

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 5 de l'ordre du jour

CX/FH 18/50/5-Add.1

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME

Cinquantième session

Panama, Panama, 12 - 16 novembre 2018

AVANT-PROJET DE RÉVISION DES PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE (CXC 1-1969) ET LEUR ANNEXE HACCP

Réponses aux observations à l'étape 3 à la lettre circulaire CL 2018/69-FH

Observations de l'Argentine Brésil, Chili, Canada, Colombie, Costa Rica, Cuba, Équateur, Égypte, Gambie, Guyana, Inde, Irak, Jamaïque, Japon, Kenya, Maurice, Maroc, Norvège, Nicaragua, Panama, Pérou, Philippines, Sénégal, Suisse, Thaïlande, États-Unis d'Amérique, Uruguay, Union africaine, FoodDrinkEurope, Fédération internationale de laiterie et Safe Supply of Affordable Food Everywhere

Généralités

1. Ce document regroupe les observations reçues par l'intermédiaire du Système de mise en ligne des observations du Codex Alimentarius (OCS) en réponse à la lettre circulaire CL 2018/69-FH publiée en août 2018. Dans l'OCS, la compilation des observations se fait dans l'ordre suivant : les observations générales sont énumérées en premier, suivies des observations portant sur des paragraphes particuliers.

Remarques explicatives concernant l'annexe

2. Les observations soumises par l'entremise de l'OCS figurent dans l'**Annexe I** du présent document, sous forme de tableau.

ANNEXE I

OBSERVATION GÉNÉRALE	MEMBRE / OBSERVATEUR
<p>Pour faciliter la compréhension exhaustive du document, il se rend nécessaire de définir le terme « examen des dangers ». Quel est le sens littéral de ce terme ? Cet « examen des dangers » envisage-t-il, au Principe 1, de mener une analyse des dangers sur la base de références externes ? Qu'en est-il ? En absence de détermination des CCP, il est inutile de suivre les autres principes HACCP ; en revanche, lorsque des CCP ont été identifiés, tous les principes HACCP doivent être suivis dans leur intégralité.</p> <p>Q1 : Les opinions divergent à propos de ce tableau : les membres sont invités à se prononcer sur son utilité ou sa suppression. Le Brésil convient de l'utilité du tableau.</p> <p>Q2 : Existe-t-il des programmes de la FAO/l'OMS pertinents susceptibles d'être cités ici ? Aucune observation.</p> <p>Q3 : Le texte d'origine issu du CXC 1-1969 été déplacé vers la section consacrée à l'eau. Existe-t-il un accord concernant l'intégration du texte dans cette section ? Le Brésil est favorable au changement de section.</p> <p>Q4 : Un paragraphe est-il nécessaire pour débattre de la surveillance de la température des locaux, du matériel et des aliments ? Non, cela n'est pas nécessaire.</p> <p>Q5 : Il convient d'approfondir le débat afin de déterminer si le terme « assainissement » devrait être utilisé ou s'il devrait être défini en raison des problèmes de traduction qu'il risque de soulever. Il a été suggéré d'utiliser le terme « propreté » dans le titre. Est-ce acceptable ? Si c'est le cas, ce terme peut être utilisé tout au long du texte. Remplacer le terme « assainissement » par « nettoyage » et « désinfection », et adapter les autres codes d'usages en matière d'hygiène.</p> <p>Q6 La validation a été ajoutée au Principe 6 sur la vérification, car le texte d'application du Principe 6 incluait une déclaration sur la validation. Cependant, il peut être plus approprié d'inclure la « validation » dans le Principe 3. Qu'en pensent les membres ? Les définitions auparavant contenues ici ont été déplacées dans une section précédente. Le Brésil préfère que la validation reste en dehors de tous les principes, car elle ne s'applique pas uniquement à la détermination des seuils critiques et aux étapes de vérification. La validation intervient dans l'ensemble du système HACCP.</p>	Brésil
<p>Le Canada est favorable à la proposition de souligner le fait que certaines BPH peuvent justifier une attention supplémentaire, plutôt que de créer et nommer une nouvelle catégorie de mesures de maîtrise (ce qui s'est avéré plus difficile que prévu).</p> <p>Le Canada a remarqué que certains points manquaient dans le texte. Certaines fautes de frappes sont également à relever.</p> <p>Les intitulés ne sont plus numérotés, ce qui complique la compréhension de la fluidité du texte. À la section I, par exemple, deux paragraphes sont intitulés « matériel », un en minuscules, l'autre en majuscules. Il sera important de renuméroter les sous-sections avant de finaliser le texte, en tenant compte que d'autres codes d'usages adoptent cette même structure et évitent certaines sous-sections pour éviter les doublons avec le code général.</p>	Canada
<p>Cuba sait gré de la possibilité qui lui est offerte de formuler ses observations relatives au document, comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuba appuie les recommandations du Groupe de travail et estime que le document préparé par le Groupe électronique, présidé par le Royaume-Uni et coprésidé par les États-Unis d'Amérique, la France, le Ghana, l'Inde et le Mexique, est excellent. - En ce qui concerne la question 1, Cuba convient que le tableau concerné peut s'avérer utile car il établit très clairement les conditions auxquelles les BPH sont appliquées à la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments, ainsi que les mesures HACCP appliquées à la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments et les mesures HACCP visant l'amélioration de la salubrité des aliments. - Cuba estime qu'il est essentiel que la question de l'engagement de la direction ressorte de manière explicite. 	Cuba

<ul style="list-style-type: none"> - En ce qui concerne les termes, il convient de décrire en bref l'examen des dangers, qui apparaît entre crochets et accompagné d'un point d'interrogation. - En ce qui concerne la question 2, nous n'avons eu accès à aucun programme de la FAO/l'OMS relatif à l'hygiène des zones de production primaire des aliments, et nous estimons que ce qui est décrit dans le document est fort utile en ce qui concerne le contrôle de ladite production. - En ce qui concerne la question 3 relative au fait que le texte d'origine issu du document CXC 1-1969 a été déplacé vers la section consacrée à l'eau, la proposition nous semble adéquate. - En ce qui concerne la question 4, il nous semble qu'il est nécessaire de prévoir un paragraphe sur la surveillance de la température des locaux, du matériel et des aliments. - Cuba appuie ce qui est indiqué juste au-dessous du mot eau. - En ce qui concerne la question 5, Cuba estime que le terme assainissement est plus complet et devrait être défini dans le document. - En ce qui concerne la question 6, Cuba considère qu'il est approprié d'ajouter la validation au Principe 6 sur la vérification. Cependant, compte tenu de l'importance de la validation des limites de contrôle, il serait bon d'ajouter également un bref paragraphe relatif à la validation au Principe 3. - En ce qui concerne la question 7 relative à l'arbre de décision sur le diagramme 2 fourni par le Brésil et modifié par le Royaume-Uni, nous estimons que celui-ci est très complexe pour assurer une meilleure compréhension par les parties intéressées et est qu'il quelque peu ambigu en ce qui a trait à un plus haut degré de contrôle des BPH dans la première case sous le Oui. - En ce qui concerne la question 8, Cuba est favorable à l'intitulé actuel de la présente section tel qu'il figure dans le document, ainsi qu'à l'ajout de texte. 	
<p>(i) Observations d'ordre général :</p> <p>L'Équateur apprécie le travail accompli par le Groupe de travail électronique et envisage d'appuyer le document, en tenant compte des observations ci-dessous :</p> <p>(ii) Observations spécifiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'Équateur souhaite inclure le libellé ci-dessous au paragraphe 14 : Les professionnels devraient appliquer les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les principes de sécurité sanitaire des aliments définis dans le présent document (...) - Notre pays suggère de modifier le paragraphe (v) relatif aux Principes généraux, comme suit : En fonction de la nature de l'entreprise alimentaire et des risques potentiels associés, les dangers sont maîtrisés au moyen de BPH et/ou CCP. - Dans le chapitre consacré aux définitions, il est recommandé d'inclure une définition des « bonnes pratiques d'hygiène (BPH) », et de rédiger la définition d' « examen des dangers ». - Dans le chapitre relatif aux Bonnes pratiques d'hygiène, au paragraphe 20 il est suggéré de remplacer le terme « Emplazamiento » par celui de « Ubicación » afin de permettre une meilleure compréhension du document [NdT : la présente modification au texte espagnol n'entraîne aucune conséquence pour la version française du document]. - L'Équateur suggère que le libellé ci-dessous soit ajouté au paragraphe 26 relatif à l'hygiène de l'environnement : Les sources potentielles de contamination par l'environnement doivent être prises en considération. En particulier, la production primaire d'aliments doit être évitée dans des zones où la présence de substances (chimiques par exemple) potentiellement nocives pourrait conduire à un niveau inacceptable de telles substances dans les aliments (...). - Au paragraphe 37 relatif aux locaux temporaires/mobiles et distributeurs automatiques, le libellé ci-dessous devrait être ajouté : Ces locaux et structures devraient être placés, conçus et construits de manière à éviter, autant que possible, la contamination des produits alimentaires et la pénétration de ravageurs conformément à la législation nationale applicable. 	Équateur

<p>- Dans le chapitre relatif aux installations sanitaires et toilettes, au paragraphe 42, il est recommandé de remplacer le terme « pilas » par celui de « estaciones », pour une compréhension plus aisée du document [NdT : la présente modification au texte espagnol n'entraîne aucune conséquence pour la version française du document].</p> <p>- L'Équateur suggère que le libellé ci-dessous soit ajouté au paragraphe 69 : (...) Le personnel peut se voir obligé de porter des vêtements de protection propres (susceptibles d'être de couleur différente par rapport aux autres zones de l'installation), y compris des couvre-chefs et des chaussures, et de se laver et se désinfecter les mains avant de pénétrer dans la zone concernée.</p> <p>- Au paragraphe 72 relatif au contact croisé avec un allergène, il conviendrait d'ajouter ce qui suit : L'identification des dangers devrait tenir compte du caractère allergène de certains aliments. La présence d'allergènes, comme des fruits à coque (selon les espèces), du poisson (selon les espèces), de crustacés (selon les espèces), du lait, des œufs et des céréales contenant du gluten (liste non exhaustive ; les allergènes peuvent différer selon le pays), devrait être identifiée.</p> <p>- Au paragraphe 100 relatif à la prévention de l'accès des ravageurs, il convient d'envisager la suppression de ce qui suit : (...) Les animaux devraient autant que possible être exclus des établissements de transformation des aliments.</p> <p>- L'Équateur recommande de modifier le paragraphe 113 relatif à la propreté corporelle, comme suit : Le personnel doit se laver les mains à l'eau et au savon en se mouillant les mains à l'eau et en utilisant suffisamment de savon pour couvrir toute la surface. Se frotter les mains pendant au moins 20 secondes. Se rincer les mains avec de l'eau courante propre (de préférence, potable) et se sécher les mains soigneusement avec une serviette à usage unique ou toute autre méthode permettant de réduire l'humidité et la recontamination des mains après le lavage. La méthode de séchage ne doit pas pulvériser l'humidité des mains pendant le processus. Les serviettes en tissu réutilisables ne doivent pas être utilisées. Le cas échéant, un désinfectant pour les mains peut être utilisé. Les désinfectants pour les mains ne doivent en aucun cas remplacer le lavage des mains et doivent être utilisés uniquement après le lavage et séchage des mains.</p> <p>- En ce qui concerne le chapitre relatif au comportement personnel, il est suggéré de modifier le paragraphe 115, comme suit : Les effets personnels tels que bijoux, montres, épingles, téléphones portables ou autres objets (par exemple, faux ongles/cils) ne devraient pas être portés ou introduits dans les aires de manutention des aliments, s'ils posent une menace pour la sécurité et la salubrité des aliments.</p>	
<p>Question/généralités Paragraphe 42, Question 4. La question se pose de savoir s'il est nécessaire d'ajouter un paragraphe pour débattre de la surveillance de la température des locaux, du matériel et des aliments. Position La Gambie n'est pas favorable à l'inclusion d'un paragraphe supplémentaire. Cependant, nous recommandons de modifier le paragraphe 43 comme suit : « Lorsque la température joue un rôle essentiel pour assurer la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments, elle devrait faire l'objet d'une surveillance et, le cas échéant, d'un enregistrement ». Justification Certains aliments nécessitent un environnement contrôlé pour réduire la croissance et la multiplication des micro-organismes pendant la production.</p> <p>Question/généralités Paragraphe 40. Utilisation du terme « délibérée » dans cette phrase. Position La Gambie recommande de remplacer l'adjectif « délibérée » par « intentionnelle », comme suit : « Les conteneurs utilisés pour des substances dangereuses avant leur évacuation devraient être identifiés et, le cas échéant, pouvoir être fermés à clé pour empêcher la contamination délibérée intentionnelle ou accidentelle des produits alimentaires. » Justification : Le terme « intentionnelle » est généralement utilisé.</p>	<p>Gambie</p>

