlevée, le coeur avec ou sans le péricarde et le gésier dépouillé de sa membrane intérieure et vidé de son contenu, à condition que chacun de ces organes ait été convenablement paré et lavé.

- 2 -

- "Emballage immédiat": comprend tout emballage pour la vente au détail ou tout autre emballage contenant des carcasses de volailles ou des parties de volaille non emballées pour la vente au détail.
- "Parties de volaille": toute partie ou toutes parties comestibles de carcasse de volaille.
- "Volaille prête à cuire": toute volaille parée dont on a enlevé les chicots (poil ou duvet, selon le cas), la tête, le jabot, la trachée, l'oesophage, les entrailles, les organes reproducteurs et les poumons et qui, avec ou sans les abats, est prête à cuire sans qu'il soit besoin de procéder à tout autre traitement. Par volaille prête à cuire, on entend également toute partie découpée ou démembrée de volaille ou toute partie comestible de celle-ci, selon la description qui en est donnée dans le présent paragraphe.
- "Abattis": tout tissu autre que le tissu adhérent au squelette et la peau et la graisse normalement attachées à celui-ci; les abattis comprennent la tête, le cou, les pattes et les abats.
- "Abattis comestibles": abats et tous autres abattis jugés comestibles sur le plan national.
- "Eviscération": enlèvement de l'ensemble ou d'une partie des viscères.

SECTION III - PRESCRIPTIONS CONCERNANT LES MATIERES PREMIERES

A. Assainissement du milieu dans les zones de production des matières premières alimentaires

NOTE : Les recommandations formulées dans la présente section n'ont pas pour objet de couvrir les questions fort importantes concernant l'hygiène et la lutte contre les maladies dans les zones d'élevage de la volaille. Ces facteurs ont une incidence particulière sur le présent Code mais relèvent de l'autorité compétente.

- 1) Evacuation dans des conditions d'hygiène des déchets d'origine humaine et animale. Texte identique à celui de la section correspondante des Principes généraux d'hygiène alimentaire, auquel est ajouté ce qui suit:

Les dispositions relatives à l'évacuation des déchets industriels et des abats non comestibles devraient être approuvées par les autorités compétentes. Une salle de déchets distincte ou d'autres installations de stockage également satisfaisantes devraient être prévues dans les locaux. Toutes fientes, litière, raclures, etc., provenant des cages, des caisses à claire-voie et des véhicules devraient être enlevées de manière à éviter toute contamination et toute gêne.

- 2) Lutte contre les ennemis et les maladies des animaux et des plantes. Lorsque des mesures de lutte sont entreprises, les traitements par des agents chimiques, biologiques ou physiques devraient être effectués exclusivement en conformité des recommandations de l'autorité compétente, par du personnel parfaitement au courant des risques inhérents à de tels traitements, en particulier des dangers possibles de rétention de résidus toxiques, ou sous le contrôle direct de ce personnel.

B. Hygiène de la production alimentaire

- 1) Texte identique à celui de la section correspondante des Principes généraux d'hygiène alimentaire.
- 2) Techniques sanitaires. Toute aire affectée à la détention de la volaille vivante et aux opérations connexes, telles que le ramassage des oeufs, devrait être tout à fait séparée du poste d'abattage et d'emballage de la volaille. Cette prescription s'applique notamment à l'évacuation des rebuts et à l'entreposage des aliments de la volaille.

Les locaux devraient être débarrassés de toute volaille vivante au moins une fois par semaine en vue d'en faciliter le nettoyage à fond et intégral. Les volailles devraient être normalement abattues dans les 24 heures qui suivent leur arrivée, et l'eau qui sert à leur abreuvement devrait avoir une qualité potable.

- 3) Enlèvement des matières manifestement impropres. Dès l'arrivée et pendant tout le traitement, les sujets douteux devraient être écartés aussitôt que possible et séparés du reste en attendant de les éliminer d'une manière appropriée.
- 4) Texte identique à celui de la section correspondante des Principes généraux d'hygiène alimentaire, mais en omettant les mots suivants: "et des méthodes de récolte utilisées".

C. Transport

- 1) Installations: les agencements et cages pour le transport des volailles vivantes à partir de la zone de production devraient répondre au but recherché; les matériaux utilisés et la construction devraient permettre d'en assurer le nettoyage à fond et devraient être nettoyés et entretenus de façon à ne pas constituer une source de contamination.

