



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Quarante-septième session

Boston, Massachusetts, États-Unis d'Amérique, 9 - 13 novembre 2015

**AVANT-PROJET DE DIRECTIVES SUR LA MAÎTRISE DES *SALMONELLA* SPP. NON TYPHIQUES DANS
LA VIANDE DE BOEUF ET LA VIANDE DE PORC**

**Observations de l'Argentine, du Brésil, du Canada, de la Colombie, de l'Équateur, du Japon, du
Kenya, du Niger, de l'Union Africaine et de l'AIEA**

ARGENTINE

L'Argentine ne peut formuler d'observations sans avoir consulté le Rapport final de la « consultation d'experts de la FAO/OMS chargés d'examiner les bases techniques des mesures d'atténuation ou d'intervention pour le contrôle des *Salmonella* ». Ce rapport devrait être disponible avec suffisamment d'avance pour permettre, avant la réunion, l'analyse des conclusions dans nos capitales avec nos experts.

BRÉSIL

Des observations supplémentaires pourraient être communiquées après la publication du rapport de la consultation des experts.

MESURES DE MAÎTRISE POUR LE BOEUF

Étape 5 : Étourdissement

9.3.1 Mesures de maîtrise fondées sur les BPH

Inclure :

Le bétail entrant dans le box d'étourdissement devrait être soumis à un nettoyage afin de réduire la quantité initiale de micro-organismes.

Étape 24 : Attendrissement mécanique

Insérer un paragraphe définissant l'étape.

MESURES DE MAÎTRISE POUR LE PORC

Étape 5 : Étourdissement

Il s'agit de l'étape où l'on rend inconscient le porc. Il s'agit de l'étape où l'on rend inconscient l'animal. ~~Aucune mesure de maîtrise susceptible de réduire la présence des *Salmonella* n'a été identifiée pour cette étape. Cela peut provoquer un réflexe d'excrétion et devenir un point de contamination croisée en raison du contact entre l'animal et le sol après étourdissement.~~

Mesures de maîtrise fondées sur les BPH

Les sites d'étourdissement doivent être maintenus propres.

Étape 6 : Piquage/saignée

25. Il s'agit de l'étape où l'animal est saigné. Quelle que soit la méthode d'abattage, il est important que l'établissement réduise au maximum la contamination de la carcasse lors des découpes effectuées à cette étape et prévienne toute contamination en procédant à l'ouverture du porc là où il a été étourdi.

Étape 11 : Polissage

9.9.1 Mesures de maîtrise fondées sur les BPH

42. Avant de placer les carcasses dans la zone propre (bondonnage) ou de les pulvériser/rincer avant de procéder à l'éviscération, il faut mettre en place une mesure visant à éviter le passage des carcasses présentant une contamination visible. ~~Si le nettoyage à la vapeur ou à l'eau chaude n'est pas disponible, le parement au couteau peut être utilisé pour éliminer une contamination fécale et d'autres défauts de préparation.~~ Le nettoyage à la vapeur ou à l'eau chaude est acceptable pour éliminer une contamination fécale.

CANADA

Observations d'ordre général

Le Canada souhaite remercier les membres du GT-e pour le travail qu'ils ont accompli sur ce document. Le document est complet et présente généralement une bonne fluidité du texte. Nous observons que certains éléments d'orientation générale s'appliquant à la fois au bœuf et au porc ont été fusionnés, mais qu'une distinction a été conservée dans le cadre du processus de transformation de la viande de bœuf et de la viande de porc. Nous estimons que ce format est clair et qu'il évite des confusions.

De manière générale, nous pensons que le style des formulations utilisées dans l'ensemble du document varie selon les sections. Des observations spécifiques ont été soumises ci-dessous en vue d'harmoniser la formulation des conseils fournis dans l'ensemble du document.

Observations particulières

Annexe I Section 13.1 Paragraphe 50

Les informations de suivi devraient être rapidement mises à disposition des parties prenantes pertinentes (par exemple, producteurs, industrie de transformation, ~~consommateurs~~).

Justification : nous proposons de supprimer le terme « consommateur » de l'exemple, car il est possible que les consommateurs interprètent mal les informations de suivi complexes, y compris les résultats des tests microbiologiques, et qu'ils considèrent les résultats positifs d'analyse des pathogènes comme indiquant l'insuffisance, voire l'absence des contrôles dans l'industrie. S'il s'agit d'un résultat recherché, les informations doivent être présentées de manière très simple en soulignant le fait que des mesures sont prises immédiatement après des résultats positifs.

Annexe I Section 9 Paragraphe 11, point f

Le personnel devrait être formé à la fois aux techniques d'abattage et aux règles de sécurité sanitaire des aliments afférentes à l'abattage. La vitesse de la ligne devrait laisser suffisamment de temps pour exécuter les différentes étapes des opérations. [NDT : ne concerne pas la version française]

Justification : ajouter un point après le terme « abattage » et séparer la suite dans une nouvelle phrase pour faciliter la lecture.

Section 9.2.1 Paragraphe 21

L'application d'un traitement bactériophage au bétail entrant pendant une durée appropriée peut réduire la charge bactérienne présente sur l'animal avant l'abattage.

Section 9.2.2 Paragraphe 24

Il a été suggéré d'ajouter l'utilisation d'un lavage au brome pour illustrer la technique de lavage du bétail utilisée au Canada et aux États-Unis. Il est également suggéré d'ajouter du texte et/ou des exemples concernant l'utilisation d'eau chaude ou d'eau chaude recyclée, car ce type de traitement de décontamination est accepté par l'EFSA.

Section 9.2.2 Paragraphe 26

Les lavages à base d'acides organiques ou d'autres produits chimiques peuvent s'avérer efficaces dans la réduction des *Salmonella*. Certaines études ont démontré que les niveaux sur la peau ~~comparés aux lavages à l'eau~~ étaient réduits de 0,57 pour atteindre 2,75 log₁₀ CFU/cm² **sur les carcasses ayant fait l'objet d'interventions par rapport à celles qui avaient été traitées par des lavages à l'eau** (Mies *et al.*, 2004 ; Carlson *et al.*, 2008 ; Jadeja and Hung, 2014).

Justification : nous ne comprenons pas clairement ce que signifie la phrase originale. Les réductions indiquées au-dessus des résultats des traitements sur la peau sont-elles séparées ou visent-elles à indiquer que des réductions supplémentaires ont été observées par rapport à un traitement par des lavages à l'eau uniquement ? Une reformulation de ce passage pourrait en clarifier la signification.

Section 9.4 ÉTAPE 6

Les procédures de piquage/saignée employées dans le cadre de pratiques d'abattage traditionnelles, comme halal ou kasher ne sont pas présentées dans ce document ; il a été suggéré de les ajouter, car elles peuvent différer des pratiques commerciales actuelles.

Justification : cette suggestion vise à englober d'autres pratiques employées/demandées par une portion spécifique de la population.

Section 9.4.1 Paragraphe 33, point b

~~La décontamination, a~~Un processus mécanique consistant à frotter la surface de la peau pour éliminer la contamination physique ~~, peut être utilisé.~~

Justification : cette phrase peut prêter à confusion. Pour en faciliter la lecture, nous proposons de supprimer le terme « décontamination », car l'intention de l'expression « éliminer la contamination physique » plus loin dans la phrase semble identique.

Section 9.5.1 Paragraphe 35

Les animaux devraient être enchaînés, suspendus ou placés dans la zone de saignement de sorte à empêcher tout contact entre les entailles dues au piquage et les surfaces externes (par exemple, peau/sabots) dudit animal ou d'autres animaux. [NDT : ne concerne pas la version française].

Justification : ajouter une virgule et un espace après « par exemple ».

Section 9.8.2 Paragraphe 55

Une réduction significative de la prévalence des *Salmonella* de 8,3 à 0,8 % a été observée sur des carcasses ~~ayant fait l'objet d'interventions~~ **ayant été bondonnées avant le lavage pré-éviscération** par rapport ~~à celles qui n'avaient pas été bondonnées avant le lavage pré-éviscération~~ **aux carcasses qui ont été soumises au processus standard dans lequel les carcasses sont bondonnées après le lavage** (Stopforth *et al.*, 2006).

Justification : nous proposons de reformuler la phrase pour clarifier le message qui est communiqué.

Section 9.6.2 Paragraphe 43

Il est suggéré de présenter l'efficacité de l'utilisation d'eau chaude potable recyclée de la même manière que l'efficacité de la décontamination, car il s'est avéré qu'il n'existe pas de grandes différences quant aux réductions microbiennes qu'il est possible de réaliser sur les carcasses, entre l'eau chaude potable et l'eau chaude potable recyclée.

Justification : cette option supplémentaire vise à ce que les transformateurs aident à décontaminer les carcasses de bœuf et tiennent compte de l'aspect économique de leurs opérations, sans réduire l'efficacité du traitement.

Section 9.10.1 Paragraphe 58

Les mesures préventives visant à éviter une contamination et une contamination croisée des carcasses de bœuf sont présentées, mais aucun conseil n'est donné sur les mesures à prendre en cas de contamination. Sur cet aspect spécifique par exemple, il est suggéré de fournir des conseils sur les mesures à prendre en cas de contamination avec la panse.