<p>Question/généralités</p> <p>Paragraphe 9 : Choix entre l'emploi de « production primaire » ou « production ».</p> <p>Position : La Gambie recommande de mettre l'expression « y compris la production primaire" entre parenthèses juste après l'expression « produits alimentaires » comme suit : « Le présent document constitue un cadre de principes généraux pour la production d'aliments sûrs et propres à la consommation en énonçant les conditions requises en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments à appliquer pour la production, la fabrication, la préparation, le stockage, la distribution et le transport de produits alimentaires, (y compris pour la production primaire), et en recommandant, le cas échéant, des mesures spécifiques de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments à certaines étapes de la chaîne alimentaire. »</p> <p>Justification</p> <p>Pour améliorer la fluidité du texte et éviter les répétitions. Le paragraphe parle de production primaire, qui est déjà couverte par l'emploi du terme « production » dans la même phrase.</p> <p>Question/généralités</p> <p>Le tableau comparatif entre BPH et HACCP est-il utile ?</p> <p>Position</p> <p>La Gambie estime que ce tableau est utile.</p> <p>Justification</p> <p>Le tableau comparatif répond aux préoccupations soulevées lors de la quarante-neuvième session du CCFH visant à préciser les différences entre BHP et HACCP.</p> <p>Question/généralités</p> <p>Paragraphe 1 : Utilisation de l'expression « devraient » ou « ont besoin de » dans la phrase « Les exploitants du secteur alimentaire [devraient] [ont besoin d'] être en mesure de contrôler les dangers liés à leur entreprise, et produire et fournir des aliments sûrs ».</p> <p>Position</p> <p>La Gambie recommande l'utilisation de « devraient » plutôt que « ont besoin de ».</p> <p>Justification</p> <p>L'emploi du terme « devraient » est en ligne avec la terminologie du Codex et reflète le principe de responsabilité stricte des exploitants du secteur alimentaire de garantir la sécurité sanitaire des aliments.</p>	
<p>Nous appuyons vos changements et n'avons aucune observation.</p>	<p>Irak</p>
<p>La Norvège apprécie les efforts déployés par le Royaume-Uni, la France, le Ghana, l'Inde, le Mexique et les États-Unis d'Amérique pour préparer le présent Avant-projet de révision des Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et leur annexe HACCP, CX/FH 18:50/5.</p> <p>Veillez consulter nos observations générales et nos observations concernant les questions évoquées au paragraphe 10 du rapport du GTE ci-dessous. Des observations supplémentaires seront formulées au cours de la réunion.</p> <p>Nous estimons que ce document devrait être révisé et harmonisé avec d'autres documents pertinents. Pour des raisons de cohérence, toute référence aux CCP et aux programmes HACCP devrait, au possible, être harmonisée dans les documents du CCFH et du CCFFP.</p> <p>Question 1. Les opinions divergent à propos du tableau « Comparaison des BPH et des mesures de maîtrise HACCP » - les membres sont invités à se prononcer sur son utilité ou sa suppression.</p> <p>Nous sommes d'avis qu'il est utile d'inclure le tableau « Comparaison des BPH et des mesures de maîtrise HACCP ».</p> <p>Question 2. Existe-t-il des programmes de la FAO/l'OMS pertinents susceptibles d'être cités ici ?</p> <p>Aucune observation.</p>	<p>Norvège</p>

<p>Question 3. Le texte d'origine issu du CXC 1-1969 été déplacé vers la section consacrée à l'eau. Existe-t-il un accord concernant l'intégration du texte dans cette section ?</p> <p>Nous sommes favorables à ce que le texte d'origine issu du CXC 1-1969 s'intègre dans la section consacrée à l'eau.</p> <p>Question 4. Un paragraphe est-il nécessaire pour débattre de la surveillance de la température des locaux, du matériel et des aliments ?</p> <p>Nous pensons qu'il n'est pas nécessaire d'ajouter ce paragraphe.</p> <p>Question 5. Il convient d'approfondir le débat afin de déterminer si le terme « assainissement » devrait être utilisé ou s'il devrait être défini en raison des problèmes de traduction qu'il risque de soulever. Il a été suggéré d'utiliser le terme « propreté » dans le titre. Est-ce acceptable ? Si c'est le cas, ce terme peut être utilisé tout au long du texte.</p> <p>Nous estimons que le terme « assainissement » est le plus adéquat car il comprend le nettoyage et la désinfection (si nécessaire).</p> <p>Question 6. La validation a été ajoutée au Principe 6 sur la vérification, car le texte d'application du Principe 6 incluait une déclaration sur la validation. Cependant, il peut être plus approprié d'inclure la « validation » dans le Principe 3. Qu'en pensent les membres ?</p> <p>Les définitions auparavant contenues ici ont été déplacées dans une section précédente.</p> <p>Nous sommes de l'avis qu'il est utile que la validation soit ajoutée au Principe 6 relatif à la vérification. Il également approprié d'inclure la « validation » dans le Principe 3. Nous suggérons que la « validation » soit incluse dans les deux principes. Dans le cadre du Principe 6, il pourrait être utile d'utiliser la formule « Re-validation ».</p> <p>Question 7. Arbre de décision sur le diagramme 2 fourni par le Brésil et modifié par le Royaume-Uni. Les membres sont-ils satisfaits de cette inclusion ?</p> <p>Nous acceptons l'arbre de décision amélioré au Diagramme 2. Cependant, nous suggérons de préciser le sens de « plus grand contrôle des GHP ». Dans de nombreux pays, il s'agit des PrPO.</p> <p>Question 8. Cette section a changé de nom et inclut du texte supplémentaire. Les membres sont-ils satisfaits des modifications ?</p> <p>Nous sommes satisfaits des recommandations.</p>	
<p>Dans l'ensemble, nous sommes favorables aux positions exprimées dans le présent projet de document, et souhaiterions proposer que soient ajoutés les points ci-après en tant qu'observations générales :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nous suggérons une harmonisation avec les normes ISO 22000/22002 en ce qui a trait à certains points susceptibles de causer une certaine confusion auprès des exploitants du secteur alimentaires se conformant aux normes susdites • Il serait bon d'envisager une harmonisation ultérieure avec les normes ISO 22000/22002, par exemple la notion de système de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments devrait être préférée à celle de système d'hygiène des aliments. 	Philippines
<p>1. Les concepts de « analyse des dangers » ou de « examen des dangers » dans le chapitre relatif aux BPH</p> <p>Nous convenons que le concept d' « analyse des dangers » ne devrait pas figurer parmi les conditions énoncées dans le chapitre relatif aux BPH. Nous tenons également à souligner les conclusions de la quarante-neuvième session du CCFH, reprises dans le document CRD2, en vertu de laquelle les exploitants du secteur alimentaire devraient être en mesure de comprendre les dangers associés à leurs entreprises et déterminent ainsi les types de mesures de maîtrise nécessaires pour maîtriser ces dangers [le cas échéant].</p> <p>Nous souhaitons mettre l'accent sur le fait qu'il devrait y avoir diverses formes pour que les exploitants du secteur alimentaire puissent montrer ou exprimer leur compréhension et leur prise de conscience. Le terme « examen des dangers » employé dans le présent Avant-projet implique qu'il s'agit d'un examen formel par écrit, ce qui équivaut approximativement à une « analyse des dangers » et pourrait représenter un fardeau pour les agriculteurs et les petits propriétaires.</p> <p>Nous ne sommes pas favorables à l'ajout de la définition du terme « examen des dangers ». Nous souhaitons suggérer de ne pas ajouter un nouveau terme, mais d'expliquer plutôt, en une phrase, ce que les exploitants du secteur alimentaire sont censés être ou savoir.</p> <p>2. Le terme « BPH renforcées »</p> <p>La Thaïlande appuie la recommandation formulée par les coprésidents, en vertu de laquelle le concept de « BPH renforcées » en tant que catégorie de mesures de maîtrise ne devrait pas être inclus dans le présent document. Des informations supplémentaires indiquant que certaines BPH nécessitent une attention particulière aideront les exploitants du secteur alimentaire à affiner leur compréhension, alors que</p>	Thaïlande

<p>l'introduction d'un nouveau concept de « BPH renforcées » compliquera l'application des BPH et du plan HACCP par les exploitants du secteur alimentaire.</p> <p>3. Le terme « BPH....un niveau de maîtrise plus élevé »</p> <p>Notre préoccupation est que cette expression « BPH pour lesquelles un niveau de maîtrise plus élevé est requis » pourrait être interprétée comme une catégorie de mesures de maîtrise, tel que l'indique le diagramme à la page 34.</p> <p>Nous souhaitons également demander des précisions en ce qui concerne l'expression « BPH pour lesquelles un niveau de maîtrise plus élevé est requis », à savoir qu'il ne s'agit pas d'une catégorie de mesures de maîtrise, mais plutôt de BPH devant être soumise à surveillance et vérification plus fréquemment en raison du risque associé.</p> <p>4. Ajout de détails, paragraphes 54 à 60</p> <p>Nous continuons de penser que les exigences sont trop strictes pour les exploitants du secteur alimentaires qui se limitent à appliquer des BPH. Le libellé des paragraphes intitulés Description du produit (paragraphes 54 à 56) et Description du processus (paragraphe 57) sont plus contraignants que leurs équivalents dans le chapitre HACCP.</p> <p>5. Production primaire</p> <p>Nous souhaiterions également des précisions en ce qui concerne la production primaire. Dans l'Avant-projet actuel, serait-il correct d'affirmer que les producteurs primaires sont assujettis aux conditions s'appliquant à la production primaire, mais qu'ils ne sont pas soumis aux conditions énoncées dans les sections 1-7 ? Les sections 1-7 sont plus appropriées pour les établissements de transformation des aliments. Ceci est également plus conforme à la version actuelle des CXC1-1969 et autres codes d'usages en matière d'hygiène.</p>	
<p>Les États-Unis ont assumé l'une des coprésidences chargées de l'élaboration du présent document. Nous remercions les autres coprésidents et les membres du groupe de travail pour leurs contributions. Nous sommes heureux de recevoir les observations d'autres pays qui permettront d'améliorer le texte. Nous appuyons la décision du groupe de ne pas employer le terme « BPH renforcées », mais nous considérons qu'il est important de signaler le besoin d'accorder une attention particulière à certaines BPH en raison de leur impact sur la sécurité sanitaire des aliments au moment de la mise à jour des Principes généraux d'hygiène alimentaire. Le document ne précise pas à quel moment une BPH nécessite une attention particulière, en accordant ainsi la souplesse dont les exploitants du secteur alimentaire ont besoin, en raison de la grande variété d'entreprises auxquelles ces BPH sont applicables.</p> <p>Sur la base des débats soutenus avec d'autres pays, nous percevons qu'une inquiétude persiste en raison du fait que les entreprises du secteur alimentaire mènent leurs propres analyse des dangers, voire un examen des dangers potentiels. Dans certains pays, les exploitants du secteurs alimentaires bénéficient d'un appui au moment de mener leur analyse des dangers tel qu'elle est décrite dans le chapitre HACCP, d'autres pays refusent d'exiger tout type d'analyse ou d'examen des dangers (en signalant que le CCFH est convenu que les exploitants se doivent d'être « conscients » des dangers associés à leurs opérations), alors que d'autres ont indiqué que le document n'est pas clair en ce qui a trait à la nature exacte de ce processus d'examen des dangers. Nous considérons que tous les exploitants du secteur alimentaire doivent être conscients des dangers et connaître les mesures de maîtrise applicables à leurs entreprises, tel que l'indique le paragraphe 4, mais il pourrait se rendre nécessaire d'ajouter quelques phrases expliquant comment les exploitants du secteur obtiennent ces informations. Il sera peut-être possible de répondre à ces préoccupations en supprimant toute mention d'un « examen des dangers », et en indiquant simplement que les exploitants du secteur alimentaire pourraient être appelés à obtenir des informations fournies par les autorités compétentes, les organisations sectorielles, des cours de formation dans le secteur alimentaire ou autres sources afin de comprendre les dangers et de prendre les mesures de maîtrise appropriées. Cette question devra être examinée durant le GTP qui se réunira avant la cinquantième session du CCFH, et pourrait entraîner des modifications à plusieurs points du document.</p> <p>Le groupe de travail a soulevé certaines questions très spécifiques. Ces questions seront traitées dans nos observations d'ordre spécifique. Une question générale concerne l'utilisation du terme « chapitre » dans le présent document (entre crochets). Le terme « chapitre » nous semble plutôt approprié pour des documents beaucoup plus étendus. Notre avis est qu'il convient de diviser le document en 3 parties – Partie 1 - Introduction, qui présente la relation entre BPH et HACCP, Partie 2 - BPH, et Partie 3 - HACCP.</p>	<p>États-Unis d'Amérique</p>
<p>L'Uruguay continue de penser que le document se doit d'être clair et accessible, afin de faciliter son utilisation et compréhension de la part des intéressés, et estime que le présent avant-projet est plus convivial que le précédent. À cet égard, nous sommes favorables à ce que le document soit structuré en trois parties (Introduction, BPH et HACCP).</p>	<p>Uruguay</p>