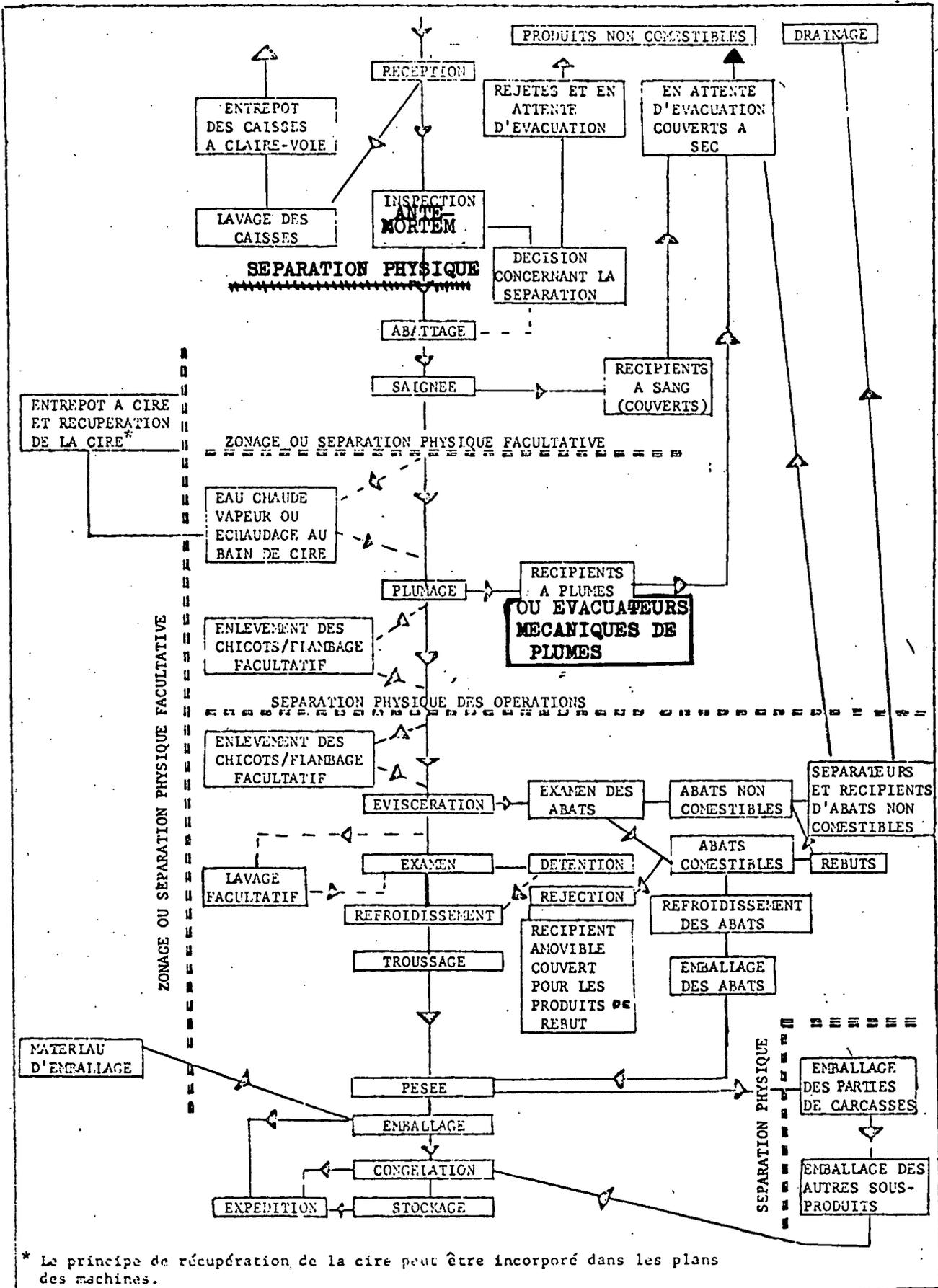
SECTION IV - PRESCRIPTIONS EN MATIERE D'INSTALLATIONS ET D'EXPLOITATIONA. Construction et aménagement des usines

- 1) Emplacement, dimensions et conceptions sanitaires
 - a) Texte identique à celui de la section correspondante des Principes généraux d'hygiène alimentaire, Section IV, A (1), auquel est ajouté ce qui suit: Que les bâtiments existants soient modifiés ou que de nouveaux locaux soient construits, il est essentiel de consulter sans délai les autorités compétentes.