Section 9.14 Paragraphe 70

~~Mettre~~~~Mise~~ en œuvre des procédures d'assainissement et de contrôle de la température (par exemple, ~~définir et suivre les paramètres de réfrigération~~ **les paramètres de réfrigération devraient être définis et suivis** de façon à s'assurer que les carcasses atteignent une température empêchant le développement des *Salmonella*).

Justification : comme l'indiquent les observations générales, le style du langage varie. Nous proposons les modifications ci-dessus pour refléter le langage employé dans le reste du document.

Section 9.15.1 Paragraphe 74

~~Veiller à un flux de produits raisonnable, afin de~~ **Afin de** réduire le temps passé hors de la salle de refroidissement, **un flux de produits raisonnable devrait être maintenu.**

Justification : comme l'indiquent les observations générales, le style du langage varie. Nous proposons les modifications ci-dessus pour refléter le langage employé dans le reste du document.

Paragraphe 75

~~Nettoyer et désinfecter~~ **Les** couteaux, scies, tranchuses ainsi que les autres surfaces en contact avec les aliments **devraient être nettoyés et désinfectés** aussi souvent que possible afin d'empêcher le développement de mauvaises conditions d'hygiène.

Justification : comme l'indiquent les observations générales, le style du langage varie. Nous proposons les modifications ci-dessus pour refléter le langage employé dans le reste du document.

Paragraphe 76

~~Prévenir~~~~u~~ne contamination croisée par les opérations d'abattage **devrait être empêchée** en veillant à une bonne ventilation.

Justification : comme l'indiquent les observations générales, le style du langage varie. Nous proposons les modifications ci-dessus pour refléter le langage employé dans le reste du document.

Section 9.16.1 Paragraphe 82

Si les équipements sont utilisés pour préparer une viande avec un profil de risque différent (par exemple, du bœuf adulte par rapport à du veau), les équipements devraient être nettoyés lorsque l'on passe d'un produit présentant des risques élevés à des produits moins risqués. L'autre solution consiste à préparer en premier le produit moins risqué. [NDT : ne concerne pas la version française.]

Justification : ajouter une virgule après « par exemple » par souci de cohérence avec le reste du document.

Section 9.17.1 Paragraphe 85

La salle de stockage devrait être maintenue à une température empêchant le développement des *Salmonella*. [NDT : ne concerne pas la version française].

Justification : nous suggérons de supprimer la première occurrence du terme « température » pour éviter une répétition.

Paragraphe 86

~~Suivre et documenter~~—La température de la salle de stockage et de la viande **devrait être suivie est documentée**.

Justification : comme l'indiquent les observations générales, le style du langage varie. Nous proposons les modifications ci-dessus pour refléter le langage employé dans le reste du document.

Section 9.17.2 Paragraphe 89

Il a été démontré que les extraits naturels, y compris de nombreuses épices (origan, citronnelle, ail, curcuma, cannelle, moutarde), les fruits (grenade, pépins de raisin, canneberge) ou d'autres extraits végétaux (roselle, écorce de pin, *Artemisia absinthium*, *Salvia officinalis* et *Schinus molle*) permettaient de réduire la contamination par les *Salmonella* dans les produits à base de bœuf... [NDT : ne concerne pas la version française]

Justification : fermer la parenthèse après « Schinus molle ».

Paragraphe 90

Il a été prouvé que les *Lactobacillus spp.* permettaient de réduire la contamination par les *Salmonella* dans les produits à base de bœuf (Gomólka-Pawlicka et Uradzinski, 2003 ; Smith *et al.*, 2005 ; Hoyle *et al.*, 2009 ; Ruby et Ingham, 2009 ; Olaoye et Onilude, 2010 ; Chaillou *et al.*, 2014). [NDT : ne concerne pas la version française].

Justification : ouvrir la parenthèse avant les références.

Paragraphe 93

Le traitement à base de nisine, un polypeptide, **en association avec le lactate**, s'est traduit par une réduction de 0,4 log₁₀ **[unités ?]** ~~en association avec le lactate~~ (Cutter et Siragusa, 1995).

Justification : nous suggérons de reformuler la phrase pour améliorer le flux d'informations, et également d'inclure des informations sur les unités concernant la réduction de log mentionnée dans la phrase, par souci de précision.

Paragraphe 94

Un mélange de composés volatiles s'est traduit par une réduction de 1,7-2,2 log₁₀ **[unités ?]** de la présence des *Salmonella* dans la viande de bœuf hachée stockée 5 jours à 8 °C (Faith *et al.*, 2015).

Justification : nous suggérons d'inclure des informations sur les unités liées à la réduction de log mentionnée dans la phrase pour plus de précision.

Paragraphe 95

Le traitement à base de ε-polylysine a réduit les niveaux de *Salmonella* de 1,5-2,4 log **[log de base et unités ?]** dans la viande de bœuf fraîche sur une période de jours selon les conditions de stockage (Miya *et al.*, 2014).

Justification : nous suggérons d'inclure les informations sur le log de base et les unités liées à la réduction de log mentionnée dans la phrase pour plus de précision.

Section 10.5.1 Paragraphe 106

~~Un entretien et des réglages appropriés des~~—Les équipements utilisés pour cette opération **devraient faire l'objet d'un entretien et de réglages appropriés**.

Justification : comme l'indiquent les observations générales, le style du langage varie. Nous proposons les modifications ci-dessus pour refléter le langage employé dans le reste du document.

Paragraphe 107

Un nettoyage des équipements et de l'environnement à intervalles réguliers et le respect par les employés des bonnes pratiques en matière d'hygiène personnelle **devraient être assurés** pour éviter la contamination croisée et le développement des bactéries.

Justification : comme l'indiquent les observations générales, le style du langage varie. Nous proposons les modifications ci-dessus pour refléter le langage employé dans le reste du document.

Section 10.6.1 Paragraphe 111

~~Suivre et documenter~~ La température de la salle de stockage et de viande **devraient être suivie et documentée**.

Justification : comme l'indiquent les observations générales, le style du langage varie. Nous proposons les modifications ci-dessus pour refléter le langage employé dans le reste du document.

Paragraphe 112

~~Prévenir~~ La contamination croisée provenant du ou vers d'autres produits alimentaires **devrait être empêchée**.

Justification : comme l'indiquent les observations générales, le style du langage varie. Nous proposons les modifications ci-dessus pour refléter le langage employé dans le reste du document.

Annexe II

Section 7.1 Paragraphe 4

Les étapes du processus d'abattage sont communes dans une large mesure concernant la transformation de viande de porc avec peau, mais elles peuvent être exécutées de manière différente, dans des abattoirs ou pays différents. Aussi la nécessité de recourir à des étapes supplémentaires d'atténuation du risque varie entre les abattoirs et entre les pays. Le recours à ces étapes supplémentaires dépend des objectifs de sécurité alimentaire fixés, par exemple, par les autorités compétentes ou par les consommateurs (comme les chaînes de vente au détail) et peut être influencé par de nombreux facteurs, ~~parmi lesquels~~ **par exemple**, les aliments pour animaux, l'hygiène des procédures d'abattage, l'âge du bétail, les pratiques en matière d'élevage, la taille des établissements, les équipements, l'automatisation, la vitesse de la chaîne d'abattage et la charge initiale de *Salmonella* des animaux entrants (**par exemple**, variation saisonnière).

Justification : ajouter une virgule après « par exemple ». Remplacer « p. ex. » par « par exemple », car cette expression est utilisée un certain nombre de fois dans le paragraphe. [NDT : ne concerne pas la version française]

Section 8.2 Encadré

Transport ~~à l'abattoir~~

Justification : supprimer la dernière partie de l'encadré par souci de cohérence avec le reste du document.

Section 9 Paragraphe 12, point g

~~Faire en sorte que les employés adoptent~~ Des pratiques d'hygiènes adaptées **devraient être adoptées par les employés** afin d'empêcher le développement de mauvaises conditions d'hygiène (par exemple, toucher le produit avec des mains, des outils ou des vêtements souillés). Le nettoyage des mains devrait faire partie des mesures d'hygiène personnelle **régulières** destinées à prévenir la contamination croisée.

Justification : nous proposons les modifications ci-dessus pour refléter le langage employé dans le reste du document. En outre, nous pensons que le lavage des mains devrait être régulier.

Section 9.2 Paragraphe 18

Il s'agit de l'étape où les porcs sont retenus jusqu'à l'abattage. Il existe à ce moment un risque plus élevé de contamination par *Salmonella* à ce moment en raison de leur présence dans les excréments des porcs. En outre, l'interaction avec d'autres animaux peuvent engendrer du stress et augmenter la propagation des agents pathogènes. ▸

Justification : suggestion de suppression du deuxième point après la phrase. [NDT : ne concerne pas la version française].

Paragraphe 20

En outre, le risque de contamination croisée peut être réduit si ~~le temps~~ **les animaux ne passent consacré à cette étape n'exède pas une durée pas plus** de six heures **dans les zones de stabulation**. (Arguello *et al.*, 2012).