<p>Nous convenons avec le Groupe de travail électronique (GTE) que l'introduction d'un nouveau terme (« BPH renforcées ») pourrait être confus pour les utilisateurs du document. Cependant, l'Uruguay estime que certaines BPH nécessitent une attention particulière en raison de leur impact sur la sécurité sanitaire des aliments. Pour cette raison, nous sommes favorables à ce que le document soit explicite à ce propos, et recommandons une intensification de la surveillance, de la vérification ou de la documentation requise, le cas échéant.</p> <p>En ce qui concerne les actions que les exploitants du secteur alimentaire doivent nécessairement mettre en place pour la gestion des risques dans leurs entreprises, l'Uruguay estime que le document devrait indiquer clairement que, parfois, les exploitants ne sont pas en mesure de mener à eux seuls une analyse des dangers et que, si cette situation se présentait, il suffirait qu'ils prennent conscience des dangers potentiels associés à leurs processus et qu'ils aient connaissance des mesures de maîtrise adéquates. Nous considérons donc que le document devrait être suffisamment ouvert pour faire en sorte que les autorités de contrôle compétentes, en fonction de la nature et de la complexité des entreprises, puissent prendre des décisions en matière de quels exploitants devraient mener leur propre analyse des dangers.</p> <p>Par ailleurs, nous sommes de l'avis que l'emploi du terme examen des dangers, tout au long du document, prête à confusion. Nous pensons qu'il conviendrait de préciser le sens du terme, s'il s'avérait nécessaire de l'inclure.</p> <p>En ce qui concerne le paragraphe relatif à la production primaire dans le cadre du chapitre sur les Bonnes pratiques d'hygiène, nous estimons qu'il devrait ressortir clairement que certains points qui sont développés plus avant dans le document pourraient également s'appliquer à la production primaire.</p>	
<p>Ce document a considérablement évolué et nous souhaitons soutenir les progrès effectués.</p> <p>Observations générales :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La version actuelle introduit le concept du substantif « mesure », et il n'est pas clair en lisant le document s'il s'agit de mesures autres que les « mesures de maîtrise » basées sur le système HACCP. [NdT : dans la version anglaise uniquement] En ce qui concerne, par exemple, le tableau au paragraphe 7 de l'Introduction : <ul style="list-style-type: none"> o L'intitulé annonce : « Comparaison des BPH et des mesures de maîtrise HACCP » ; mais o Le tableau compare les BPH et les mesures de maîtrise HACCP - Conformément aux indications/mandat émanant du CCFH, nous nous inclinons fortement vers l'introduction d'une seconde catégorie de mesures de maîtrise=mesures de maîtrise dont les caractéristiques (surveillance, actions en situations de non conformité) sont telles qu'elles ne peuvent être considérées comme des CCP à l'étape où elles s'appliquent.. Voir les observations d'ordre spécifique concernant : <ul style="list-style-type: none"> - le concept d' « examen des dangers » est nouveau et peut prêter à confusion avec l'analyse des dangers dans le cadre HACCP. Les concepts de « programmes prérequis (PRP) » et BPH soulèvent les mêmes préoccupations. Ce document devrait indiquer clairement que, lorsque le HACCP s'applique, les BPH constituent un programme prérequis au HACCP (autrement dit, l'analyse des dangers est menée sur la base de l'application de BPH). 	FoodDrinkEurope
<p>Nous sommes de l'avis que des sections spécifiques consacrées à la « Production primaire » ou le « Transport » ne sont ni utiles ni pertinentes dans le présent document : celui-ci devrait décrire les BPH en termes généraux, indépendamment du secteur de la chaîne alimentaire. Des codes d'usages spécifiques existent ou peuvent être élaborés à partir de ce document pour chaque secteur.</p> <p>Certains éléments figurant dans les sections de la « Production primaire » et du « Transport » devraient être déplacés vers d'autres sections de la partie consacrée aux BPH, à conditions qu'ils soient pertinents et qu'ils ne constituent pas des doublons.</p> <p>La section portant sur la « Maîtrise des opérations » contient des éléments qui relèvent du champ d'application du HACCP. Ces éléments devraient y être déplacés s'ils ne constituent pas des doublons. En général, cette section contient de nombreux éléments en vrac. Nous suggérons que les éléments spécifiques des BPH soient déplacés vers les sections correspondantes, et que les éléments ayant trait à la gestion soient réunis dans un chapitre dénommé « Gestion » qui couvrirait également la « Formation ».</p> <p>La structure proposée pour la partie relative aux BPH :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Section 1 : « Établissement : conception et installations » - Section 2 : « Établissement : entretien, assainissement et lutte contre les ravageurs » - Section 3 : « Hygiène corporelle » 	Safe Supply of Affordable Food Everywhere

<p>- Section 4 : « Informations sur les produits et sensibilisation des consommateurs » Chapitre 3 (nouveau chapitre reprenant des éléments de BPH et HACCP) « Gestion »</p> <p>Le concept de «examen des dangers » est nouveau et peut être confondu avec l'analyse de risques du système HACCP. Les concepts de « programmes prérequis (PRP) » et BPH soulèvent les mêmes préoccupations. Ce document devrait indiquer clairement que, lorsque le HACCP s'applique, les BPH constituent un programme prérequis au HACCP (autrement dit, l'analyse des dangers est menée sur la base de l'application de BPH).</p> <p>Conserver l' « analyse des dangers » dans le cadre HACCP, les BPH constituant un programme prérequis du HACCP.</p> <p>Conformément aux indications/mandat émanant du CCFH, nous nous inclinons fortement vers l'introduction d'une 2^e catégorie de mesures de maîtrise=mesures de maîtrise dont les caractéristiques (surveillance, actions en situations de non conformité) sont telles qu'elles ne peuvent être considérées comme des CCP à l'étape où elles s'appliquent..</p> <p>Voir observations d'ordre spécifique sur le paragraphe 7 de l'introduction. Le chapitre 2 sur l'HACCP peut et devrait être révisé en conséquence.</p> <p>La version actuelle introduit le concept du substantif « mesure », et il n'est pas clair en lisant le document s'il s'agit de mesures autres que les « mesures de maîtrise » basées sur le système HACCP.</p> <p>En ce qui concerne, par exemple, le tableau au paragraphe 7 de l'Introduction :</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'intitulé annonce : « Comparaison des BPH et des mesures de maîtrise HACCP » ; mais - Le tableau compare les BPH et les mesures de maîtrise HACCP <p>Conserver le terme « mesure de maîtrise » pour désigner des actions et activités nécessaires à maîtriser des dangers significatifs affectant la sécurité sanitaire des aliments.</p>	
--	--

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	MEMBRE / OBSERVATEUR ET JUSTIFICATION
AVANT-PROJET DE RÉVISION DES PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE (CXC 1-1969)	
	<p>Chili</p> <p>Cette nouvelle version est plus compréhensible que la précédente. Nous félicitons le Groupe de travail pour leur travail.</p>
	<p>Jamaïque</p> <p>La Jamaïque appuie la révision du présent document, et elle est convaincue que la nouvelle structure en trois sections rend la lecture et compréhension du texte plus aisées.</p>
	<p>UA</p> <p>L'Union africaine considère dans l'ensemble que le document est acceptable, et reconnaît les progrès effectués à partir des recommandations formulées par la quarante-neuvième session du CCFH. Ce document est concis et rigoureux. Il constitue une source unique d'orientations adressées aux exploitants du secteur alimentaire à tous les niveaux, et offre une grande souplesse au niveau de l'application. Il s'agit d'un document facile à utiliser, ce qui facilitera le respect des règles pour la production d'aliments sûrs et salubres.</p>
INTRODUCTION	
	<p>Argentine</p> <p>L'Argentine sait gré de la possibilité qui lui est offerte de formuler des observations, et félicite le Groupe de travail électronique pour son travail de préparation du présent document. L'Argentine n'est pas favorable à l'inclusion du terme « bonnes pratiques d'hygiène renforcées ». Dans l'ensemble de la version espagnole du document, chaque fois qu'il est fait référence à l'</p>

	« analyse des dangers » liés aux BPH, le terme approprié serait « examen des dangers » (la version anglaise emploie correctement le terme « hazard review »).
Le public est en droit d'attendre que les aliments qu'il consomme soient sûrs et propres à la consommation... Les exploitants du secteur alimentaire [devraient] [ont besoin d'] être en mesure de contrôler les dangers liés à leur entreprise, et produire et fournir des aliments sûrs.	Chili Choisir « ont besoin de », car ils en portent bien la responsabilité.
Le public est en droit d'attendre que les aliments qu'il consomme soient sûrs et propres à la consommation... Les exploitants du secteur alimentaire [devraient] [ont besoin d'] [devraient] être en mesure de <u>comprendre et</u> contrôler les dangers liés à leur entreprise, et produire et fournir des aliments sûrs.	États-Unis d'Amérique Les exploitants du secteur alimentaire ont besoin de comprendre les dangers pour être en mesure de les maîtriser. Nous sommes également de l'avis que « devraient » est plus approprié pour un document du Codex.
Le public est en droit d'attendre que les aliments qu'il consomme soient sûrs et propres à la consommation... Les exploitants du secteur alimentaire [devraient] [ont besoin d'] [doivent] être en mesure de contrôler les dangers liés à leur entreprise, et produire et fournir des aliments sûrs.	Philippines Justification : La responsabilité de la sécurité sanitaire des aliments échoit en premier lieu aux exploitants du secteur alimentaire, ce qui ne peut être remis en question. Ainsi, nous proposons le terme « doivent » (qui équivaut à « ont besoin de »), car il s'agit d'une forme verbale indiquant qu'il s'agit d'une disposition obligatoire (aucun écart ne ne peut être toléré), conformément à la Section 7.2 des Directives ISO/IEC, Partie 2, Principes et règles de structure et de rédaction des documents ISO et IEC. De plus, l'emploi du terme « doivent » se conforme au règlement IRR de la République des Philippines N. 10611, « Loi sur la sécurité sanitaire des aliments des Philippines de 2013 ».
Le public est en droit d'attendre que les aliments qu'il consomme soient sûrs et propres à la consommation... Les exploitants du secteur alimentaire [devraient] [ont besoin d'] [ont besoin d'] être en mesure de contrôler les dangers liés à leur entreprise, et produire et fournir des aliments sûrs.	Brésil Justification : La forme verbale qui entraîne une obligation plus ferme en anglais doit être utilisée.
Le public est en droit d'attendre que les aliments qu'il consomme soient sûrs et propres à la consommation... Les exploitants du secteur alimentaire [devraient] [ont besoin d'] [devraient] être en mesure de contrôler les dangers liés à leur entreprise, et produire et fournir des aliments sûrs.	Inde L'expression « devraient » indique une responsabilité, alors que « ont besoin de » indique une intention. Il est donc proposé que « devraient » soit retenu, et « ont besoin de » soit biffé.
Le public est en droit d'attendre que les aliments qu'il consomme soient sûrs et propres à la consommation... Les exploitants du secteur alimentaire [devraient] [ont besoin d'] [devraient] être en mesure de contrôler les dangers liés à leur entreprise, et produire et fournir des aliments sûrs.	IDF/FIL
	UA L'Union africaine recommande l'utilisation de « devraient » plutôt que de « ont besoin de ». L'emploi du terme « devraient » est en ligne avec la terminologie du Codex et reflète le principe de responsabilité stricte des exploitants du secteur alimentaire de garantir la sécurité sanitaire des aliments.
Le public est en droit d'attendre que les aliments qu'il consomme soient sûrs et propres à la consommation... Les exploitants du secteur alimentaire [devraient] [ont besoin d'] être en mesure de	Gambie