Un débit convenable est nécessaire pour obtenir de bonnes normes d'hygiène. La figure 1 présente un exemple de schéma d'acheminement convenable du travail, illustrant la séparation physique des divers postes, qui peut être modifié en fonction des besoins.

- b) Voies d'accès et parcs. Les voies d'accès et les parcs desservant les locaux devraient posséder un revêtement en dur convenant au trafic sur roues; ils devraient être équipés en vue de permettre un nettoyage à fond et d'assurer un drainage convenable, le cas échéant.
- c) Murs, plafonds et sols. Les murs devraient avoir une surface lisse, non absorbante et lavable, de couleur claire; les raccords entre les murs et le sol devraient être courbes afin de faciliter le nettoyage. La construction et la surface des plafonds devraient être réalisées de manière à minimiser la condensation, la formation de moisissures, l'écaillage et les dépôts de poussière. Les planchers devraient être construits avec un matériau durable, étanche et antidérapant, et être exempts de fissures et de joints béants, et posés sur une surface unie convenablement en direction d'un système de drainage adéquat.

Les bâtiments munis d'une toiture non doublée intérieurement devraient être construits et finis de manière à minimiser les risques de condensation, de formation de moisissures, d'écaillage et de souillure.



* Le principe de récupération de la cire peut être incorporé dans les plans des machines.

Fig. 1

L'éclairage ~~devrait~~ être convenablement braqué sur la volaille.

g) et h) Texte identique à celui des sections correspondantes des Principes généraux d'hygiène alimentaire.

B. Matériels et ustensiles

1), 2) et 3) Texte identique à celui des sections correspondantes des Principes généraux d'hygiène alimentaire.

4) Saignée et récupération du sang. Le matériel de saignée et les récipients destinés à recueillir le sang devraient être construits en métal ou autre matériau étanche approprié et facile à nettoyer. Ils devraient être soigneusement nettoyés après usage et au moins une fois par jour. Les tunnels d'égouttage à travers lesquels passent les volailles sur un convoyeur devraient être en métal ou être dotés de parois pleines. Les tunnels en métal devraient être munis de volets protecteurs latéraux et frontaux facilement amovibles pour permettre le nettoyage. Le bac du saignoir devrait être légèrement incliné et conduire à un récipient destiné à la récupération du sang et permettant un vidage et un nettoyage rapides. Les tunnels à parois pleines devraient être recouverts de carrelage ou revêtus d'une surface lisse en matériau étanche; convenablement drainés, ils devraient être suffisamment larges pour permettre le lavage à grande eau et le nettoyage.

5) Matériel de préparation

a) Les bassins utilisés pour l'immersion des carcasses dans l'eau chaude (bassins d'échaudage) devraient permettre la circulation continue de l'eau et son remplacement. Les bassins devraient être vidés à intervalles réguliers et au moins une fois par jour de travail.

b) Les plumeuses devraient être conçues de manière à limiter autant que possible la dispersion des plumes. L'évacuation des plumes devrait avoir lieu de préférence continuellement ou aussi souvent que nécessaire pendant toute la journée de travail. Si elles ne sont pas enlevées continuellement par un jet d'eau courante, il y aura lieu de garder les plumes dans des récipients propres appropriés qu'il conviendrait d'enlever au moins une fois par jour.

c) Les plateaux de drainage en métal perforé devraient être renversables afin que leur nettoyage soit facilité.

d) Les récipients destinés à recevoir les abats non comestibles devraient être construits en métal ou en tout autre matériau étanche approprié et dotés de couvercles hermétiques.

d) Boiseries, portes et fenêtres. Les boiseries intérieures devraient être réduites au minimum, être de conception simple, faciles à nettoyer et épouser étroitement la surface des murs. Les portes et les montants devraient, le cas échéant, être garnis de chaque côté d'un métal résistant à la corrosion ou de tout autre matériau convenant à la protection contre tout dommage dû aux chocs; et les portes devraient être munies de fermetures automatiques. Toutes les ouvertures et portes donnant sur l'extérieur et les fenêtres s'ouvrant sur l'extérieur devraient être équipées de dispositifs permettant de protéger les locaux contre la pénétration des insectes ailés. Les appuis intérieurs des fenêtres devraient être inclinés ou en pente.