Justification : nous suggérons les modifications indiquées ci-dessus par souci de clarté. En outre, nous suggérons de supprimer le point devant la référence afin de ne conserver que celui qui figure après la référence.

Paragraphe 21

Un soin particulier devrait être apporté à la lutte contre les animaux nuisibles (par exemple, oiseaux et rongeurs) dans les zones de stabulation afin de réduire la contamination croisée par ces vecteurs animaux.

Justification : ajouter une virgule après « par exemple » par souci de cohérence avec le reste du document.

Paragraphe 22

~~Veiller à ce que~~ Les porcins **devraient être** ~~soient~~ suffisamment secs de manière à éviter un égouttement au moment de l'étourdissement.

Justification : les modifications notées ci-dessus visent à refléter le langage employé dans d'autres portions du document.

Section 9.3 Paragraphe 24

~~Il s'agit de l'étape où l'on rend inconscient le porc. Il s'agit de l'étape où l'on rend l'animal inconscient.~~ Aucune mesure de maîtrise susceptible de réduire la présence des *Salmonella* n'a été identifiée pour cette étape.

Justification : nous suggérons de supprimer la répétition dans le paragraphe.

Section 9.4 Paragraphe 25

Il s'agit de l'étape où l'animal est saigné. Quelle que soit la méthode d'abattage, il est important que l'établissement réduise au maximum la contamination de la carcasse lors des découpes effectuées à cette étape et prévienne toute contamination en procédant à l'ouverture ~~du porc là où il a été étourdi.~~

Justification : nous suggérons des modifications pour que le texte soit cohérent par rapport au contenu de l'Annexe I.

Section 9.4.1 Paragraphe 26

Des mesures devraient être prises en vue d'éviter une contamination croisée. Ainsi, il convient de désinfecter régulièrement l'environnement de transformation et ~~de limiter que~~ les contacts entre les carcasses et le sol lorsque celles-ci sont transférées vers la ligne **soient limités**. (Bolton et al 2002a).

Justification : les modifications notées ci-dessus visent à refléter le langage employé dans d'autres portions du document. Supprimer le point à la fin de la phrase et conserver le point après la référence.

Section 9.5.1 Paragraphe 29, point a

~~Assurer d'~~De bonnes conditions d'hygiène **devraient être assurées**. ~~Veiller à ce que~~ ~~IL~~ l'échaudoir ~~soit~~ **devrait être** facile à nettoyer, **maintenu** en bon état et **réparé selon les besoins** ~~effectuer les réparations nécessaires~~. ~~Vider et nettoyer~~ ~~IL~~ l'échaudoir **devrait être vidé et nettoyé** au moins une fois par jour. ~~Accorder u~~Une attention particulière **devrait être accordée** aux cordons de soudure et aux zones rugueuses et égratignées situées à l'intérieur de la cuve afin de garantir un nettoyage adéquat.

Justification : les modifications notées ci-dessus visent à refléter le langage employé dans d'autres portions du document.

Paragraphe 29, point b

~~Afin d'assurer de bonnes conditions d'hygiène, éliminer ou prévenir~~ Les accumulations de poils et de protéines **dans l'échaudoir devraient être empêchées dans la mesure du possible et être retirées** ~~provenant de l'échaudoir~~ avant et pendant les opérations **selon les besoins pour assurer de bonnes conditions d'hygiènes**. ~~et maîtriser~~ ~~IL~~ La condensation **devrait également être maîtrisée** le cas échéant. Le recyclage de l'eau peut entraîner une plus grande accumulation de poils et de résidus et avoir une incidence sur la maîtrise des variations de température.

Justification : les modifications notées ci-dessus visent à refléter le langage employé dans d'autres portions du document.

Paragraphe 29, point c

~~Veiller à ce que le~~ Un point d'approvisionnement en eau ~~reste~~ propre **devrait être maintenu**. La réutilisation de l'eau des bassins d'ébouillantage dans plusieurs lots de transformation est associée à une prévalence accrue de *Salmonella* sur les échantillons prélevés sur les carcasses (Tadee *et al.* 2014). ~~Changer~~ ~~IL~~ l'eau d'ébouillantage **devrait être changée** au moins une fois par jour pour empêcher le développement de la charge organique. Ajouter un anti-mousse à l'eau d'ébouillantage réduit le développement de la charge organique sous forme de mousse (archives de documents de la FAO : *Guidelines for slaughtering, meat cutting and further processing*). ~~Utiliser~~ ~~Dans la mesure du possible~~, un flux d'eau à contre-courant (eau d'ébouillantage recyclée ou eau propre qui se déverse dans l'échaudoir dans une direction opposée à celle des carcasses) **devrait être utilisé** pour améliorer l'efficacité du chauffage et la propreté de l'eau.

Justification : les modifications suggérées ci-dessus reflètent le langage employé dans d'autres portions du document.

Paragraphe 29, point d

L'ébouillantage vertical à l'aide de vapeur peut améliorer la qualité bactériologique de la viande et empêcher une contamination des poumons par des bactéries (Gracey, 1992). Cet ébouillantage vertical à la vapeur à 100 °C (212 °F) permet une arrivée constante de vapeur propre et empêche l'accumulation d'une charge organique contrairement à un système à base d'eau.

Justification : ajout d'une virgule entre le nom de l'auteur et l'année dans la référence pour refléter le format utilisé dans l'ensemble du document.

Section 9.6 Paragraphe 31

Des *Salmonella* ont été détectées dans des échantillons d'air dans les zones où se déroulent les opérations d'épilation et d'éviscération (Pearce *et al.*, 2006).

Justification : ajout d'un point et d'une virgule après le nom de l'auteur dans la référence pour refléter le format utilisé dans le reste du document.

Section 9.6.1 Paragraphe 32

~~Afin d'assurer de bonnes conditions d'hygiène, éliminer ou prévenir~~ Les accumulations de poils dans les outils d'épilation **devraient être empêchées et éliminées**, le cas échéant, **afin d'assurer de bonnes conditions d'hygiène**.

Justification : les modifications suggérées ci-dessus reflètent le langage employé dans d'autres portions du document.

Paragraphe 33

Après le travail, ~~retirer~~ tous les débris et matières organiques **devraient être retirés** de l'équipement d'épilation. ~~Tenir compte de~~ L'importance des actions et du nettoyage mécanique **devrait être prise en compte**. Il convient de sélectionner les nettoyants et désinfectants chimiques en tenant compte de plusieurs facteurs parmi lesquels on peut notamment citer le type de sol, l'équipement, les matériaux et la dureté de l'eau.

Justification : les modifications suggérées ci-dessus reflètent le langage employé dans d'autres portions du document.

Section 9.6.2 Paragraphe 34

...Il convient de veiller tout particulièrement à éviter une recontamination et une augmentation de la charge bactérienne lors de l'utilisation d'une machine à épiler (Morgan *et al.*, 1987 ; Gill et Bryant, 1993 ; Davies *et al.*, 1999 ; Yu *et al.*, 1999 ; FRPERC, 2007). Les mesures de prévention suivantes peuvent être envisagées :

Justification : la ponctuation a été ajoutée pour refléter le format employé dans d'autres portions du document.

Paragraphe 34, point a

~~Utiliser de~~ **Utilisation** d'eau à une température comprise entre 60 °C et 62 °C (140 °F et 144 °F) dans la machine à épiler si l'eau n'est soumise à aucun traitement chimique (ICMSF, 1998) ou procédé équivalent.

Justification : changement suggéré pour harmoniser le texte par rapport au langage employé dans d'autres portions du document. La ponctuation a été ajoutée pour refléter le format employé dans d'autres portions du document.

Paragraphe 34, point b

Si possible, avant l'épilation, ~~évaluer~~ les méthodes permettant d'empêcher une dispersion des matières fécales **devraient être évaluées** (Bolton *et al.* 2002b). ~~Mettre en place~~ Des procédures pour nettoyer les carcasses contaminées contenant des matières fécales après l'épilation et avant l'utilisation du jambier et le raccrochage **devraient être mises en place**.

Justification : les modifications suggérées ci-dessus reflètent le langage employé dans d'autres portions du document.

Section 9.7.1 Paragraphe 36

~~Réduire au maximum~~ La contamination des carcasses **devrait être réduite au maximum** en nettoyant et en désinfectant le jambier si nécessaire pour éliminer les matières fécales avant de reprendre le traitement.

Section 9.8 Paragraphe 37

Il s'agit de l'étape où toute la surface de la carcasse est directement soumise à une flamme afin de parfaire son épilation et de réduire ou d'éliminer les agents pathogènes présents à la surface de la peau. Il s'agit d'une étape clé du processus de maîtrise des *Salmonella*. [NDT : ne concerne pas la version française].

Justification : les suggestions ont été faites pour aider à améliorer la lisibilité et la fluidité du texte.