contrôler les dangers liés à leur entreprise, et produire et fournir des aliments sûrs.	
Le public est en droit d'attendre que les aliments qu'il consomme soient sûrs et propres à la consommation...Les exploitants du secteur alimentaire [devraient] [ont besoin d'] devraient être en mesure de contrôler les dangers liés à leur entreprise, et produire et fournir des aliments sûrs.	<p>Sénégal</p> <p>L'utilisation du mot «devrait»; est en harmonie avec la terminologie du Codex et reflète les principes de la responsabilité objective qui implique que la responsabilité principale des ESA (FB0s) est au demeurant de garantir la sécurité sanitaire des aliments.</p>
Le public est en droit d'attendre que les aliments qu'il consomme soient sûrs et propres à la consommation... [devraient] [ont besoin d'] devraient être en mesure de contrôler les dangers liés à leur entreprise, et produire et fournir des aliments sûrs.	<p>Maroc</p> <p>L'utilisation du mot « devrait » ; est en harmonie avec la terminologie du Codex et reflète les principes de responsabilité qui implique que les professionnels sont les premiers responsables de la sécurité sanitaire de leurs aliments.</p>
Le public est en droit d'attendre que les aliments qu'il consomme soient sans danger et propres à la consommation.	<p>Panama</p> <p>Le Panama propose de supprimer le terme « devraient » et d'utiliser « ont besoin de ».</p> <p>Les exploitants du secteur alimentaire ont besoin d'être en mesure de contrôler les dangers liés à leur entreprise, et produire et fournir des aliments sûrs.</p>
Le public est en droit d'attendre que les aliments qu'il consomme soient sans danger et propres à la consommation. Les intoxications alimentaires et les maladies transmises par les aliments <u>contaminés</u> sont ... Les exploitants du secteur alimentaire [devraient] [ont besoin d'] <u>ont besoin d'</u> être en mesure de contrôler les dangers liés à leur entreprise, et produire et fournir des aliments sûrs.	<p>Nicaragua</p> <p>En soi, les aliments ne sont pas nocifs, raison pour laquelle le Nicaragua propose d'ajouter le terme « contaminés » pour éviter toute confusion.</p>
Le public est en droit d'attendre que les aliments qu'il consomme soient sans danger et propres à la consommation...Les exploitants du secteur alimentaire [devraient] [ont besoin d'] être en mesure de contrôler les dangers liés à leur entreprise, et produire et fournir des aliments sûrs.	<p>Argentine</p>
Le public est en droit d'attendre que les aliments qu'il consomme soient sans danger et propres à la consommation. Les intoxications alimentaires et les maladies transmises par les aliments sont dans la meilleure des hypothèses déplaisantes et dans certains cas, elles peuvent s'avérer graves, fatales ou avoir un impact préjudiciable sur la santé humaine à plus long terme.... Les exploitants du secteur alimentaire [devraient] [ont besoin d'] <u>doivent</u> être en mesure de contrôler les dangers liés à leur entreprise, et produire et fournir des aliments sûrs.	<p>Colombie</p> <p>La Colombie propose une modification au texte en espagnol.</p> <p>La Colombie est favorable à l'emploi du terme ont besoin bien que, en espagnol, et en tenant compte des paragraphes analysés précédemment, le mot indiqué est doivent, qui est synonyme de ont besoin de.</p>
Le public est en droit d'attendre que les aliments qu'il consomme soient sans danger et propres à la consommation.	<p>Costa Rica</p> <p>À la fin du paragraphe, le Costa Rica propose d'ajouter l'expression : « aliments sûrs pour les consommateurs ».</p> <p>En ce qui concerne les expressions [devraient] [ont besoin d'], le Costa Rica est favorable à l'emploi du terme « doivent ».</p> <p>Éliminer la phrase : « un manque à gagner, du chômage et des litiges ».</p> <p>Justification. Cette même idée est reprise dans la phrase suivante.</p>

	<p>Le Costa Rica propose de supprimer les mots « sont dans la meilleure des hypothèses déplaisantes et dans certains cas »</p> <p>Justification : ces expressions ne contiennent aucune information utile à l'élaboration de ces principes.</p>
L'augmentation des échanges internationaux de denrées alimentaires et des voyages dégage d'importantes retombées économiques et sociales.....	<p>Panama</p> <p>Le Panama est favorable au libellé du document.</p>
L'augmentation des échanges internationaux de denrées alimentaires et des voyages et du nombre de voyageurs dégage d'importantes retombées économiques et sociales. Mais Cependant , elle facilite aussi la propagation des maladies à travers le monde. En outre, les habitudes alimentaires ont considérablement évolué dans de nombreux pays, et	<p>Nicaragua</p> <p>Les modifications ci-dessous sont proposées afin de contribuer à une meilleure compréhension du texte en espagnol.</p>
L'augmentation des échanges internationaux de denrées alimentaires et des voyages dégage entraîne d'importantes retombées économiques et sociales. Mais elle facilite aussi la propagation des maladies à travers le monde.... Chacun de nous (producteurs primaires, importateurs, fabricants et transformateurs, opérateurs logistiques/d'entrepôts alimentaires, préparateurs, détaillants et consommateurs) a la responsabilité de s'assurer que les aliments sont sûrs et propres à la consommation....	<p>Colombie</p> <p>La Colombie suggère que, pour des fins de traduction, le terme le plus indiqué est entraîne.</p> <p>La Colombie propose d'envisager la suppression de l'expression « et propres », l'accent étant mis sur la sécurité sanitaire dans le cadre de l'HACCP.</p>
L'augmentation des échanges internationaux de denrées alimentaires et des voyages, tout en dégageant d'importantes retombées économiques et sociales, elle peut faciliter aussi la propagation des maladies à travers le monde	<p>Costa Rica</p>
Le présent document énonce les principes généraux qui devraient être compris et respectés par les exploitants du secteur alimentaire au long de la chaîne alimentaire...cinq clefs pour des aliments plus sûrs de l'OMS soient correctement appliquées, à savoir : « prenez l'habitude de la propreté, séparez les aliments crus des aliments cuits, faites bien cuire les aliments, maintenez les aliments à bonne température et utilisez de l'eau et des produits sûrs ».	<p>Philippines</p>
Le présent document énonce les principes généraux qui devraient être compris et respectés par les exploitants du secteur alimentaire au long de la chaîne alimentaire... En gardant à l'esprit le point dans la chaîne alimentaire, la nature de l'entreprise du produit , les contaminants pertinents et l'éventuelle compromission par es contaminants en question de la sécurité sanitaire et/ou la salubrité des aliments, ces principes aideront les entreprises du secteur alimentaire à élaborer leurs propres pratiques en matière d'hygiène alimentaire ainsi que les mesures de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments requises tout en respectant les exigences fixées par les autorités compétentes. Alors qu'il est de	<p>Brésil</p> <p>Justification : Le Brésil considère que le remplacement du terme « nature de l'entreprise » par « nature du produit » est plus efficace pour la détermination des mesures de maîtrise fondées sur les BPH et le HACCP. Le Brésil suggère de supprimer la dernière phrase, hors contexte. Le paragraphe n'opère aucune distinction entre service des aliments et production industrielle de denrées alimentaires, cela peut prêter à confusion. Cela semble indiquer qu'aucune autre mesures de maîtrise n'est nécessaire, à part les 5 clefs de l'OMS. À notre sens, cela ne s'applique qu'au service des aliments. Dans le cadre de la production industrielle, il est nécessaire d'appliquer, au minimum, les programmes prérequis.</p>

<p>la responsabilité des exploitants du secteur alimentaire de fournir des aliments sûrs, il suffira parfois de veiller à ce que les cinq clefs pour des aliments plus sûrs de l'OMS soient correctement appliquées, à savoir : « prenez l'habitude de la propreté, séparez les aliments crus des aliments cuits, faites bien cuire les aliments, maintenez les aliments à bonne température et utilisez de l'eau et des produits sûrs ».</p>	
<p>Le présent document énonce les principes généraux qui devraient être compris et respectés par les exploitants du secteur alimentaire au long de la chaîne alimentaire, et constitue une base pour les autorités compétentes chargées de superviser la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments....Alors qu'il est de la responsabilité des exploitants du secteur alimentaire de fournir des aliments sûrs, il suffira parfois de veiller à ce que le Manuel de l'OMS relatifs aux cinq clefs pour des aliments plus sûrs soit correctement appliqué les cinq clefs pour des aliments plus sûrs de l'OMS soient correctement appliquées, à savoir : « 1) prenez l'habitude de la propreté, 2) séparez les aliments crus des aliments cuits, 3) faites bien cuire les aliments, 4) maintenez les aliments à bonne température et 5) utilisez de l'eau et des produits sûrs »</p>	<p>Costa Rica</p> <p>Modifier la troisième partie du présent paragraphe, comme suit :fournir des aliments sûrs, il suffira parfois de veiller à ce que les cinq clefs pour des aliments plus sûrs de l'OMS soient correctement appliquées, à savoir : 1) prenez l'habitude de la propreté, 2) séparez les aliments crus des aliments cuits, 3) faites bien cuire les aliments, 4) maintenez les aliments à bonne température et 5) utilisez de l'eau et des produits sûrs.</p>
<p>Le présent document énonce les principes généraux qui devraient être compris et respectés par les entreprises du secteur alimentaire au long de la chaîne alimentaire et constitue une base pour les autorités compétentes chargées de superviser la sécurité sanitaire et la salubrité sécurité <u>sécurité</u> sanitaire et la salubrité <u>sécurité</u> des aliments. En gardant à l'esprit le point dans la chaîne alimentaire, la nature de l'entreprise....</p>	<p>Nicaragua</p> <p>Il est proposé que, lorsque deux caractéristiques sont évoquées, le connecteur « et » soit utilisé pour des fins d'uniformité du texte.</p>
<p>Afin de gérer correctement les dangers associés à leur entreprise, les exploitants du secteur alimentaire devraient entreprendre un examen des <u>passer en revue les</u> dangers potentiels</p>	<p>Argentine</p>
<p>Afin de gérer correctement les dangers associés à leur entreprise, les exploitants du secteur alimentaire devraient entreprendre un examen des dangers potentiels <u>identifiés</u>. La complexité de cet examen peut être adaptée à la nature de l'entreprise. À un niveau simple, cette démarche peut nécessiter une sensibilisation à la prévention des intoxications au moyen de mesures de maîtrise de base, comme la cuisson et le refroidissement, <u>des cinq clefs pour des aliments plus sûrs de l'OMS et les programmes</u> programme <u>pré requis</u> mais dans les entreprises plus complexes pour certains exploitants du secteur alimentaire, elle peut englober des analyses plus complètes ainsi qu'une compréhension détaillée des dangers spécifiques impliqués et des interventions appropriées (par exemple, application des bonnes pratiques d'hygiène (Chapitre I) ou <u>et</u> des principes HACCP, tel que décrit dans le Chapitre II).</p>	<p>Brésil</p> <p>Justification : Le terme « mesures de maîtrise de base » a été remplacé par les programmes prérequis et les 5 clefs de l'OMS, afin d'éviter l'introduction d'un nouveau terme sans le définir. Nous avons également supprimé le terme « entreprises plus complexes », car, à notre sens, la complexité de l'examen des dangers potentiels dépend directement des étapes de production du produit/de la denrée alimentaire.</p>