2) Installations et contrôles sanitaires

- a) Texte identique à celui de la section correspondante des Principes généraux d'hygiène alimentaire.
- b) Approvisionnement en eau. Un ample approvisionnement en eau chaude et froide devrait être assuré. L'eau fournie devrait être de qualité potable comme le prescrit la section IV A (2) (b) des Principes généraux d'hygiène alimentaire.
- c) et d) Texte identique à celui des sections correspondantes des Principes généraux d'hygiène alimentaire.
- e) Conduites et évacuation des effluents. Texte identique à celui de la section correspondante des Principes généraux d'hygiène alimentaire, auquel est ajouté ce qui suit: Les puisards ou les siphons d'arrêt des matières solides compris dans le système d'évacuation devraient être vidés et nettoyés fréquemment et à la fin de chaque jour de travail. Toute arrivée de canalisation dans le système d'évacuation devrait être dotée de siphons et aucun conduit servant à la ventilation du réseau d'évacuation ne devrait déboucher dans une salle de préparation.
- Toute rigole interne devrait être suffisamment large pour permettre un nettoyage facile et devrait avoir une profondeur efficace minimum. Les grilles de recouvrement devraient pouvoir être facilement enlevées pour le nettoyage. Il y aura lieu de donner une chasse fréquente aux rigoles au cours des opérations de préparation et de les nettoyer à fond au moins une fois par jour.
- f) Eclairage et ventilation. Texte identique à celui de la section correspondante des Principes généraux d'hygiène alimentaire, auquel est ajouté ce qui suit: L'éclairage artificiel devrait avoir une intensité d'au moins 325 lux dans les zones générales et d'au moins 540 lux dans les zones d'inspection.

- e) Les bacs d'éviscération devraient être construits en acier inoxydable ou autre matériau approprié. Le principal circuit d'eau ~~devrait~~ circuler en sens inverse de la direction dans laquelle les carcasses se déplacent, de manière que les carcasses éviscérées arrivent pour le refroidissement au point où l'eau claire entre dans le bac. En outre, des jets d'eau claire devraient être prévus de part et d'autre du bac, et l'approvisionnement en eau courante devrait également être prévu au-dessus du bac pour le rinçage des mains. Des trappes pour les abats non comestibles devraient être ménagées dans les bacs à intervalles appropriés lorsque la longueur du bac dépasse 9 mètres (30 pieds).
- f) Le matériel utilisé pour le refroidissement des volatiles devrait être construit en acier inoxydable ou autre matériau approprié et devrait être utilisé de manière à éviter la formation de micro-organismes dans le milieu de refroidissement.
- g) Les mélanges utilisés pour la congélation par immersion ou par pulvérisation devraient être agréés par les autorités compétentes.

C. Prescriptions d'hygiène en matière d'exploitation

- 1) Entretien sanitaire des installations, du matériel et des locaux. Texte identique à celui de la Section IV C (1) des Principes généraux d'hygiène alimentaire, auquel est ajouté ce qui suit:
 - a) Nettoyage courant. Le nettoyage, le rinçage et la désinfection des locaux, du matériel et des ustensiles devraient intervenir à des intervalles et selon des méthodes approuvés par les autorités compétentes. Il est recommandé de soumettre l'efficacité de ces procédures à un examen continu.
 - b) Afin d'éviter le risque de contamination, le sang et les plumes devraient être tenus à l'écart des carcasses plumées acheminées vers un nouveau traitement.
 - c) Chaque opération devrait être effectuée dans sa propre aire nettement définie.
 - d) Les carcasses reçues partiellement plumées en vue de subir une autre préparation devraient être suspendues séparément ou disposées sur des claies en une seule couche, etc.
 - e) Lors du finissage et du nettoyage des volailles parées, les chicots (poil ou duvet selon le cas) devraient être enlevés; le jabot devrait être débarrassé des aliments qui s'y trouvent sans incision des tissus, et les matières fécales devraient être retirées du cloaque par des moyens permettant d'éviter

toute contamination, exemple: par suction. Ces opérations devraient être terminées avant le lavage final ou au cours de celui-ci.