Section 9.9.1 Paragraphe 41

Le polissage est le principal mode de recontamination des carcasses de porcs après les diminutions enregistrées lors du flambage (James *et al.*, 2007 ; Bolton *et al.*, 2002a ; Snijders *et al.*, 1984 ; Hald *et al.*, 2003). [NDT : ne concerne pas la version française]

Justification : fermeture de la parenthèse à la fin des références.

Section 9.9.2 Paragraphe 44

Une étape supplémentaire de flambage, après le polissage, peut être ajoutée en vue de réduire la contamination introduite après le polissage (Spescha *et al.*, 2006 ; Delhalle *et al.*, 2008). **Il faudrait** vérifier si les carcasses ont été reconditionnées de manière adéquate dans de bonnes conditions d'hygiène, si elles avaient été contaminées par des excréments lors de l'utilisation du jambier.

Justification : les modifications suggérées ci-dessus reflètent le langage employé dans d'autres portions du document.

Section 9.12.1 Paragraphe 58

Afin d'éviter une contamination de la carcasse et des viscères, ~~ligature~~ le rectum **devrait être ligaturé** avant l'éviscération. ~~Éliminer~~ L'appareil digestif **devrait être éliminé ainsi** que l'œsophage et les viscères reliés (afin d'éviter le déversement).

Justification : les modifications suggérées ci-dessus reflètent le langage employé dans d'autres portions du document.

Paragraphe 59

~~Si possible,~~ **Il faudrait** éviter de couper les amygdales, ~~en raison~~ **à cause** du risque de propagation des *Salmonella* contenues dans les tissus des amygdales.

Justification : les modifications suggérées ci-dessus reflètent le langage employé dans d'autres portions du document.

Paragraphe 61

Lors du retrait de l'estomac et des intestins, ~~veiller à laisser~~ au minimum 2 cm d'œsophage **devraient être laissés** sur l'estomac pour réduire au maximum le déversement des contenus gastriques.

Justification : les modifications suggérées ci-dessus reflètent le langage employé dans d'autres portions du document.

Paragraphe 62

~~Éviter une coupure ou une rupture~~ **Il faudrait éviter de couper ou de rompre les** intestins. Les opérations critiques sont les suivantes : découpe autour du rectum, retrait du tube digestif et retrait de **l'ensemble de** l'appareil digestif.

Justification : les modifications suggérées ci-dessus reflètent le langage employé dans d'autres portions du document.

Paragraphe 63

~~Retire~~ Les carcasses présentant une contamination visuelle **devraient être retirées de la ligne et envoyées** en vue d'un **au** reconditionnement (parement au couteau ou nettoyage à la vapeur) avant de séparer les carcasses en deux.

Justification : les modifications suggérées ci-dessus reflètent le langage employé dans d'autres portions du document.

Section 9.13.1 Paragraphe 65

~~Prendre soin d'~~ **Il faudrait veiller à** éviter une contamination croisée qui peut survenir lorsque les lames des scies servant à la découpe des carcasses entrent en contact avec la gorge.

Justification : les modifications suggérées ci-dessus reflètent le langage employé dans d'autres portions du document.

Paragraphe 66

~~Nettoyer et désinfecter~~ Les équipements de découpe des carcasses **devraient être nettoyés et désinfectés** au cours de la découpe et entre chaque carcasse ou selon les besoins (van Hoek *et al.*, 2012 ; Smid *et al.*, 2013 ; Smid *et al.*, 2014).

Justification : les modifications suggérées ci-dessus reflètent le langage employé dans d'autres portions du document.

Paragraphe 67

En cas d'utilisation de systèmes à deux lames, ~~éviter~~ la transmission de la contamination entre les lames **devrait être empêchée** en les nettoyant et les désinfectant régulièrement à l'eau chaude. **Une contamination croisée devrait être évitée en Respecterrespectant** une distance appropriée entre les carcasses (c'est-à-dire éviter le contact de carcasse à carcasse) et les murs et les équipements.

Justification : les modifications suggérées ci-dessus reflètent le langage employé dans d'autres portions du document.

Section 9.14.1 Paragraphe 69

~~Rincer la cavité buccale et ôter~~ Le contenu de la panse, la bile ou tout autre contaminant **devrait être retiré en rinçant la cavité buccale** avant le sectionnement de la tête et son inspection.

Justification : les modifications suggérées ci-dessus reflètent le langage employé dans d'autres portions du document.

Paragraphe 70

~~Nettoyer et désinfecter~~ Les couteaux et les équipements utilisés pour le sectionnement de la tête **devraient être nettoyés et désinfectés** entre les carcasses et en cas de sectionnement de l'œsophage.

Justification : les modifications suggérées ci-dessus reflètent le langage employé dans d'autres portions du document.

Paragraphe 71

Le personnel devrait faire attention à une possible contamination de la tête, du cou et de la carcasse par les couteaux ou les équipements après l'incision de la cavité oropharyngée ou lors de l'exposition à des contenus gastriques déversés lors du sectionnement des têtes et du traitement de la tête et de la chair des joues.

Justification : les modifications suggérées ci-dessus reflètent le langage employé dans d'autres portions du document.

Section 9.14.2 Paragraphe 74

Il est suggéré d'envisager l'emploi d'eau chaude recyclée en tant que méthode éventuelle de traitement pour les carcasses.

Justification : l'ajout d'un tel exemple refléterait les pratiques qui ont été examinées et acceptées dans certaines régions du monde.

Paragraphe 74, point a

- a. ~~Nettoyer~~ **Nettoyage** des carcasses contaminées en éliminant toute contamination visible par un parement, un nettoyage à l'eau chaude ou à la vapeur avant l'inspection finale et le rinçage final.

Justification : les modifications suggérées ci-dessus reflètent le langage employé dans d'autres portions du document.

Paragraphe 74, point b

- b. ~~Rincer~~ **Rinçage** des carcasses de haut en bas. ~~Éviter au maximum~~ **et minimisation** des éclaboussures sur d'autres carcasses.

Justification : les modifications suggérées ci-dessus reflètent le langage employé dans d'autres portions du document.

Section 9.16.1 Paragraphe 79

~~Veiller à ce~~ **Garantie** que les carcasses ~~soient~~ **sont** suffisamment espacées pour que le refroidissement puisse s'opérer de manière efficace.

Justification : les modifications suggérées ci-dessus reflètent le langage employé dans d'autres portions du document.

Section 9.17.1 Paragraphe 86

~~Nettoyer et désinfecter~~ Les couteaux, scies, trancheuses ainsi que les autres surfaces en contact avec les aliments **devraient être nettoyés et désinfectés** aussi souvent que possible (c'est-à-dire idéalement entre chaque carcasse) afin d'empêcher le développement de mauvaises conditions d'hygiène.

Justification : les modifications suggérées ci-dessus reflètent le langage employé dans d'autres portions du document.

Paragraphe 87

~~Veiller aux bonnes conditions d'hygiène de~~ La zone de fabrication et des équipements **devrait être maintenue dans de bonnes conditions d'hygiène.**

Justification : les modifications suggérées ci-dessus reflètent le langage employé dans d'autres portions du document.

Paragraphe 88

~~Nettoyer et désinfecter~~ Les tapis roulants **devraient être nettoyés et désinfectés** fréquemment.

Justification : les modifications suggérées ci-dessus reflètent le langage employé dans d'autres portions du document.

Paragraphe 89

~~Prévenir~~ Une contamination croisée par les opérations d'abattage **devrait être empêchée** en veillant à une bonne ventilation.

Justification : les modifications suggérées ci-dessus reflètent le langage employé dans d'autres portions du document.

Section 9.19.1 Paragraphe 96

~~Suivre et documenter la~~ Les températures de la salle de stockage et de la viande **devraient être suivies et documentées.**

Justification : les modifications suggérées ci-dessus reflètent le langage employé dans d'autres portions du document.

Section 10.1.1 Paragraphe 101

~~Suivre et documenter la~~ Les températures du véhicule et de la viande **devraient être suivies et documentées.** La viande devrait être refroidie avant son chargement dans le véhicule pour son transport.

Justification : les modifications suggérées ci-dessus reflètent le langage employé dans d'autres portions du document.

Section 10.3.1 Paragraphe 104

~~Suivre et documenter la~~ Les températures de la salle de stockage et de la viande **devraient être suivies et documentées.**

Justification : les modifications suggérées ci-dessus reflètent le langage employé dans d'autres portions du document.

Paragraphe 105

~~Prévenir~~ La contamination croisée provenant de ou vers d'autres produits alimentaires **devrait être empêchée.**

Justification : les modifications suggérées ci-dessus reflètent le langage employé dans d'autres portions du document.

Section 10.4.1 Paragraphe 113

Les consommateurs devraient bénéficier de conseils sur la manière appropriée de manipuler la viande de porc, y compris les restes, une fois qu'elle est cuite.

Justification : une contamination provenant d'autres aliments est possible et risque de compromettre la sécurité alimentaire si [NDT : source sentence incomplete].

COLOMBIE

La Colombie se réjouit de présenter les observations suivantes, portant sur le document « **Avant-projet de directives sur la maîtrise de *Salmonella* spp. non typhiques dans la viande de bœuf et la viande de porc** » à l'étape 3, que le secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius a bien voulu lui faire parvenir.