<p>Afin de gérer correctement les dangers associés à leur entreprise, les exploitants du secteur alimentaire devraient <u>entreprendre être en mesure de connaître et comprendre les dangers associés aux aliments qu'ils produisent, ainsi que les mesures requises pour gérer ces dangers, le cas échéant. Un examen des dangers potentiels peut également être envisagé.</u></p>	<p>Thaïlande</p> <p>Ce la répond à la préoccupation que le terme « examen des dangers » employé dans l'avant-projet pourrait laisser entendre qu'un examen formel par écrit est requis, raison pour laquelle nous proposons ces modifications au paragraphe .</p>
<p>Afin de gérer correctement les dangers associés à leur entreprise, les exploitants du secteur alimentaire devraient <u>doivent prendre conscience et, le cas échéant,</u> entreprendre un examen des dangers potentiels</p>	<p>Uruguay</p>
<p>Afin de gérer correctement les dangers associés à leur entreprise, les exploitants du secteur alimentaire devraient entreprendre un examen des dangers potentiels. <u>une analyse des dangers.</u> La complexité de cet examen <u>cette analyse</u> peut être adaptée à la nature de l'entreprise... et des interventions appropriées (par exemple, application des bonnes pratiques d'hygiène (Chapitre I) ou des principes HACCP, tel que décrit dans le Chapitre II).</p>	<p>FoodDrinkEurope</p> <p>Le paragraphe 4 devrait suivre le paragraphe 5 sur les BPH. Il concerne le HACCP. Remplacer le terme « examen des dangers » par « analyse des dangers », et souligner clairement le fait que les BPH constituent un prérequis au HACCP.</p>
<p>Afin de gérer correctement les dangers associés à leur entreprise...</p>	<p>Safe Supply of Affordable Food Everywhere</p> <p>Ce paragraphe devrait suivre le paragraphe 5 sur les BPH. Il concerne le HACCP</p> <p>Remplacer le terme « examen des dangers » par « analyse des dangers »</p> <p>Nouvel énoncé proposé :</p> <p>Afin de gérer correctement les dangers associés à leur entreprise, les exploitants du secteur alimentaire devraient entreprendre une analyse des dangers. La complexité de cette analyse des risques peut être adaptée à la nature de l'entreprise. À un niveau simple, cette démarche peut nécessiter une sensibilisation à la prévention des intoxications au moyen de mesures de maîtrise de base, comme la cuisson et le refroidissement, mais dans les entreprises plus complexes, elle peut englober des analyses plus complètes ainsi qu'une compréhension détaillée des dangers spécifiques impliqués et des interventions appropriées.</p>
<p>Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) jettent les bases de la production d'aliments sûrs et propres à la consommation...Pour d'autres activités, des programmes prérequis, qui incluent les bonnes pratiques d'hygiène (BPH), les bonnes pratiques de fabrication (BPF) et les bonnes pratiques agricoles (BPA), le cas échéant, devraient être appliqués.</p>	<p>Argentine</p> <p>L'Argentine propose la suppression de cette phrase, qui pourrait prêter à confusion.</p>
<p>Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) jettent les bases de la production d'aliments sûrs et propres à la consommation...Par exemple, le nettoyage du matériel et des surfaces qui entrent en contact avec des aliments prêts à la consommation nécessite normalement un niveau plus élevé de maîtrise et une plus grande fréquence de surveillance que le nettoyage des murs et plafonds, car si les surfaces de contact avec les aliments ne sont pas correctement nettoyées, cela peut entraîner une contamination directe des aliments. Pour d'autres activités, des programmes prérequis, qui incluent les bonnes pratiques d'hygiène (BPH), les</p>	<p>Brésil</p> <p>Justification : Dans ce cas, l'exemple n'est pas utile à la compréhension du paragraphe.</p>

bonnes pratiques de fabrication (BPF) et les bonnes pratiques agricoles (BPA), le cas échéant, devraient être appliqués.	
Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) jettent les bases de la production d'aliments sûrs et propres à la consommation...	<p>Chili</p> <p>Supprimer cette phrase du paragraphe d'origine, les programmes prérequis n'étant pas traités dans cet avant-projet. Il est annoncé également que les BPH font partie des programmes prérequis, alors que dans d'autres sections du document les deux choses sont traitées séparément.</p> <p>De plus, si les BPF doivent être traitées dans le document, il sera nécessaire de les définir afin de les distinguer des BPH durant le processus de fabrication.</p>
Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) jettent les bases de la production d'aliments sûrs et propres à la consommation... Par exemple, le nettoyage du matériel et des surfaces qui entrent en contact avec des aliments prêts à la consommation nécessite normalement un niveau plus élevé de maîtrise et une plus grande fréquence de surveillance <u>que d'autres secteurs tels</u> que le nettoyage des murs et plafonds	<p>Costa Rica</p>
Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) jettent les bases de la production d'aliments sûrs et propres à la consommation... Par exemple, le nettoyage du matériel et des surfaces qui entrent en contact avec des aliments prêts à la consommation nécessite normalement un niveau plus élevé de maîtrise et une plus grande fréquence de surveillance que le nettoyage des murs et plafonds, car si les surfaces de contact avec les aliments ne sont pas correctement nettoyées, cela peut entraîner une contamination directe des aliments. Pour d'autres activités, des programmes prérequis, qui incluent les bonnes pratiques d'hygiène (BPH), les bonnes pratiques de fabrication (BPF) et les bonnes pratiques agricoles (BPA), le cas échéant, devraient être appliqués.	<p>Suisse</p> <p>Que signifie « autres activités » dans la dernière phrase ?</p> <p>Proposition de supprimer : répétition du paragraphe 19.</p> <p>La dernière phrase du paragraphe 5 doit être reformulée. « Autres activités » n'est pas clair Cette dernière phrase fournit également une définition de programmes prérequis qui n'est pas correcte. Notre proposition est de se reporter directement à l'ISO.</p>
Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) jettent les bases de la production d'aliments sûrs et propres à la consommation. Les BPH permettent de maintenir de bonnes conditions d'hygiène pour les différents procédés et s'appliquent de manière plus large à toutes les entreprises du secteur alimentaire. On peut remarquer qu'un niveau de maîtrise plus élevé (par exemple, avec une surveillance et une vérification accrues) peut être requis dans certaines BPH <u>que, sur la base des risques associés aux aliments, une attention plus soutenue peut être requise pour certaines BPH</u> , pour fournir des aliments sûrs et propres à la consommation. De ce fait, le niveau de maîtrise et la fréquence de surveillance et de vérification doivent être appliqués de manière appropriée. Par exemple, le nettoyage du matériel et des surfaces qui entrent en contact avec des aliments prêts à la consommation nécessite normalement un niveau plus élevé de maîtrise et une plus grande fréquence de <u>une attention plus soutenue, une surveillance et vérification plus fréquentes</u> que le nettoyage des murs et plafonds, car si les surfaces de contact avec les aliments	<p>États-Unis d'Amérique</p> <p>Justification : Des BPH pour lesquelles « une attention plus élevée peut être requise » est plus clair que « un niveau de maîtrise plus élevé ». La dernière phrase a été supprimée car elle prête à confusion. Le paragraphe s'ouvre en affirmant que les BPH jettent les bases de la production d'aliments sûrs et propres à la consommation, et continue en disant que, pour certaines BPH, une attention plus élevée peut se rendre nécessaire. Ensuite, il est annoncé que les programmes prérequis, qui incluent les BPH, devraient être appliqués à d' « autres activités ». Quelles « autres activités » ? Est-ce que ceci signifie que certaines activités des BPH sont des programmes prérequis, et que les autres ne le sont pas ? Tout en convenant que les programmes énumérés pourraient constituer des « programmes prérequis », cette phrase est hors contexte ici.</p>

<p>ne sont pas correctement nettoyées, cela peut entraîner une contamination directe des aliments. Pour d'autres activités, des programmes prérequis, qui incluent les bonnes pratiques d'hygiène (BPH), les bonnes pratiques de fabrication (BPF) et les bonnes pratiques agricoles (BPA), le cas échéant, devraient être appliqués.</p>	
<p>Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) jettent les bases de la production d'aliments sûrs et propres à la consommation...</p>	<p>Uruguay « Pour d'autres activités....le cas échéant, devraient être appliqués. » Selon l'Uruguay, cette phrase prête à confusion. Certes, le document se doit de contempler l'application de bonnes pratiques le long de la chaîne ; cependant, il est essentiel de préciser si le terme Programmes prérequis sera utilisé et, si c'est le cas, de le définir au chapitre consacré aux définitions.</p>
<p>Il est admis que la mise en œuvre de principes HACCP peut être difficile pour certaines entreprises... Cette démarche indiquera si les BPH sont suffisantes pour traiter des questions liées à la sécurité sanitaire et à la salubrité des aliments associés à l'opération <u>l'opération, sur la base d'une analyse des dangers</u>, ou si des mesures de maîtrise HACCP sont requises.</p>	<p>Colombie La Colombie propose d'envisager l'ajout de l'expression « sur la base d'une analyse des dangers », le document de travail étant axé sur l'HACCP.</p>
<p>Il est admis que la mise en œuvre de principes HACCP peut être difficile pour certaines entreprises...</p>	<p>Panama Le Panama propose la révision de la définition du « Système HACCP » Appliquer des principes n'est pas l'équivalent à déterminer des CCP sur le segment de la chaîne (production primaire).</p>
<p>Il est admis que la mise en œuvre de principes HACCP peut être difficile pour certaines entreprises, par exemple dans la production primaire, car il n'est pas simple d'y établir des points critiques pour la maîtrise (CCP). Lors de l'examen des opérations et des dangers potentiels <u>dangers pertinents pour l'entreprise alimentaire.</u></p>	<p>États-Unis d'Amérique</p>
<p>Il est admis que la mise en œuvre de principes HACCP peut être difficile pour certaines entreprises, par exemple dans la production primaire, car il n'est pas simple d'y <u>mener une analyse des dangers et d'établir des points critiques pour la maîtrise (CCP).</u> Lors de l'examen des opérations et des dangers potentiels <u>d'une analyse.....</u>Cette démarche indiquera si les BPH sont suffisantes pour traiter des questions liées à la sécurité sanitaire et à la salubrité des aliments associés à l'opération ou si des mesures de maîtrise HACCP sont requises. Les exploitants du secteur alimentaire ne disposant pas des ressources nécessaires pour mener un examen <u>une analyse</u> spécifique des dangers du site peuvent recourir à des ressources externes, comme les modèles HACCP existants fournis par l'autorité compétente ou l'industrie alimentaire, des références, des normes, des réglementations ou des codes d'usages, et les adapter aux conditions spécifiques du site.</p>	<p>FoodDrinkEurope</p>