- f) Les carcasses trempées dans la cire devraient être manipulées de telle manière que la cire et les plumes enlevées tombent dans un récipient convenable. On devrait utiliser pour l'échaudage à la cire uniquement de la cire à plumage propre ayant été entreposée en un lieu propre. Les disques d'arrachage des plumes dont sont munis les échaudoirs à cire devraient être amovibles et nettoyés une fois par jour. La cire récupérée devrait être fondue, écumée, lavée et filtrée ou passée à travers un appareil de nettoyage centrifuge pour être ensuite entreposée dans un endroit propre.

2), 3), 4), 5) et 6). Texte identique à celui des sections correspondantes des Principes généraux d'hygiène alimentaire.

D. Règles d'utilisation et prescriptions en matière de production

1) Inspection et triage

- a) **Préalablement à l'introduction dans la chaîne de transformation, ou à un stade approprié de celle-ci, la volaille** devrait être inspectée, triée ou condamnée de manière à retirer les oiseaux impropres à la consommation. Ces opérations devraient s'effectuer dans des conditions de propreté et d'hygiène.
- b) En vue d'assurer de bonnes conditions d'hygiène et d'éviter d'exposer le consommateur à des risques, les inspections antemortem et post-mortem devraient être effectuées par les autorités compétentes.

2) Préparation et **transformation**

- a) Texte identique à celui de la Section IV D (4) des Principes généraux d'hygiène alimentaire.
- b) **Température et méthodes de refroidissement et de congélation.** Les températures et les méthodes nécessaires au refroidissement et à la congélation de la volaille parée et prête à cuire, y compris toutes les parties comestibles de celle-ci, devraient être conformes aux règles d'utilisation propres à assurer **l'abaissement** rapide de la température **interne du sujet et à préserver** l'état et la salubrité de la volaille.
- i) **Prescriptions générales concernant le refroidissement.** La volaille devrait être refroidie immédiatement après la préparation à une température interne de 5° C (40° F)

- 9 -

ou moins. Toute hausse de la température à un maximum de 12° C (55° F) au cours **d'opérations** comme le découpage devrait être immédiatement suivie d'un refroidissement à 5° C (40° F) **ou moins.** Les volailles qui doivent rester à l'usine sous emballage pendant plus de 24 heures devraient être emmagasinées de telle sorte que la température interne de la carcasse soit maintenue à 5° C (40° F) ou moins.

- ii) Refroidissement des abats. Les abats devraient être réfrigérés à 5° C (40° F) ou moins dans les 2 heures qui suivent **l'éviscération.**
- iii) Méthodes de réfrigération. On peut utiliser toute méthode de réfrigération de nature à produire les températures prévues dans les délais impartis mentionnés ci-dessus et permettant d'atteindre les objectifs visés à la Section IV B (5) (f).
- iv) Stockage frigorifique. Les locaux où sont conservées la volaille, les parties de volaille ou autres parties comestibles devraient être dotés de chambres froides satisfaisantes.

La température dans l'aire de stockage où sont conservées la volaille, les parties de volaille et autres parties comestibles non congelées devrait de préférence être aussi proche que possible de 0° C (32° F) et ne devrait en aucun cas dépasser 5° C (40° F).

L'humidité relative de l'air devrait se situer entre 80% et 85% à 0° C (32° F). Lorsque la température s'élève, l'humidité relative de l'air devrait être abaissée.

La volaille, les parties de volaille et autres parties comestibles devraient être emmagasinées de manière à les protéger contre la détérioration et la production de moisissures et devraient être soumises à une inspection régulière. L'air devrait pouvoir circuler librement autour des produits. Ces derniers ne devraient pas être à moins de 15 cm (6 pouces) du sol et devraient être emmagasinés de manière à assurer leur expédition selon un processus de rotation stricte.

Les chambres froides utilisées pour l'emmagasinage en vrac devraient de préférence être munies de matériel de dégivrage automatique. On prendra soin d'éviter de transporter des impuretés dans les chambres.