Nous nous référons ci-après à la version espagnole du document CX/FH 15/47/5.

I. OBSERVATIONS D'ORDRE GÉNÉRAL

La Colombie se déclare préoccupée à l'idée d'« avancer » l'avant-projet à l'étape successive, les experts n'ayant pas encore rendu leur rapport, qui sera ensuite analysé dans le pays, et qui impliquerait une révision plus approfondie du document.

Proposition : ne pas suivre la procédure accélérée (5/8).

II. ANNEXE I ; SECTION 9.2.1.

Prévoyant le risque de recontamination, nous recommandons que soit évaluée l'application d'un traitement bactériophage avant l'abattage de l'animal. Pour que cette utilisation soit efficace, la durée du traitement bactériophage peut être prolongée.

« 21. L'application d'un traitement bactériophage au bétail entrant pendant une durée appropriée peut réduire la charge bactérienne présente sur l'animal avant l'abattage »

Proposition : évaluer son inclusion.

II. ANNEXE I ; SECTION 9.14.

Nous recommandons d'inclure une étape portant sur le lavage général de la carcasse, y compris les mesures de maîtrise fondées sur les BPH et les mesures de maîtrise fondées sur les dangers. Cette étape est nécessaire afin d'éliminer certains résidus de sang qui pourraient subsister avant de procéder aux opérations de refroidissement.

« ÉTAPE 16 : REFROIDISSEMENT »

Proposition : inclure une étape intitulée « *Lavage des carcasses* » entre l'étape de l'inspection post-mortem et celle de refroidissement.

ÉQUATEUR

(i) Observations spécifiques :

L'Équateur convient d'établir une section commune et deux sections spécifiques (portant l'une sur la viande de bœuf et l'autre sur la viande de porc).

L'Équateur demande que le diagramme de flux des étapes soit modifié comme suit : de la production à la consommation - Viande de bœuf et viande de porc, remplacer le terme « stabulation » par le terme « **Repos** ».

Justification : le terme stabulation désigne une étape de la vie du bétail dans un contexte d'élevage. Ce terme ne peut donc être utilisé pour désigner l'étape où le bétail est retenu en enclos jusqu'à l'abattage.

L'Équateur juge opportun d'inclure dans le diagramme de flux : de la production à la consommation - Viande de bœuf et viande de porc, ajouter les termes **Inspection ante-mortem** après l'étape 4.

Justification : l'inspection ante-mortem est une activité de routine dans les abattoirs. Le but est de vérifier l'état sanitaire des animaux vivants dans les enclos ainsi que les conditions d'abattage, et de rendre un avis sur leurs conditions de santé.

L'Équateur demande que soient ajoutés les termes **partiel ou total** à l'étape 16 « Sectionnement de la tête ».

L'Équateur considère que l'étape 9 « Accrochage (sur jambier) » devrait être analysée, tous les pays ne faisant pas usage de tables pour déplacer les animaux, le transfert des animaux suite à l'étourdissement étant effectué au moyen de rails tout au long du processus.

(ii) Observations générales :

L'Équateur envisage de souscrire à ce document à condition que les observations précédentes soient prises en compte.

JAPON

Observations d'ordre général

Le Japon appuie le document actuel. Cependant, le Japon propose des révisions mineures pour une amélioration plus détaillée.

Observations particulières

Annexe I

1. INTRODUCTION

Para 4

Dans le contexte des explications sur les dangers, à la troisième phrase :

Elles jouent un rôle dans la protection des consommateurs, mais on ignore leur degré de protection réel. L'avantage d'une mesure fondée sur les dangers ne peut pas être déterminé de façon exacte sans une évaluation spécifique des risques ; cependant, on s'attend à ce que toute réduction significative de la prévalence et / ou de la concentration des agents pathogènes soit, dans une certaine mesure, bénéfique à la santé humaine.

Justification :

La phrase devrait être conforme aux DIRECTIVES SUR LA MAÎTRISE DE *CAMPYLOBACTER* ET DE *SALMONELLA* DANS LA VIANDE DE POULET (CAC/GL 78-2011).

11.1 Développement de mesures de maîtrise fondées sur les risques

Para 26

Lors du développement des outils de modélisation des risques, Le gestionnaire de risques doit appréhender les capacités et les limites ~~des outils de modélisation des risques.~~

Justification :

Il n'existe pas, à ce jour, d'outils de modélisation des risques.

12.4.1. Industrie

Para 40

2^e phrase :

La vérification devrait inclure l'observation des opérations de suivi, la vérification des documents et l'échantillonnage pour les tests de *Salmonella* et d'autres tests microbiologiques, le cas échéant.

Justification :

On peut utiliser d'autres microorganismes indicateurs aux fins de vérification.

Annexe I (MESURES DE MAÎTRISE POUR LE BOEUF)

Para 32, 38, 39, 61 et 62

...sont **notamment** les suivantes :

Justification :

Par souci de cohérence. {NDT : ne concerne pas la version française} (Voir para 49)

9.1.1 Mesures de maîtrise fondées sur les BPH

Para 15

2^e phrase à la section a

Lorsque des informations concernant le statut des animaux au regard de *Salmonella* sont disponibles, elles devraient être communiquées à l'abattoir avant l'arrivée/la réception du troupeau. Par exemple, les informations avant l'abattage peuvent ~~les informations relatives à la chaîne alimentaire devraient être mises à disposition, en version imprimée ou électronique,~~ être mises à disposition, afin de renforcer les mesures d'hygiène à l'abattoir. ~~La mise à disposition avant abattage des informations relatives à la chaîne alimentaire permettrait,~~ et pourraient permettre aux entreprises du secteur alimentaire, aux inspecteurs et aux gestionnaires du risque de prendre les mesures nécessaires pour minimiser la contamination croisée pendant les opérations d'abattage.

Justification :

1. La définition des informations relatives à la chaîne alimentaire n'est pas claire.
2. Les informations disponibles à cette étape sont censées être les informations avant abattage.

Para 15

Section b

Si les informations avant abattage ~~des informations sur la chaîne alimentaire~~ sont disponibles, les troupeaux présentant une forte incidence de *Salmonella* peuvent être isolés et traités à la fin de la journée de production.

Justification :

Voir la justification décrite au Para 15, 2^e phrase de la section a.

Para 15**Section c**

Tenir compte d'autres facteurs susceptible de contribuer la propagation des Salmonella, par exemple, déterminer si l'âge, le type de bétail reçu (par exemple, veaux de boucherie), la saison (c'est-à-dire saison de haute prévalence) ou la situation géographique présentent un risque en matière de charge pathogène et **Envisager si d'autres facteurs, par exemple l'âge, le type de bétail reçu (par exemple, veaux de boucherie), la saison (c'est-à-dire une saison de haute prévalence ou la situation géographique e pourraient contribuer à la propagation des Salmonella, représenter un risque en matière de charge pathogène et** si des ajustements doivent être apportés au système de **gestion de la** sécurité sanitaire des aliments.

Justification :

Modification d'ordre rédactionnel

9.2.1 Mesures de maîtrise fondées sur les BPH**Para 21**

L'application d'un traitement bactériophage au bétail entrant pendant une durée appropriée peut réduire la charge bactérienne présente sur l'animal avant l'abattage. **L'utilisation de bactériophage peut nécessiter une approbation de l'autorité compétente, pour en autoriser l'usage.**

Justification :

1. Le traitement bactériophage n'est pas autorisé dans tous les pays membres.
2. Si les niveaux d'efficacité pour la réduction des Salmonella sont documentés dans un article, ce paragraphe devrait se trouver dans les mesures de maîtrises fondées sur les dangers.

9.4.1 Mesures de maîtrise fondées sur les BPH**Para 32**

32. Les mesures destinées à empêcher la contamination de la carcasse située sous la peau lors de la première entaille sont notamment les suivantes :

- 33 **a.** Pratiquer la plus petite entaille possible permettant le saignement.
- b a.** Utiliser un système validé avec un ou deux couteaux incluant le lavage des mains et des couteaux ainsi que la désinfection des couteaux entre le piquage de chaque carcasse.
- c b.** Il peut être nécessaire de nettoyer la zone accueillant la carcasse avant le piquage.

La décontamination, processus mécanique consistant à frotter la surface de la peau pour éliminer la contamination physique, peut être utilisée.

- d e.** Faire attention à la contamination par la boue lors de mouvements vers l'intérieur de l'entaille.

Justification :

Modification d'ordre rédactionnel

9.6.1 Mesures de maîtrise fondées sur les BPH**Para 39**

39. Les mesures destinées à limiter la contamination croisée des carcasses au cours du dépouillement sont notamment les suivantes :

- a. Utiliser des écrans/barrières (par exemple, du papier pour les pattes) afin d'empêcher la contamination et la contamination croisée des carcasses.
- b. Couper ou ôter l'attache située sur la queue lors de l'utilisation d'arracheurs de peau afin de réduire au maximum le risque que les contaminants soient transportés par l'air en raison d'éclaboussures ou de battements de la peau.
- c. **En cas d'utilisation d'**utilise un arracheur de peau mécanique.