<p>Il est admis que la mise en œuvre des principes HACCP peut s'avérer complexe pour certaines entreprises, par exemple dans la production primaire,...</p>	<p>Safe Supply of Affordable Food Everywhere Nous recommandons de modifier le texte, comme suit : Il est admis que la mise en œuvre de principes HACCP peut être difficile pour certaines entreprises, par exemple dans la production primaire, car il n'est pas simple d'y mener une analyse des dangers et d'établir des points critiques pour la maîtrise (CCP). Lors d'une analyse des dangers menée dans le cadre du système HACCP, les exploitants du secteur alimentaire devraient tenir compte des BPH qui sont, ou ont été, établies ainsi que de leur efficacité dans la mesure des dangers. Cette démarche indiquera si les BPH sont suffisantes pour traiter des questions liées à la sécurité sanitaire et à la salubrité des aliments associés à l'opération ou si des mesures de maîtrise HACCP sont requises. Les exploitants du secteur alimentaire ne disposant pas des ressources nécessaires pour mener une analyse spécifique des dangers du site peuvent recourir à des ressources externes, comme les modèles HACCP existants fournis par l'autorité compétente ou l'industrie alimentaire, des références, des normes, des réglementations ou des codes d'usages, et les adapter aux conditions spécifiques du site.</p>
<p>[Le Chapitre I] du présent document décrit les BPH...</p>	<p>Canada Le Canada est favorable à l'utilisation des termes [Chapitre I] et [Chapitre II] dans l'ensemble du document.</p>
<p>[Le chapitre I] <u>Le chapitre I</u> du présent document décrit les BPH, qui constituent la base de tous les systèmes d'hygiène alimentaire pour favoriser la production d'aliments sûrs et salubres. [Le Chapitre II] <u>Le Chapitre II</u> décrit le système HACCP. Les principes HACCP peuvent être appliqués d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire...</p>	<p>Nicaragua</p>
<p>[Le Chapitre I] du présent document décrit les BPH,...</p>	<p>Panama Le Panama propose « ...mesures de maîtrise CCP... » plutôt que mesures de maîtrise HACCP.</p>
<p>[Le Chapitre I] du présent document décrit les BPH...Le tableau comparatif ci-dessous fait état du lien entre les BPH appliquées à des fins de sécurité sanitaire et de salubrité des aliments et les mesures de maîtrise HACCP mises en œuvre pour renforcer la sécurité sanitaire des aliments <u>répondre à certains dangers spécifiques liés à la sécurité sanitaire des aliments</u> d'autre part.</p>	<p>Suisse</p>
<p>[Le Chapitre I] du présent document décrit les BPH...</p>	<p>UA L'UA recommande de supprimer les crochets au paragraphe 7. L'introduction proposée des termes « Chapitre I » et « Chapitre II » se conforme à la décision de la quarante-neuvième session d'inclure ces deux chapitres dans le texte.</p>
<p>[Le Chapitre I] du présent document décrit les BPH...</p>	<p>Safe Supply of Affordable Food Everywhere Le tableau élève les BPH à un niveau de maîtrise qui n'avait pas été exploré auparavant : validation, surveillance. L'analyse des dangers définira si un niveau de maîtrise plus élevé est nécessaire (voir diagramme proposé par le Brésil à la fin du document). Dans ce cas, l'activité en résultant devient elle-même une mesure de maîtrise. Modification recommandée :</p>

	Réviser le tableau afin d'opérer une séparation claire entre les BPH (avant analyse des dangers) et les mesures de maîtrise (déterminées par l'analyse des dangers).
Comparaison des BPH et des mesures de maîtrise HACCP	<p>Brésil</p> <p>Le Brésil convient de l'utilité du tableau.</p> <p>Dans la file des « Critères », le Brésil suggère d'approfondir l'exemple, afin de bien expliquer à quel moment la quantité de glace peut constituer un CCP observable.</p> <p>Dans la file « Surveillance », le Brésil suggère d'éliminer le texte alternatif (pour prouver que les CCP sont maîtrisés, cette idée étant exprimée dans la phrase d'introduction entre parenthèses).</p>
Comparaison des BPH et des mesures de maîtrise HACCP	<p>Maroc</p> <p>Le Maroc est d'avis que le tableau de comparaison entre les BPH et HACCP est intéressant</p> <p>Justificatif</p> <p>Les comparaisons dans le tableau répondent aux préoccupations du CCFH49 concernant la clarification de la différence entre BPH et le HACCP.</p>
Comparaison des BPH et des mesures de maîtrise HACCP	<p>Nicaragua</p> <p>Le Nicaragua propose la suppression du présent tableau, les BPH et les mesures HACCP n'étant pas comparables, car il ne contribue guère à la compréhension du document.</p>
Comparaison des BPH et des mesures de maîtrise HACCP	<p>Philippines</p> <p>Ce tableau est utile mais nous proposons de le déplacer en annexe pour des fins de consultation.</p>
Comparaison des BPH et des mesures de maîtrise HACCP <u>Les cas d'application des BPH et du système HACCP</u>	<p>Sénégal</p> <p>Cas d'application des BPH et du système HACCP</p> <p>Le tableau est nécessaire mais le titre devrait être changé.</p> <p>Justification : le tableau aide beaucoup les exploitants du secteur alimentaire concerné de disposer de tous les éléments d'analyse leur permettant de s'orienter efficacement dans l'application des BPH et du HACCP</p> <p>Pour le titre Comparaison des BPH et des mesures de maîtrise HACCP nous proposons de le changer par Les cas d'application des BPH et du système HACCP. Il ne s'agit pas ici de faire un comparaison des BPH et du système HACCP qui ne sont pas de même nature mais plutôt d'énumérer les cas qui amènent l'application des BPH ou du HACCP. Les BPH sont le socle où s'appuie le HACCP.</p>
Comparaison des BPH et des mesures de maîtrise HACCP	<p>FoodDrinkEurope</p> <p>Les opinions divergent à propos de ce tableau les membres sont invités à se prononcer sur son utilité ou sa suppression :</p> <p><input type="checkbox"/> Ce tableau est utile et nous proposons de le déplacer en annexe. Nous souhaitons proposer les modifications spécifiques ci-après :</p> <p>1- « Validation de l'efficacité de la mesure - Le cas échéant, et généralement pas par les exploitants du secteur alimentaire eux-mêmes. »</p> <p><input type="checkbox"/> L'expression « le cas échéant » n'est pas claire et pourrait être considérée ambiguë, et devrait donc être précisée..</p> <p><input type="checkbox"/> À l'opposé des mesures de maîtrise prévues pour la maîtrise des dangers significatifs, la validation n'est pas requise pour les BPH. Ainsi, nous suggérons de ne pas faire mention de la validation s'agissant des BPH, et de la réserver pour les mesures de maîtrise</p> <p><input type="checkbox"/> Justification : afin d'éviter toute ambiguïté et pour rendre le texte plus clair.</p>

	<p>2- « Validation de l'efficacité de la mesure - mesures de maîtrise HACCP appliquées pour l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments)</p> <p><input type="checkbox"/> Nous proposons de remplacer « devraient » par « doivent »</p> <p>3- « Critères »- Mesures de maîtrise HACCP appliquées pour l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments</p> <p><input type="checkbox"/> La phrase concernant la quantité de glace nécessaire pour la sécurité sanitaire des aliments n'est pas claire et aurait besoin de précisions supplémentaires pour être plus compréhensible. Le mot « aspect » parmi les exemples pourrait être mal interprété et passer pour un critère observable. Nous limiterions ce qui est observable au contrôle visuel des configurations.</p> <p><input type="checkbox"/> Justification : Afin de rendre le texte plus clair..</p> <p>4- "Mesures de maîtrise HACCP appliquées pour l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments</p> <p><input type="checkbox"/> Nous nous inclinons pour la première proposition : « Si la surveillance n'est pas continue, à une fréquence appropriée garantissant que le seuil critique a été atteint pour chaque lot de produits »</p> <p><input type="checkbox"/> Il est nécessaire d'introduire ici deux types de mesures de maîtrise, selon le système de surveillance (en temps réel ou non, observation ou mesure)</p> <p>5- « Mesures correctives en cas d'écart indiqué » - BPH appliquées à la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments</p> <p><input type="checkbox"/> « Pour les produits : normalement pas requis » : Cette phrase n'est pas claire, car elle indique que des mesures correctives pour les produits ne sont généralement pas requises. Les mesures correctives découlent des écarts identifiés par le biais de la surveillance et la vérification (ainsi que des plaintes des consommateurs). Elles peuvent impliquer des mesures correctives tels que le retrait/élimination des produits.</p> <p><input type="checkbox"/> Il est nécessaire d'introduire ici 2 types de mesures de maîtrise sur la base des mesures correctives (correction des non-conformités des produits, systématique ou non, mise en circulation après évaluation possible ou non).</p>
<p>Q1 : Les opinions divergent à propos de ce tableau : les membres sont invités à se prononcer sur son utilité ou sa suppression</p>	<p>Argentine L'Argentine suggère d'intégrer le tableau en annexe au document afin d'en faciliter la lecture. Cependant, son contenu doit être revu et certaines modifications doivent y être apportées.</p>
<p>Q1 : Les opinions divergent à propos de ce tableau : les membres sont invités à se prononcer sur son utilité ou sa suppression</p>	<p>Canada Le Canada serait favorable à conserver le tableau comparatif à la page 5 du document, s'il peut être utile à préciser les similitudes et les différences entre les BPH et le HACCP. Dans le cas où la décision serait de ne pas le conserver, certaines parties du texte de la colonne « BPH appliquées à la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments » pourraient être déplacées vers le [Chapitre I] du document. Par exemple, les informations relatives à la « Validation de l'efficacité de la mesure » n'apparaissent nulle part ailleurs dans le [Chapitre I]</p>
<p>Q1</p>	<p>Chili Question 1 : Les opinions divergent à propos de ce tableau : les membres sont invités à se prononcer sur son utilité ou sa suppression Ce tableau est utile, mais il devrait être déplacé en annexe à la fin du document, car certains des termes utilisés n'ont pas encore été abordés dans le document et pourraient prêter à confusion.</p>

Q1	Colombie La Colombie estime que ce tableau pourrait s'avérer utile et propose qu'il soit ajouté en annexe.
Q1	Costa Rica Le Costa Rica considère que ce tableau constitue un outil utile, et qu'il pourrait être inclus à la fin du document en tant qu'annexe.
Q1	Égypte La comparaison des BPH et des mesures de maîtrise HACCP est très utile
Q1 <u>Le tableau comparatif devrait être retenu dans le document.</u>	Inde Ce tableau met à disposition une comparaison entre l'application des BPH et des mesures de maîtrise HACCP.
Q1	Jamaïque Retirer le tableau 1 et le placer en annexe.
Q1	Japon Ce tableau est utile et devrait être retenu dans le document.
Q1	Kenya Nous proposons que le tableau comparatif entre BPH et HACCP (paragraphe 7) soit placé en annexe et fournisse des informations supplémentaires à la norme.
Q1	Maurice <ul style="list-style-type: none"> • Question 1 - Oui, ce tableau est utile. Il pourrait être amélioré comme suit : <ul style="list-style-type: none"> - Remplacer le titre de la troisième colonne par : « Mesures de maîtrise HACCP appliquées pour l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments » - « Champ d'application », troisième colonne, avant « d'un produit ou d'un groupe de produits » ajouter « Spécifiques des étapes d'un processus et d'un produit ou d'un groupe de produits.... ». - « Vérification », troisième colonne, remplacer « mesures de maîtrise » par : « mesures de maîtrise HACCP (mesures de maîtrise, suivi des seuils critiques, mesures correctives, documentation) ». <p>Ce tableau concerne les « mesures de maîtrise HACCP » et ne se limite pas aux « limites de maîtrise », qui constituent un unique niveau de maîtrise aux étapes des CCP. Les mesures de maîtrise HACCP sont spécifiques pour chacune des étapes du processus et pour chacun des produits. La vérification s'applique aux « mesures de maîtrise » ainsi qu'à d'autres mesures HACCP, notamment la surveillance, les mesures correctives et la documentation.</p>
Q1	Uruguay L'Uruguay estime que ce tableau est utile et suggère de le conserver.
Q1	UA L'Union africaine recommande que le tableau soit déplacé en annexe et mentionné dans le paragraphe 7 de l'introduction, pour faciliter la lecture. L'Union africaine estime que ce tableau est utile. Le tableau comparatif répond aux préoccupations soulevées lors de la quarante-neuvième session du CCFH visant à préciser les différences entre BPH et HACCP.
BPH appliquées à la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments	Brésil