- v) Conservation par congélation. La volaille, les parties de volaille et les autres parties comestibles destinées à la conservation par congélation, devraient être congelées aussitôt que possible et ne devraient pas être réfrigérées pendant plus de 48 heures.
 - vi) Récipients sous glace. Lorsque la volaille est emballée dans des barils ou autres récipients garnis de glace, ceux-ci devraient être couverts et munis d'un nombre suffisant d'orifices de drainage afin de permettre à l'eau de s'écouler.
- 3) Conditionnement du produit fini. Texte identique à celui de la Section IV D (5) des Principes généraux d'hygiène alimentaire.
 - 4) Conservation du produit fini. Texte identique à celui de la Section IV D (6) des Principes généraux d'hygiène alimentaire.
 - 5) Texte identique à celui de la Section IV D (7) des Principes généraux d'hygiène alimentaire.

E. Programme de contrôle sanitaire

Texte identique à celui de la section correspondante des Principes généraux d'hygiène alimentaire.

F. Méthodes de contrôle en laboratoire

Texte identique à celui de la section correspondante des Principes généraux d'hygiène alimentaire.

SECTION V - SPECIFICATIONS CONCERNANT LES PRODUITS FINIS

Texte identique à celui de la Section V des Principes généraux d'hygiène alimentaire.

* * *

COMMISSION MIXTE FAO/OMS DU CODEX ALIMENTARIUS
COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE

Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour
les fruits à coque

(Progressant vers l'étape 5)

Le présent document doit être lu conjointement avec les Principes généraux d'hygiène alimentaire. Les parties signalées dans la marge par deux traits verticaux sont particulières au présent Code d'usages en matière d'hygiène et ne figurent donc pas dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire.

SECTION I - CHAMP D'APPLICATION

Le présent Code d'usages vise expressément les amandes (Prunus amygdalus) et les noix (espèces du genre Juglans) mais il est applicable, d'une façon générale, aux fruits à coque, notamment aux grosses noisettes (avelines) (espèces du genre Corylus), aux pacanes (Carya illinoensis), aux noix du Brésil (Bertholletia excelsa), aux noix de cajou ou anacardes (Anacardium occidentale), aux châtaignes (espèces du genre Castanea), macadamia (noisettes d'Australie) (Macadamia s.p.p.) etc.

En ce qui concerne les usages en matière d'hygiène, on reconnaît parmi les fruits à coque deux catégories de base, à savoir les fruits dans leur coque et les fruits sans coque, qui posent des problèmes d'hygiène spécifiques et souvent différents.

On a également tenu compte du fait qu'un arboriculteur qui s'occupe de la production de fruits à coque peut livrer ses produits à l'entreprise de conditionnement soit avec coque, soit sans coque. Le Code d'usages a été conçu pour définir les exigences sanitaires de base pour les vergers, les opérations qui se font à la ferme (décorticage et écalage) et/ou les opérations commerciales, soit qu'il s'agisse du décorticage, soit qu'elles intéressent les fruits dans leur coque.

Les normes proposées s'étendent à tous les fruits à coque et à toutes les denrées dérivées, y compris les fruits mondés, coupés en cubes, broyés, etc. En revanche, elles n'englobent pas les produits où les fruits à coque sont un ingrédient d'importance secondaire.

SECTION II - DEFINITIONS

Les fruits en coque "creux" ont un poids anormalement faible, par suite de dommages dus à des causes physiologiques, des champignons et des insectes, ou attribuables à d'autres causes et peuvent en outre être triés et éliminés, par exemple, par un courant d'air.

SECTION III - PRESCRIPTIONS CONCERNANT LES MATIERES PREMIERESA. Assainissement du milieu dans les zones de culture et de production des denrées alimentaires

- 1) Evacuation dans des conditions d'hygiène des déchets **d'origine humaine et animale**. Il faudrait observer des précautions adéquates pour assurer que les déchets d'origine humaine et animale soient évacués dans des conditions telles qu'il n'en résulte aucun danger pour la santé publique, ni aucun risque en matière d'hygiène, et il faudrait veiller tout particulièrement à la protection des produits contre la contamination par ces déchets.
- 2) et 3) Texte identique à celui des sections correspondantes des Principes généraux d'hygiène alimentaire.