☞, **s'**assurer que les arracheurs de peau mécaniques arrachent la peau de la carcasse vers le bas ou en arrière (et non vers le haut), ce qui réduit le risque de contamination résultant de coulures, d'éclaboussures ou de battements sur la carcasse ou les employés manipulant les carcasses dépouillées.

Justification :

Modification d'ordre rédactionnel

114. Les consommateurs doivent être informés des risques potentiels associés au produit fini à base de porc afin de se conformer aux instructions et de faire des choix éclairés pour éviter le développement et la propagation des *Salmonella* (par exemple, température de stockage et de décongélation, hygiène et température de cuisson, le lavage des mains). ~~Ces informations devront être fournies par le gouvernement local, les agences de santé, les fabricants, les détaillants ou d'autres sources consultées par les consommateurs. Les Cinq clés pour des aliments plus sûrs de l'OMS¹⁹ s'avéreront utiles à cet égard.~~

Les informations ci-dessus devraient être diffusées auprès des consommateurs par divers moyens : médias nationaux, spécialistes de la santé, agents de formation en hygiène alimentaire, étiquettes sur les produits, dépliants, intégration dans les programmes scolaires et démonstrations de cuisine.

115. La cuisson du bœuf peut réduire ou éliminer le niveau de *Salmonella*.

116. Les consommateurs devraient être correctement informés des modes de transformation de la viande crue (par exemple, viande hachée, attendrie mécaniquement) de sorte qu'ils puissent s'assurer que la viande est cuite de façon appropriée.

~~117. Les campagnes de sensibilisation des consommateurs devraient mettre l'accent sur la manipulation de l'aliment, le lavage des mains, la cuisson, l'entreposage, la décongélation, la prévention de la contamination croisée et la prévention des abus de température. Les Cinq clés pour des aliments plus sûrs de l'OMS¹⁹ s'avéreront utiles à cet égard.~~

118. Une attention particulière devrait être portée à la sensibilisation de toutes les personnes qui préparent des aliments, et tout particulièrement celles qui préparent des aliments pour les jeunes, les personnes âgées, les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées.

~~119. Les informations ci-dessus devraient être diffusées auprès des consommateurs par divers moyens : médias nationaux, spécialistes de la santé, agents de formation en hygiène alimentaire, étiquettes sur les produits, dépliants, intégration dans les programmes scolaires et démonstrations de cuisine.~~

Justification :

Intégrer avec les Paragraphes 117 et 119.

Annexe II (MESURES DE MAÎTRISE POUR LE PORC)

Para 57

... sont notamment les suivantes :

Justification :

Par souci de cohérence. (voir para 74)

9.1.1 Mesures de maîtrise fondées sur les BPH

Para 16

2^e phrase à la section a

Lorsque des informations concernant le statut des animaux au regard de *Salmonella* sont disponibles, elles devraient être communiquées à l'abattoir avant l'arrivée/la réception du troupeau. Par exemple, **les informations avant l'abattage peuvent** ~~les informations relatives à la chaîne alimentaire devraient être mises à disposition, en version imprimée ou électronique, être mises à disposition, afin de renforcer les mesures d'hygiène à l'abattoir. La mise à disposition avant abattage des informations relatives à la chaîne alimentaire permettrait,~~ **et pourraient permettre** aux entreprises du secteur alimentaire, aux inspecteurs et aux gestionnaires du risque de prendre les mesures nécessaires pour minimiser la contamination croisée pendant les opérations d'abattage.

Justification :

1. La définition des informations relatives à la chaîne alimentaire n'est pas claire.
2. Les informations disponibles à cette étape sont censées être les informations avant abattage.

9.2.1 Mesures de maîtrise fondées sur les BPH

Para 24

Il s'agit de l'étape où l'on rend inconscient le porc. ~~Il s'agit de l'étape où l'on rend inconscient le porc.~~ Aucune mesure de maîtrise susceptible de réduire la présence des *Salmonella* n'a été identifiée pour cette étape.

Justification :

Modification d'ordre rédactionnel {NDT : ne concerne pas la version française}

9.6.1 Mesures de maîtrise fondées sur les BPH

Para 33

Après le travail, retirer tous les débris et matières organiques de l'équipement d'épilation. Tenir compte de l'importance des actions et du nettoyage mécanique. Il convient de sélectionner les nettoyeurs et désinfectants chimiques en tenant compte de plusieurs facteurs parmi lesquels on peut notamment citer le type de sol, l'équipement, les matériaux et la dureté de l'eau.

Justification :

Modification d'ordre rédactionnel {NDT : ne concerne pas la version française}

Para 107

107. Les consommateurs devraient être informés des risques potentiels associés au produit fini à base de porc afin de se conformer aux instructions et de faire des choix éclairés pour éviter le développement et la propagation des *Salmonella* (par exemple, température de stockage et de décongélation, hygiène et température de cuisson, le lavage des mains). ~~Ces informations devront être fournies par le gouvernement local, les agences de santé, les fabricants, les détaillants ou d'autres sources consultées par les consommateurs. Les Cinq clés pour des aliments plus sûrs de l'OMS¹⁹ s'avéreront utiles à cet égard.~~

Les informations ci-dessus devraient être diffusées auprès des consommateurs par divers moyens : médias nationaux, spécialistes de la santé, agents de formation en hygiène alimentaire, étiquettes sur les produits, dépliants, intégration dans les programmes scolaires et démonstrations de cuisine.

108. La cuisson du porc peut réduire ou éliminer le niveau de *Salmonella*.

109. Les consommateurs devraient être correctement informés des modes de transformation de la viande crue (par exemple, viande hachée, attendrie mécaniquement) de sorte qu'ils puissent s'assurer que la viande est cuite de façon appropriée.

~~110. Les campagnes de sensibilisation des consommateurs devraient mettre l'accent sur la manipulation de l'aliment, le lavage des mains, la cuisson, l'entreposage, la décongélation, la prévention de la contamination croisée et la prévention des abus de température. Les Cinq clés pour des aliments plus sûrs de l'OMS¹⁹ s'avéreront utiles à cet égard.~~

111. Une attention particulière devrait être portée à la sensibilisation de toutes les personnes qui préparent des aliments, et tout particulièrement celles qui préparent des aliments pour les jeunes, les personnes âgées, les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées.

112. Les informations ci-dessus devraient être diffusées auprès des consommateurs par divers moyens : médias nationaux, spécialistes de la santé, agents de formation en hygiène alimentaire, étiquettes sur les produits, dépliants, intégration dans les programmes scolaires et démonstrations de cuisine.

Justification :

Intégrer avec les Paragraphes 110 et 112.

KENYA

Observation générale

Le Kenya félicite le GTP et le GT-e dirigé par les États-Unis et co-présidé par le Danemark pour leur excellent travail de préparation de ce projet de norme du Codex La structure du document est satisfaisante, concise et conviviale.

1. INTRODUCTION

4. Ces directives reposent sur les principes généraux d'hygiène alimentaires déjà établis dans le système du Codex et proposent des mesures de maîtrise potentielles spécifiques aux souches de *Salmonella* relevant de la santé publique dans la viande de bœuf et la viande de porc. Dans ce contexte, la Commission du Codex Alimentarius (CAC) se charge d'élaborer des normes s'appuyant sur des données scientifiques solides ¹ **et sur une gestion fondée sur le risque** Les mesures de maîtrise potentielles à appliquer à une ou plusieurs étapes de la chaîne alimentaire se répartissent en plusieurs catégories :

Observation : Nous proposons d'ajouter la phrase... « et la gestion fondée sur le risque » au point 4.

Justification : Pour des raisons de cohérence avec les normes du Codex et textes apparentés.

13.1 Suivi

48. Des programmes de suivi réglementaires devraient être conçus en concertation avec les parties prenantes pertinentes, en tenant compte des options rentables de collecte et de test des échantillons. En raison de l'importance du suivi des données pour les activités de gestion des risques, il convient de normaliser au niveau national les volets relatifs à l'échantillonnage et au test. ~~et de les soumettre au contrôle de qualité.~~

Observation : Nous proposons d'effacer la partie (~~et de la soumettre au contrôle de qualité.~~) au point 48.

Justification : La norme est indissociable du contrôle de qualité, il n'est pas nécessaire de le répéter.

13.2 Examen

53. Les informations tirées du suivi au long de la chaîne alimentaire devront être associées à la surveillance de santé publique, aux données d'attribution des sources alimentaires ainsi qu'aux données de retrait et de rappel pour, le cas échéant, permettre d'examiner et d'évaluer l'efficacité des mesures de maîtrise, **de la production primaire à la consommation.**

Observations : Nous proposons d'ajouter « de la production primaire à la consommation » au point 53.

Justification : Pour des raisons de clarté.