Mesures de maîtrise HACCP appliquées pour l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments	Brésil
Mesures de maîtrise HACCP appliquées pour l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments	Suisse Voir observation paragraphe 7
Mesures de maîtrise HACCP de la sécurité sanitaire des aliments appliquées pour l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments	IDF/FIL Supprimer la mention à l'HACCP suivrait l'approche adoptée par ISO 22000, et se conformerait également au champ d'application des GL 69 citées dans le texte dans la partie « validation ». Le GL 69 du Codex (Validation) comprend toutes les mesures de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments ayant un impact sur le niveau de danger, et ne se limite pas aux CCP et BHP.
Mesures de maîtrise HACCP appliquées pour l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments	Panama Le Panama propose : Mesures de maîtrise CCP plutôt que HACCP.
Ne sont généralement pas spécifiques d'un danger, mais entraînent la diminution de probabilité des dangers et, dans certains cas, empêchent des dangers spécifiques, comme la présence d'allergènes non déclarés. Une activité BPH peut parfois cibler un danger spécifique (par exemple, assainissement <u>exemple nettoyage-désinfection</u> des surfaces de contact des aliments pour maîtriser <i>Listeria monocytogenes</i> dans un environnement de transformation d'aliments prêts à la consommation).	Sénégal
Spécifiques d'un processus de production d'un aliment produit ou d'un groupe de produits, et nécessaires pour limiter à un niveau acceptable un danger défini comme significatif lors de l'analyse des dangers.	Suisse
Ne sont généralement pas spécifiques d'un danger, mais entraînent la diminution de probabilité des dangers et, dans certains cas, empêchent des dangers spécifiques, comme la présence d'allergènes non déclarés. Une activité BPH peut parfois cibler un danger spécifique (par exemple, assainissement <u>nettoyage et désinfection</u> des surfaces de contact des aliments pour maîtriser <i>Listeria monocytogenes</i> dans un environnement de transformation d'aliments prêts à la consommation).	États-Unis d'Amérique Retenir le tableau en tant qu'annexe en y apportant certaines modifications. Justification : Éviter d'employer le terme « assainissement ». (Ceci sera approfondi plus avant en réponse à la question 5).
<u>Pendant l'analyse des dangers afin de déterminer les dangers nécessitant des mesures de maîtrise au niveau des CCP</u> <u>Pendant une analyse des dangers</u>	IDF/FIL Simplification. Les détails supplémentaires concernant l'objet d'une analyse des dangers ne sont pas nécessaires à ce point. S'ils sont retenus, la référence à la fin doit être supprimée (« au niveau des CCP ») afin d'éviter toute contradiction avec l'approche adoptée par ISO 22000.
Le cas échéant, et généralement pas par les exploitants du secteur alimentaire eux-mêmes....	Canada Le paragraphe 12 fournit une explication du quand et du pourquoi les expressions « le cas échéant » et « au besoin » sont à utiliser, mais il n'est pas fait mention d'autres expressions telles que « si besoin est » ou « lorsque cela est pertinent ». Si l'emploi de ces expressions répond à une même intention (ce que nous pensons), les mêmes expressions devraient toujours être utilisées. [NdT : non applicable à la version française]

Le cas échéant, et généralement pas par les exploitants du secteur alimentaire eux-mêmes...	IDF/FIL Le texte laisse entendre que toutes les BPH devraient être validées. En général, il n'est pas possible de valider un grand nombre de BPH, indépendamment de qui se charge de la validation (exploitant ou autre). Les BPH suffisamment significatives pour être soumises à validation devraient être mises en œuvre en tant que mesures de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments, tel que l'indique CODEX GL 69
Oui , la validation devrait être effectuée (<i>Directives relatives à la validation des mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire CXG 69-2008</i>).	Japon
Les BPH peuvent être observables (par exemple, vérifications visuelles, aspect) ou mesurables (par exemple, tests de détection ATP pour le nettoyage du matériel, concentration de désinfectant), et <u>les écarts</u> peuvent nécessiter une évaluation de leur impact sur la sécurité du produit (par exemple, pertinence de la fréquence de nettoyage d'un matériel complexe, comme les trancheuses à viande).	États-Unis d'Amérique
observables (par exemple, vérification visuelle des configurations, aspect, quantité de glace nécessaire pour la sécurité sanitaire des aliments, au besoin).	Brésil Le Brésil suggère d'approfondir l'exemple, afin de bien expliquer à quel moment la quantité de glace peut constituer un CCP observable.
observables (par exemple, vérification visuelle des configurations, aspect, quantité de glace nécessaire pour la sécurité sanitaire des aliments, au besoin).	Canada Nous nous posons la question de savoir si certains de ces seuils critiques « observables » sont trop vagues et sujets à interprétation. Par exemple, comment est-ce que « l'aspect » ou la « quantité de glace » peuvent-ils constituer des seuils critiques ? Nous suggérons de fournir des informations supplémentaires à l'appui de ces « seuils critiques observables ».
observables (par exemple, vérification visuelle des configurations, aspect, quantité de glace nécessaire pour la sécurité sanitaire des aliments, au besoin).	Inde L'expression « quantité de glace nécessaire pour la sécurité sanitaire des aliments, au besoin » n'est pas claire ; « aspect », cité comme exemple, se prête à être mal interprété en tant que critère observable. C'est pourquoi nous proposons ces modifications.
Surveillance	IDF/FIL Toutes les mesures de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments devraient être soumises à surveillance.
Oui, le cas échéant, afin de garantir que les procédures et les pratiques sont correctement appliquées.	Canada Le paragraphe 12 fournit une explication du quand et du pourquoi les expressions « le cas échéant » et « au besoin » sont à utiliser, mais il n'est pas fait mention d'autres expressions telles que « si besoin est » ou « lorsque cela est pertinent ». Si l'emploi de ces expressions répond à une même intention (ce que nous pensons), les mêmes expressions devraient toujours être utilisées. [NdT : non applicable à la version française]
Oui Nécessaire , le cas échéant, afin de garantir que les procédures et les pratiques sont correctement appliquées.	Japon
Généralement de manière non continue . La fréquence dépend de l'impact sur la sécurité sanitaire et la salubrité du produit.	Canada Nous recommandons de supprimer l'expression « manière non continue » ou de la définir. Certaines parties-prenantes indiquent, par exemple, qu'une fois par équipe de travail peut être considéré comme « manière continue ».

si la surveillance n'est pas continue, à une fréquence appropriée garantissant que le seuil critique a été atteint pour chaque lot de produits atteint. TEXTE ALTERNATIF pour prouver que les CCP sont maîtrisés	États-Unis Justification : On ne voit pas clairement quelle partie du texte serait remplacée par le texte alternatif de la liste au-dessus, ce texte semblant plutôt répéter ce qui figure sur la liste.
si la surveillance n'est pas continue, à une fréquence appropriée garantissant que le seuil critique a été atteint pour chaque lot de produits TEXTE ALTERNATIF pour prouver que les CCP sont maîtrisés.	Brésil dans la file « Surveillance », le Brésil suggère d'éliminer le texte alternatif (pour prouver que les CCP sont maîtrisés), cette idée étant exprimée dans la phrase d'introduction entre parenthèses.
si la surveillance n'est pas continue, à une fréquence appropriée garantissant que le seuil critique a été atteint pour chaque lot de produits TEXTE ALTERNATIF pour prouver que les CCP sont maîtrisés.	Inde Les crochets devraient être supprimés, car à certaines conditions les denrées alimentaires peuvent représenter un danger pour la santé. Par exemple, le thé bouillant, les bords tranchants de certains aliments cuits, ou avaler certains liquides denses et visqueux, ce qui peut provoquer des étouffements (par exemple, un sirop dense et collant difficile à avaler , l'enveloppe de psyllium, lorsqu'elle est dissoute dans une quantité d'eau insuffisante, assume une consistance gélatineuse/collante qui est difficile à avaler. La première partie du texte est plus claire et acceptable. Il n'est pas nécessaire de conserver le texte alternatif.
si la surveillance n'est pas continue, à une fréquence appropriée garantissant que le seuil critique a été atteint pour chaque lot de produits TEXTE ALTERNATIF pour prouver que les CCP sont maîtrisés.	Japon Le Japon s'incline pour la 1 ^e option.
si la surveillance n'est pas continue, à une fréquence appropriée garantissant que le seuil critique a été atteint pour chaque lot de produits TEXTE ALTERNATIF pour prouver que les CCP sont maîtrisés.	Canada Le texte alternatif est vague et se prête à interprétation.
Pour les procédures et les pratiques : <u>Oui Nécessaire</u> .	Japon
Pour les produits : normalement pas requis...	États-Unis d'Amérique Nous avons proposé d'ajouter une puce avant « pour les produits »
Pour les produits : <u>Oui Nécessaire</u> . Actions prédéfinies pour les produits.	Japon
Pour les procédures et les pratiques : <u>Oui Nécessaire</u> , des mesures correctives pour rétablir la maîtrise et éviter la répétition.	Japon
<u>Oui Nécessaire</u> , le cas échéant, habituellement programmée (par exemple, observation visuelle pour vérifier la propreté du matériel avant utilisation)	Japon
Oui, le cas échéant, habituellement programmée (par exemple, observation visuelle pour vérifier la propreté du matériel avant utilisation)	Canada Le paragraphe 12 fournit une explication du quand et du pourquoi les expressions « le cas échéant » et « au besoin » sont à utiliser, mais il n'est pas fait mention d'autres expressions telles que « si besoin est » ou « lorsque cela est pertinent ». Si l'emploi de ces expressions répond à une même intention (ce que nous pensons), les mêmes expressions devraient toujours être utilisées. [NdT : non applicable à la version française]

Oui . Nécessaire, Vérification programmée de la mise en œuvre des mesures de maîtrise, par exemple au travers de l'examen des registres, d'analyses et d'audits internes	Japon
Oui . Nécessaire le cas échéant pour permettre à l'exploitant du secteur alimentaire d'évaluer si les BPH fonctionnent comme prévu	Japon
Oui, le cas échéant pour permettre à l'exploitant du secteur alimentaire d'évaluer si les BPH fonctionnent comme prévu	Canada Le paragraphe 12 fournit une explication du quand et du pourquoi les expressions « le cas échéant » et « au besoin » sont à utiliser, mais il n'est pas fait mention d'autres expressions telles que « si besoin est » ou « lorsque cela est pertinent ». Si l'emploi de ces expressions répond à une même intention (ce que nous pensons), les mêmes expressions devraient toujours être utilisées. [NdT : non applicable à la version française]
Oui Nécessaire, pour permettre à l'exploitant du secteur alimentaire de démontrer la maîtrise continue des dangers	Japon
Oui, le cas échéant	Canada Le paragraphe 12 fournit une explication du quand et du pourquoi les expressions « le cas échéant » et « au besoin » sont à utiliser, mais il n'est pas fait mention d'autres expressions telles que « si besoin est » ou « lorsque cela est pertinent ». Si l'emploi de ces expressions répond à une même intention (ce que nous pensons), les mêmes expressions devraient toujours être utilisées. [NdT : non applicable à la version française] <i>Catégorie : RÉDACTIONNELLE</i>
Oui Nécessaire, le cas échéant	Japon
Oui, le cas échéant	Canada Le paragraphe 12 fournit une explication du quand et du pourquoi les expressions « le cas échéant » et « au besoin » sont à utiliser, mais il n'est pas fait mention d'autres expressions telles que « si besoin est » ou « lorsque cela est pertinent ». Si l'emploi de ces expressions répond à une même intention (ce que nous pensons), les mêmes expressions devraient toujours être utilisées. [NdT : non applicable à la version française]
Oui Nécessaire.	Japon
CHAMP D'APPLICATION	
Le présent document constitue un cadre de principes généraux pour la production d'aliments sûrs et propres à la consommation... la préparation, le conditionnement, le stockage, la distribution et le transport de produits alimentaires, y compris pour la production primaire, et en recommandant...	Colombie La Colombie estime que le processus de conditionnement est à inclure dans le champ d'application du document, compte tenu du fait qu'il figure en tant que l'une des phases spécifiques du processus au paragraphe 64.
Le présent document constitue un cadre de principes généraux pour la production d'aliments sûrs et propres à la consommation.. la distribution et le transport de produits alimentaires, y-(y compris pour la production primaire, primaire), et en recommandant, ...	Sénégal
Le présent document constitue un cadre de principes généraux pour la production d'aliments sûrs et propres à la consommation... la distribution et le transport de produits alimentaires, y-compris pour la production primaire , et en recommandant,...	Maroc Justificatif Dans le préambule (page 32), le considérant 133 précise que les principes HACCP peuvent être pris en considération depuis le stade de la production primaire jusqu'à la consommation. Or, l'une des difficultés de la mise en œuvre des principes HACCP est relative à son application en