B. Hygiène de la récolte et de la production des denrées alimentaires

- 1) Les fruits à coque sont généralement récoltés par gaulage ou secouage des arbres et ramassage au sol. Compte tenu de cette manière de faire la récolte, il est préférable de ne pas se servir du verger pour y faire paître **ou y garder du bétail** ou autres animaux. Si le terrain a effectivement reçu cet usage, il convient de le travailler juste avant la récolte (passage à la herse à disques ou au cultivateur rotatif, ou encore retournement du sol d'une manière quelconque) pour réduire le risque de souillure des denrées alimentaires par des matières fécales. Lorsque l'exclusion des animaux et le travail du terrain se révèlent irréalisables, il faudrait prendre d'autres mesures afin de protéger les fruits pendant la récolte, par exemple en étendant des bâches protectrices sous les arbres.
- 2) Texte identique à celui de la section correspondante des Principes généraux d'hygiène alimentaire.
- 3) Techniques sanitaires. Les opérations, méthodes et procédés de récolte et de production devraient être conformes aux règles de la propreté et de l'hygiène. Ceci comporte habituellement l'écalage et le séchage des fruits, opérations généralement considérées comme faisant partie de la récolte ou à exécuter au verger. Le matériel d'écalage et de séchage doit être construit de telle sorte qu'il soit facile d'en assurer le nettoyage et l'entretien. Quand il est fait usage d'eau pour ce traitement, il faut qu'elle soit potable.
- 4) Enlèvement des produits manifestement impropres. Les fruits à coque impropres devraient dans toute la mesure du possible être séparés pendant la récolte et la production et être détruits d'une façon appropriée. Après écalage, il est recommandé que tous les fruits soient séparés des unités défectueuses et soient soumis

à une inspection de qualité préalablement aux opérations ultérieures en vue de la consommation humaine. Les fruits ne devraient pas être livrés aux opérations de transformation à moins d'être exempts de souillures manifestement causées par des matières fécales, d'infestations, d'effets de décomposition et autres défauts tels que coques brisées, encrassées, creuses, etc. risquant de rendre les fruits impropres à la consommation humaine.

- 5) Protection des fruits contre la contamination. Des précautions appropriées devraient être prises pour protéger les fruits à coque contre la contamination par les animaux, les insectes, les mites et autres arthropodes, la vermine, les oiseaux, les contaminants chimiques ou microbiologiques ou toute autre substance nuisible pendant la manutention ou l'emmagasinage. La nature des fruits et les méthodes de récolte décideront du type et du degré de protection exigée. Les fruits devraient être transportés vers le lieu d'emmagasinage approprié ou vers le lieu de transformation en vue d'être transformés aussitôt que possible après la récolte ou la dessiccation. Quand il apparaîtra que les fruits ont été infectés par des insectes, des mites et autres arthropodes pendant ou après les périodes de récolte, ou à titre de mesure préventive, on devra procéder à un traitement approprié notamment par fumigation. Les fruits retenus pour la transformation devraient être emmagasinés dans des récipients clos, des bâtiments, ou recouverts convenablement de façon à les protéger contre les rongeurs, les insectes, les mites et autres arthropodes, les oiseaux, les déchets et la poussière. Les méthodes de fumigation et les produits chimiques utilisés devront être agréés par l'autorité compétente. Il faudrait éviter tout degré élevé d'humidité susceptible d'engendrer une prolifération de moisissures ainsi que l'apparition de mycotoxines.

C. Transport

- 1) et 2) Texte identique à celui des sections correspondantes des Principes généraux d'hygiène alimentaire, à l'exception de la dernière phrase de l'alinéa 2) concernant la glace.

SECTION IV - PRESCRIPTIONS EN MATIERE D'INSTALLATIONS ET D'EXPLOITATION

A. Construction et aménagement des usines

- 1) Emplacement, dimensions et conceptions sanitaires. Texte identique à celui de la section correspondante des Principes généraux d'hygiène alimentaire.
- 2) Installations et contrôles sanitaires.
- a), b), d), e), f), g) et h) Texte identique à celui des sections correspondantes des Principes généraux d'hygiène alimentaire.

B. Matériel et ustensiles

Texte identique à celui de la section correspondante des Principes généraux d'hygiène alimentaire.

C. Prescriptions d'hygiène en matière d'exploitation

1), 2), 3), 4), 5) et 6) Texte identique à celui des sections correspondantes des Principes généraux d'hygiène alimentaire.