13.3 Objectifs de santé publique

55. Les pays doivent tenir compte des résultats du suivi et de l'examen lors de la réévaluation et de la mise à jour des objectifs de santé publique en matière de maîtrise des salmonelles dans les aliments **ainsi qu'un niveau de protection acceptable**, et lors de l'évaluation des avancées. Le suivi des informations sur la chaîne alimentaire couplé aux données relatives à l'attribution des sources et à la surveillance de la santé humaine sont des éléments importants 15.

Observation : Nous proposons d'insérer les mots... « ainsi qu'un niveau de protection acceptable »...au paragraphe 55.

Justification : Les objectifs de santé publique sont des projections dans l'avenir, alors qu'un niveau acceptable de protection est un enjeu actuel. Ainsi, le texte est conforme à l'Accord de l'Organisation mondiale du commerce sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires.

ANNEXE I MESURES DE MAÎTRISE POUR LE BOEUF (pour les étapes 7 à 10)

7.1. Diagramme générique pour l'application des mesures de maîtrise

4. Les étapes de base du processus d'abattage sont communes dans une large mesure mais elles peuvent être exécutées de manière différente, dans des abattoirs ou pays différents. Aussi la nécessité de recourir à des étapes supplémentaires d'atténuation du risque varie entre les abattoirs et entre les pays. Le recours à ces étapes supplémentaires dépend des objectifs de sécurité alimentaire fixés, par exemple, par les autorités compétentes ou par les consommateurs (comme les chaînes de vente au détail) et peut être influencé par de nombreux facteurs, parmi lesquels les aliments pour animaux, l'hygiène des procédures d'abattage, l'âge du bétail, les pratiques en matière d'élevage, la taille des établissements, les équipements, l'automatisation, la vitesse de la chaîne d'abattage et la charge initiale de *Salmonella* des animaux entrants (par exemple, variation saisonnière). Divers types d'intervention peuvent être utilisés pour réduire la contamination par *Salmonella* au cours du processus. Si chaque intervention peut avoir des effets variables sur *Salmonella*, il a été clairement établi que la multiplication des interventions tout au long de la phase de transformation, dans le cadre d' ~~une stratégie « à obstacles multiples »~~ **stratégie reposant sur le concept d' obstacles**, permettait une réduction plus efficace de *Salmonella*.

Observation : Le Kenya propose de biffer « obstacles multiples » et de les remplacer par « reposant sur le concept d'obstacles ».

Justification : Le mot multiple est utilisé deux fois dans la même phrase. Reposant sur le concept d'obstacles a été utilisé dans d'autres textes du Codex.

Organigramme du processus 1 : De la production primaire à la consommation □ Bœuf

Observation : Insérer le point « 3bis Inspection ante-mortem » entre les points 3 et 4.

Justification : L'étape ante-mortem est fondamentale pour tout processus d'abattage (se reporter à la section 6 du Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande CAC/RCP 58-2005).

Disponibilité des mesures de maîtrise aux étapes spécifiques du processus

Observation : Insérer le point « 3bis Inspection ante-mortem » entre les points 3 et 4.

Justification : L'étape ante-mortem est fondamentale pour tout processus d'abattage (se reporter à CAC/RCP/58-2005)

9.1.1 Mesures de maîtrise fondées sur les BPH

15. Lors de la réception du bétail, l'abattoir devrait :

d. Les établissements devraient juger lors de la réception/conservation de la propreté générale du bétail reçu et le classer par groupes en fonction de son niveau de propreté **et de l'absence de maladies**. Des mesures de maîtrise spécifiques de la contamination ou de la contamination croisée peuvent être prises à l'aide d'une classification des niveaux de boue. Par exemple, les établissements peuvent décider de ralentir la vitesse de la ligne pour donner davantage de temps aux employés pour traiter le bétail présentant les niveaux les plus élevés de boue.

Observation : Nous proposons d'ajouter les mots « et de l'absence de maladies » au paragraphe 15d.

Justification : l'absence de maladies et une composante essentielle de l'évaluation à cette étape.

9.2.2 Mesures de maîtrise fondées sur les dangers

24. Il a été prouvé que les traitements de décontamination étaient efficaces dans la réduction de pathogènes, notamment des Salmonella, sur la peau du bétail. ~~Une liste d'exemples de traitements de décontamination est dressée plus bas. Lesdits traitements sur la peau peuvent être effectués à cette étape ou à toute autre étape ultérieure précédant le dépouillement. Il convient de veiller à minimiser le risque de contamination croisée tout particulièrement une fois que la peau a été entaillée.~~

Observation : Nous proposons de biffer la deuxième partie du paragraphe 24.

Justification : La phrase en question se réfère à une étude. Il est possible de remonter à la source de ces informations dans les publications pertinentes de la FAO. D'autres paragraphes devront, par conséquent, être modifiés.

9.7 Étape 9 : Sectionnement/lavage de la tête

48. Il s'agit de l'étape du processus où la tête est ôtée de la carcasse Il est important d'assurer de bonnes conditions d'hygiène car une contamination croisée peut survenir si la tête entre en contact avec d'autres têtes ou carcasses, des équipements et des employés.

Observation : Nous proposons de remplacer « mesures sanitaires » par « mesures d'hygiène » {N.d.T. : cette modification n'affecte pas la version française}

Justification : Pour des raisons de cohérence par rapport à la terminologie utilisée dans le Codex Apporter, par conséquent, les modifications nécessaires

10. MESURES DE MAÎTRISE POUR LES CIRCUITS DE DISTRIBUTION (ÉTAPES 20 À 26)

10.7.1 Mesures de maîtrise fondées sur les BPH

114. Les consommateurs doivent être informés des risques potentiels associés au produit fini à base de porc afin de se conformer aux instructions et de faire des choix éclairés pour éviter le développement et la propagation des Salmonella (par exemple, température de stockage, hygiène et température de cuisson). Ces informations devront être fournies par **les autorités compétentes de réglementation**, le gouvernement local, les agences de santé, les fabricants, les détaillants ou d'autres sources consultées par les consommateurs.

Observation : Nous proposons d'inclure l'autorité compétente de réglementation.

Justification : Les autorités de réglementation diffèrent selon les pays en fonction des lois nationales, des structures et de la pratique.

ANNEXE II MESURES DE MAÎTRISE POUR LE PORC (pour les étapes 7 à 10)

Organigramme du processus : De la production primaire à la consommation - Porc

Observation : Insérer le point « 3bis Inspection ante-mortem » entre les points 3 et 4.

Justification : L'étape ante-mortem est fondamentale pour tout processus d'abattage (se reporter à la section 6 du Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande : CAC/RCP 58-2005)

Ces étapes sont génériques et leur ordre peut varier le cas échéant. Cet organigramme est présenté uniquement à titre d'illustration. Pour l'application des mesures de maîtrise dans un pays ou dans un établissement précis, il convient d'élaborer un organigramme complet et détaillé.

Disponibilité des mesures de maîtrise aux étapes spécifiques du processus

Observation : Insérer le point « 3bis Inspection ante-mortem » entre les points 3 et 4.

Justification : L'étape ante-mortem est fondamentale pour tout processus d'abattage (se reporter à la section 6 du Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande : CAC/RCP 58-2005)

10.4.1 Mesures de maîtrise fondées sur les BPH

107. Les consommateurs doivent être informés des risques potentiels associés au produit fini à base de porc afin de se conformer aux instructions et de faire des choix éclairés pour éviter le développement et la propagation des *Salmonella* (par exemple, température de stockage, hygiène et température de cuisson). Ces informations devront être fournies par les gouvernement local **les autorités compétentes de réglementation**, les agences de santé, les fabricants, les détaillants ou d'autres sources consultées par les consommateurs.

Observation : Insérer « **autorités compétentes de réglementation** » au paragraphe 107.

Justification : Les autorités de réglementation diffèrent selon les pays en fonction des lois nationales, des structures et de la pratique.

NIGER

3. CHAMP D'APPLICATION ET UTILISATION DES DIRECTIVES

10. Le principal objectif est de fournir des informations sur les pratiques pouvant être utilisées dans la prévention, la réduction ou la diminution de *Salmonella* non typhiques dans la viande de bœuf et la viande de porc fraîches.

4. DÉFINITIONS

Il faut définir Viande

~~12.3.1 Industrie~~ 12.3.1 Industrie

12.3.1

36 ~~L'industrie et/ou~~ l'autorité compétente devrait, si nécessaire, fournir à l'industrie des directives et d'autres outils de mise en œuvre permettant la mise en place de système de contrôle des processus.

~~12.3.2 Systèmes réglementaires~~ 12.3.2 Systèmes réglementaires

~~12.4 Industrie~~ 12.4.1 Industrie

~~12.4.2 Systèmes réglementaires~~ 12.4.2 Systèmes réglementaires

MESURES DE MAÎTRISE POUR LE BOEUF (pour les étapes 7 à 10)

15. Lors de la réception du bétail, l'abattoir devrait :

a. Tenir compte des informations fournies par la ferme ou le parc d'engraissement sur les mesures de maîtrise des *Salmonella* utilisées sur les systèmes de production ou les parcs d'engraissement. Des mesures de gestion et de maîtrise efficaces dans les fermes et les parcs d'engraissement peuvent réduire la propagation de l'organisme par les excréments ainsi que la charge microbienne des animaux et des voies intestinales.