D. Règles d'utilisation et prescriptions en matière de production

1) Manutention des matières premières

a) Critères d'acceptation. La fabrique ou usine ne devra pas accepter des matières premières connues pour contenir des matières décomposées, toxiques ou étrangères, que les procédés normaux de l'usine en matière de triage et de préparation ne permettront pas de faire disparaître dans une mesure acceptable. On s'attachera plus spécialement à éviter toute souillure des fruits écalés ou non par des matières fécales animales ou humaines et, si on soupçonne que les fruits ont été contaminés par de telles substances, il faudra les rejeter comme étant impropres à la consommation humaine. Il y aura lieu de prendre des précautions particulières pour rejeter les fruits manifestant des signes de moisissures en raison du risque de présence de mycotoxines.

b) et c) Texte identique à celui des sections correspondantes des Principes généraux d'hygiène alimentaire.

2), 3), 4) et 5) Texte identique à celui des sections correspondantes des Principes généraux d'hygiène alimentaire.

6) Conservation du produit fini. Le produit fini des fruits écalés ou non doit avoir une teneur en eau telle qu'il soit possible d'en assurer la conservation dans des conditions normales sans qu'il se détériore de façon importante en raison de la décomposition, de la moisissure ou de transformations dues à des enzymes. **On pourra traiter les produits finis avec des conservateurs chimiques à des niveaux agréés par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et mentionnés dans les Normes relatives aux produits, les soumettre à l'action de la chaleur et/ou les conditionner dans les récipients hermétiquement clos, de telle sorte que le produit reste consommable en toute sécurité et ne se gâte pas dans des conditions d'emmagasinage normales.**

- 7) Emmagasiner et transport du produit fini. Celui-ci devrait être emmagasiné et transporté dans des conditions qui empêchent l'apparition de micro-organismes pathogènes ou toxigènes et assurent une protection contre les risques de dégradation du produit ou du récipient.
- a) Tous les produits finis devraient être emmagasinés dans des locaux propres et secs, protégés contre les rongeurs, les insectes, les mites et autres arthropodes, les oiseaux ou autres parasites nuisibles.
 - b) Conditions optimales d'emmagasinage pour les fruits à coque:
 - i) Pour réaliser les conditions optimales, emmagasiner à une température de l'ordre de 34° F (1° C), avec un degré hygrométrique compris entre 60 et 70%.
 - ii) Quand les produits à base de fruits à coque sont emmagasinés dans des conditions où ils peuvent être infestés par des insectes et des acariens, des méthodes de protection appropriées devraient être utilisées régulièrement. Ces produits devraient être emmagasinés de façon à permettre leur fumigation sur place ou, après déplacement, dans des installations spéciales (par exemple chambres de fumigation, chalands d'acier, etc.). L'entreposage frigorifique peut être utilisé soit pour empêcher l'infestation, dans des lieux où les entrepôts ordinaires sont susceptibles d'abriter des insectes, soit pour empêcher que les insectes n'endommagent les produits.

E. Programme de contrôle sanitaire

Texte identique à celui de la section correspondante des Principes généraux d'hygiène alimentaire.

F. Méthodes de contrôle en laboratoire

Outre les contrôles effectués par l'autorité compétente, il est souhaitable que, dans son propre intérêt, chaque usine dispose d'un laboratoire pour contrôler l'état sanitaire des produits dérivés qu'elle fabrique ou ait accès à un tel laboratoire. L'étendue et la nature de ces vérifications varieront selon le produit et selon les besoins de la direction. Ces contrôles devraient conduire à l'élimination de tous les fruits à coque impropres à la consommation humaine. Il faudrait que ces analyses soient faites selon des méthodes classiques ou des méthodes types afin que leurs résultats puissent être facilement interprétés.

SECTION V - SPECIFICATIONS CONCERNANT LES PRODUITS FINIS

Il faudrait utiliser des méthodes d'échantillonnage, d'analyse et de détermination appropriées afin de répondre aux spécifications ci-après:

- A. Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, les produits devraient être exempts de substances inadmissibles.
- B. Les produits devraient être exempts de tout micro-organisme pathogène ou de toute substance toxique produite par des micro-organismes.
- C. Les produits devraient satisfaire aux spécifications établies par les Comités du Codex sur les résidus de pesticides et sur les additifs alimentaires, telles qu'elles sont indiquées dans les normes applicables aux produits.