Lorsque des informations concernant le statut des animaux au regard de *Salmonella* sont disponibles, elles devraient être communiquées à l'abattoir avant l'arrivée/la réception du troupeau. Par exemple, les informations relatives à la chaîne alimentaire devraient être mises à disposition, en version imprimée ou électronique, afin de renforcer les mesures d'hygiène à l'abattoir. La mise à disposition avant abattage des informations relatives à la chaîne alimentaire permettrait aux entreprises du secteur alimentaire, aux inspecteurs et aux gestionnaires du risque de prendre les mesures nécessaires pour minimiser la contamination croisée pendant les opérations d'abattage.

9.14.1 Mesures de maîtrise fondées sur les BPH

69. Le refroidissement des carcasses devrait être commencé dans l'heure suivant le saignement. La salle de refroidissement devrait être maintenue à des températures empêchant le développement des *Salmonella*. (Fournir la température et la référence) 70. Mettre en œuvre des procédures d'assainissement et de contrôle de la température (par exemple, définir et suivre les paramètres de réfrigération de façon à s'assurer que les carcasses atteignent une température empêchant le développement des *Salmonella*). Fournir la température et la référence

9.15.

73. Ces étapes comprennent les opérations de découpe et de désossage, au terme desquelles certaines pièces seront orientées vers la vente en gros. Maintenir la pièce servant à la préparation à une température fraîche pour réduire le risque de prolifération des *Salmonella*. (Fournir la température et la référence)

78. Fournir la température et la référence

85. [Fournir la température et la référence](#)

10.1.1

97. [Fournir la température et la référence](#)

99. [Fournir la température et la référence](#)

100 [Fournir la température et la référence](#)

103 [Fournir la température et la référence](#)

[104 Fournir la température et la référence](#)

105 [Fournir la température et la référence](#)

110. [Fournir la température et la référence](#)

111. Suivre et [documenter/enregistrer](#) la température de la salle de stockage et de la viande.

118. Une attention particulière devrait être portée à la sensibilisation de toutes les personnes qui préparent des aliments, et tout particulièrement celles qui préparent des aliments pour les jeunes, les personnes âgées, les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées.

VIANDE DE PORC

103 [Fournir la température et la référence](#)

104. Suivre et [documenter/enregistrer](#) la température de la salle de stockage et de la viande.

UNION AFRICAINE

Problème :

Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) débattre de l'avant-projet de Directives sur le contrôle des *Salmonella* spp. non typhiques dans la viande de bœuf et de porc à l'étape 4.

Problème et justification :

Tous les aspects scientifiques concernant la sécurité, en ce qui a trait à la fois au format et à la clarté, ont été pris en compte, en ne laissant aucun de ces problèmes sans solution. Bien que le document de l'OIE ait été référencé alors que le document final de l'OIE n'est pas encore prêt, il est entendu que l'OIE se charge essentiellement de la santé animale et le fait que le document de référence ne soit pas achevé ne devrait contrevenir à aucun des problèmes de sécurité sanitaire des aliments dans l'avant-projet de Directives sur le contrôle des *Salmonella* spp. non typhiques dans la viande de bœuf et de porc (CX/FH 15/47/5). Le document est exhaustif et traite en profondeur des problèmes clés de sécurité sanitaire des aliments associés au bœuf et au porc. La plupart, si ce n'est toutes, les mesures de contrôle qui sont importantes pour le contrôle des *Salmonella* spp. non typhiques dans la viande de bœuf et de porc ont été traitées. Les mesures de contrôle sur les dangers et les GPF ont été bien formulées pour garantir la protection de la santé publique et de la sécurité sanitaire.

Position de l'UA :

L'UA soutient l'adoption de l'avant-projet de Directives sur le contrôle de *Salmonella* spp. non typhiques dans la viande de bœuf et de porc à l'étape 5/8.

Observation générale :

Le format actuel des trois sections principales (section commune, mesures de contrôle sur le bœuf et mesures de contrôle sur le porc) rendent le document facile à lire.

IAEA

(i) Observations générales

Aucune

(ii) Observations particulières

Les observations particulières font référence au paragraphe 88 ainsi qu'à l'inclusion d'une référence scientifique qui contient des données importantes sur l'utilisation de l'irradiation pour contrôler la salmonelle dans la viande de bœuf et de porc. Ces deux observations particulières sont détaillées ci-dessous.

Paragraphe 88

Ce paragraphe ne représente pas avec précision les exigences de la Norme générale Codex pour les denrées alimentaires irradiées et ne mentionne pas le Code d'usages du Codex approprié. La modification proposée ci-dessous est suggérée :

88. L'utilisation de différentes doses de **rayonnement ionisant** ~~rayons gamma ou faisceaux d'électrons appliqués aux carcasses chaudes, refroidies ou surgelées~~ a fait la preuve de son efficacité dans l'élimination des *Salmonella* **dans la viande de bœuf et de porc chaude, refroidie ou surgelée**. ~~Lorsque l'irradiation est autorisée, les niveaux devraient être validés et approuvés par l'autorité compétente (Norme générale pour les aliments irradiés (CODEX STAN 106-1983)).~~ **L'application et le contrôle du processus devraient prendre en considération la Norme générale sur les denrées alimentaires irradiées (CODEX-STAN 106-1983) et le Code d'usages international recommandé pour le traitement des aliments par irradiation (CAC/RCP 19-1979).**

Justification

Supprimer « ~~rayons gamma et faisceaux d'électrons~~ » et remplacer par « **rayonnement ionisant** » car des rayons x peuvent aussi être utilisés (en plus des rayons gamma et des faisceaux d'électrons) pour éliminer les *salmonella* et le terme rayonnement ionisant englobe les trois formes d'irradiation autorisées dans le cadre de la Norme générale pour les aliments irradiés (CODEX-STAN 106-1983).

Supprimer « ~~appliqués aux carcasses chaudes, refroidies ou surgelées~~ » car le rayonnement ionisant peut être appliqué aux aliments moulus, hachés ou conditionnés et non seulement aux carcasses entières.

Ajouter « **dans la viande de bœuf ou de porc chaude, refroidie ou surgelée** » à la fin de la première phrase car il est important de signaler que le rayonnement est efficace avec la viande de bœuf ou de porc qui est chaude, refroidie ou surgelée et cette information serait perdue du fait des suppressions (directement ci-dessus).

Supprimer « ~~Lorsque l'irradiation est autorisée, les niveaux devraient être validés et approuvés par l'autorité compétente (Norme générale pour les aliments irradiés (CODEX STAN 106-1983)).~~ » et remplacer par « **L'application et le contrôle du processus devraient prendre en considération la Norme générale sur les aliments irradiés (CODEX-STAN 106-1983) et le Code d'usages international recommandé pour le traitement des aliments par irradiation (CAC/RCP 19-1979).** Cela est nécessaire car ces normes définissent les exigences appropriées pour l'irradiation des aliments et pour les aliments irradiés. Il n'est donc pas impératif d'indiquer que « ~~Lorsque l'irradiation est autorisée, les niveaux devraient être validés et approuvés par l'autorité compétente~~ ». Par exemple :

(i) Le champ d'application de la Norme générale sur les aliments irradiés (CODEX-STAN 106-1983) fait référence aux aliments traités par rayonnement ionisant et utilisés en conjonction avec les codes d'hygiène, les normes alimentaires et les codes de transport applicables.

(ii) Le contrôle réglementaire de l'irradiation des aliments devrait prendre en considération la Norme générale sur les aliments irradiés (CODEX-STAN 106-1983) et le Code d'usages international recommandé pour le traitement des aliments par irradiation (CAC/RCP 19-1979, Rev.1-2003).

(iii) le Code d'usages du Codex pour le traitement des aliments par irradiation (CAC/RCP 19-1979) identifie les pratiques élémentaires à mettre en œuvre pour obtenir un traitement efficace des produits alimentaires par irradiation de façon à maintenir la qualité et à fournir des produits alimentaires sûrs et propres à la consommation.

(iv) L'objectif du Code d'usages du Codex (CAC/RCP 19-1979) est de fournir des principes pour le traitement des produits alimentaires par rayonnement ionisant qui soient cohérents avec les normes du Codex et les codes d'usages en matières d'hygiène.

Section 14. Références scientifiques

Veillez ajouter la référence scientifique suivante qui contient des informations utiles sur l'irradiation du porc et du bœuf ;

J Farkas, Irradiation as a method for decontaminating food: A review. International Journal of Food Microbiology, 1998; 44 (3): 189-204

Justification

Cette référence scientifique supplémentaire contient des informations importantes sur l'irradiation du bœuf et du porc. Elle indique, par exemple, que le seuil auquel une dénaturation du goût devient détectable est atteint pour une dose d'environ 2,5 kGy et 1,75 kGy pour le bœuf et le porc respectivement et elle fournit des données sur l'irradiation D₁₀ pour différents types de sérotypes de *Salmonella* dans la viande de porc et de bœuf (ainsi que dans d'autres aliments).