	production primaire (élevage par exemple). Son exclusion du champ d'application de l'HACCP dans le « paquet hygiène » a été un acte de souplesse qui est vivement recommandé dans le présent avant-projet.
Le présent document constitue un cadre de principes généraux pour la production d'aliments sûrs et propres à la consommation... la préparation, le conditionnement, le stockage, la distribution et le transport de produits alimentaires, y compris pour la production primaire, et en recommandant...	Colombie La Colombie estime que le processus de conditionnement est à inclure dans le champ d'application du document, compte tenu du fait qu'il figure en tant que l'une des phases spécifiques du processus au paragraphe 64.
Le présent document constitue un cadre de principes généraux pour la production d'aliments sûrs et propres à la consommation en énonçant les conditions requises en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments à appliquer pour la production (y compris la production primaire), la fabrication, la préparation, le stockage, la distribution et le transport de produits alimentaires, y compris pour la production primaire, et en recommandant, le cas échéant, des mesures spécifiques de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments à certaines étapes de la chaîne alimentaire.	UA L'Union africaine recommande les modifications ci-dessous dans le but d'améliorer la fluidité du texte et d'éviter les doublons. Le paragraphe parle de production primaire, qui est déjà couverte par l'emploi du terme « production » dans la même phrase.
UTILISATION	
Ce document s'adresse aux exploitants du secteur alimentaire...en fonction de leur nature <u>la nature de leurs produits</u> et de leur taille <u>la taille de leur entreprise</u> , dans le cadre du commerce international des denrées alimentaires	Brésil Justification : à notre sens, le degré de complexité de l'examen est directement dépendant des étapes de traitement du produit/de la denrée alimentaire.
Ce document s'adresse aux exploitants du secteur alimentaire et aux autorités compétentes, le cas échéant. Il offre la souplesse nécessaire les informations essentielles pour répondre aux besoins des différents types d'entreprises alimentaires...	Costa Rica
Il se produira des situations où certaines des exigences spécifiques présentées dans ce document ne seront pas applicables. La question essentielle que doit se poser tout exploitant du secteur alimentaire dans chaque cas est la suivante : « Quelles sont les mesures nécessaires et appropriées pour maîtriser les dangers associés à l'opération et garantir la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments destinés à la consommation ? ».	États-Unis d'Amérique Justification : la partie de la phrase qui a été biffée n'est pas essentielle - cela fait partie de « garantir la sécurité sanitaire...des aliments ».
Il se produira des situations où certaines des exigences spécifiques présentées dans ce document ne seront pas applicables. La question essentielle que doit se poser tout exploitant du secteur alimentaire dans chaque cas est la suivante : « Quelles sont les mesures nécessaires et appropriées pour maîtriser les dangers associés à l'opération et garantir la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments destinés à la consommation de quelle manière me serait-il possible de garantir la sécurité ».	Costa Rica

sanitaire et la salubrité des aliments destinés à la consommation ? ».	
Pour indiquer les cas où de telles questions peuvent se poser, le texte utilise les expressions « au besoin » et « le cas échéant »...	<p>IDF/FIL proposition d'ajouter un nouveau paragraphe avant le paragraphe 12. : Il existe d'autres approches pour la mise en application des BPH et des principes HACCP, outre celle qui est décrite dans les présentes directives, et qui sont parfaitement adéquates pour atteindre les mêmes objectifs. C'est le cas par exemple de l'approche adoptée par l'Organisation internationale de normalisation (note : ISO 22000 - Management de la sécurité des denrées alimentaires - Exigences applicables à l'intégralité de la chaîne alimentaire)</p>
cultiver une forte culture de la sécurité sanitaire des aliments en affichant leur volonté de fournir des aliments sûrs et propres à la consommation et en encourageant des pratiques adéquates en matière de sécurité sanitaire des aliments ;	<p>Thaïlande En supprimant le mot « forte », la phrase exprime tout de même l'idée selon laquelle la sécurité sanitaire concerne l'ensemble du personnel.</p>
Les consommateurs doivent s'acquitter de leur rôle en suivant les instructions et directives pertinentes relatives à la manipulation et <u>la manipulation</u> , la préparation et le <u>stockage</u> des aliments et à la mise en application de mesures de maîtrise appropriées concernant les aliments	<p>Colombie En ce qui concerne les consommateurs, la Colombie estime que des indications relatives au stockage favorisent également l'hygiène des aliments.</p>
Les consommateurs doivent s'acquitter de leur rôle en suivant les instructions et directives pertinentes...	<p>FoodDrinkEurope</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> les paragraphes (iii) et (v) sont similaires. Nous proposons de supprimer le paragraphe (iii) <input type="checkbox"/> Proposition de remanier la liste des « PRINCIPES GÉNÉRAUX », comme suit : <ul style="list-style-type: none"> o (i) Les dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments devraient être maîtrisés au moyen d'une approche préventive afin de garantir la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments Les BPH devraient garantir que les aliments sont produits dans un environnement hygiénique afin de minimiser la présence de contaminants. Dans certains cas, les BPH devraient être suffisantes pour gérer les dangers associés à une entreprise alimentaire afin de garantir la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments. o (ii) Les BPH devraient fournir le socle nécessaire pour qu'un système HACCP, lorsqu'il est appliqué, soit efficace o (iii) Certaines BPH nécessitent plus d'attention que d'autres, car elles ont plus d'impact sur la sécurité sanitaire des aliments o (iv) Tout exploitant du secteur alimentaire doit être conscient des dangers associés aux matières premières et aux autres ingrédients, au procédé de production ou de préparation et à l'environnement dans lequel les aliments sont produits, et mettre en place une analyse des dangers. o (v) Les exploitants du secteur alimentaire devraient examiner les BPH et leur efficacité à maîtriser les dangers. Ceci indiquera si les BPH suffisent à assurer la sécurité sanitaire des aliments ou s'il est nécessaire de mettre en place de mesures de maîtrise o (vi) Les mesures de maîtrise qui sont critiques pour contrôler ou réduire un danger significatif et assurer un niveau acceptable de sécurité sanitaire des aliments, y compris, le cas échéant, les BPH, devraient être validées scientifiquement. o (vii) La mise en place de mesures de maîtrise et/ou de BPH devrait être soumise à un processus de surveillance, à des mesures correctives, à une vérification et à une documentation, le cas échéant. o (viii) Les systèmes d'hygiène alimentaire devraient faire l'objet d'un examen

	<p>périodique afin de déterminer si des modifications sont requises et en cas de changement dans le secteur alimentaire (par exemple, nouveau procédé, nouvel ingrédient, nouveau produit, nouvel équipement) afin de déterminer s'il est nécessaire d'y apporter des modifications.</p> <ul style="list-style-type: none"> o (ix) La communication en matière de sécurité sanitaire et de salubrité des aliments devrait être maintenue entre les différentes parties prenantes, le cas échéant, afin d'assurer l'intégrité de la chaîne alimentaire dans son ensemble. <p><input type="checkbox"/> Justification : Éviter les doublons dans le texte</p> <p>DÉFINITIONS</p> <p>Certaines définitions devraient être reprises afin d'éviter toute confusion entre les BPH et les mesures de maîtrise des dangers :</p> <p>Surveillance : procéder à une série programmée d'observations ou de mesures des critères des mesures de maîtrise afin de déterminer la maîtrise ou non d'une procédure liée à un CCP ou une BPH fonctionne comme prévu.</p> <p>Validation : obtention de preuves selon lesquelles une BPH, une mesure de maîtrise ou une combinaison de BPH et/ou mesures de maîtrise, correctement mises en œuvre, permet de maîtriser les dangers en atteignant un résultat spécifique.</p> <p>Production primaire</p> <p>Nous sommes de l'avis qu'une section spécifique consacrée à la « Production primaire » n'est ni utile ni pertinente dans le présent document : celui-ci devrait décrire les BPH en termes généraux, indépendamment du secteur de la chaîne alimentaire. Des codes d'usages spécifiques existent ou peuvent être élaborés à partir de ce document pour chaque secteur.</p> <p>Certains éléments figurant dans les sections de la « Production primaire » devraient être déplacés vers d'autres sections de la partie consacrée aux BPH, à conditions qu'ils soient pertinents et qu'ils ne constituent pas des doublons.</p>
--	--

PRINCIPES GÉNÉRAUX

<p>PRINCIPES GÉNÉRAUX</p> <p><u>(I) LES DANGERS LIÉS À LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS DEVRAIENT ÊTRE MAÎTRISÉS AU MOYEN D'UNE APPROCHE PRÉVENTIVE AFIN DE GARANTIR LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS. LES BPH DEVRAIENT GARANTIR QUE LES ALIMENTS SONT PRODUITS DANS UN ENVIRONNEMENT HYGIÉNIQUE AFIN DE MINIMISER LA PRÉSENCE DE CONTAMINANTS. DANS CERTAINS CAS, LES BPH DEVRAIENT ÊTRE SUFFISANTES POUR GÉRER LES DANGERS ASSOCIÉS À UNE ENTREPRISE ALIMENTAIRE AFIN DE GARANTIR LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS.</u></p> <p><u>(II) LES BPH DEVRAIENT FOURNIR LE SOCLE SUR LEQUEL UN SYSTÈME HACCP, LORSQU'IL EST APPLIQUÉ, DOIT REPOSER POUR ÊTRE EFFICACE</u></p> <p><u>(III). CERTAINES BPH NECESSITENT PLUS D'ATTENTION QUE D'AUTRES CAR ELLES ONT PLUS D'IMPACT SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS.</u></p>	<p>Safe Supply of Affordable Food Everywhere</p> <p>Il convient de s'aligner avec les principes préalablement mentionnés au début du document, dans la séquence correcte BPH -> Analyse des dangers -> Mesures de maîtrise</p> <p>En ce qui concerne le point (v), conserver le libellé du point 6 de l'introduction</p>
--	---

(IV) TOUT EXPLOITANT DU SECTEUR ALIMENTAIRE DOIT ETRE CONSCIENT DES DANGERS ASSOCIES AUX MATIERES PREMIERES ET AUX AUTRES INGREDIENTS, AU PROCEDE DE PRODUCTION OU DE PREPARATION ET A L'ENVIRONNEMENT DANS LEQUEL LES ALIMENTS SONT PRODUITS, ET ENTREPRENDRE UNE ANALYSE DES DANGERS.

(V) LES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE DEVRAIENT EXAMINER LES BPH ET LEUR EFFICACITE POUR MAITRISER LES DANGERS. CECI INDIQUERA SI LES BPH SUFFISENT A ASSURER LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS OU S'IL EST NECESSAIRE DE METTRE EN PLACE DE MESURES DE MAITRISE

(VI) LES MESURES DE MAITRISE QUI SONT ESSENTIELLES POUR MAINTENIR UN REDUIRE UN DANGER SIGNIFICATIF JUSQU'A ATTEINDRE UN NIVEAU ACCEPTABLE DE SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS, Y COMPRIS LES BPH PERTINENTES, DEVRAIENT ETRE VALIDEES SCIENTIFIQUEMENT

(VII) LA MISE EN PLACE DE MESURES DE MAITRISE ET/OU DE BPH DEVRAIT ETRE SOUMISE A UN PROCESSUS DE SURVEILLANCE, A UNE VERIFICATION, A DES MESURES CORRECTIVES, A UNE VERIFICATION ET A UNE DOCUMENTATION, LE CAS ECHEANT.

(VIII) LES SYSTEMES D'HYGIENE ALIMENTAIRE DEVRAIENT FAIRE L'OBJET D'UN EXAMEN PERIODIQUE AFIN DE DETERMINER SI DES MODIFICATIONS SONT REQUISES ET EN CAS DE CHANGEMENT DANS LE SECTEUR ALIMENTAIRE (PAR EXEMPLE, NOUVEAU PROCEDE, NOUVEL INGREDIENT, NOUVEAU PRODUIT, NOUVEL EQUIPEMENT) AFIN DE DETERMINER S'IL EST NECESSAIRE D'Y APPORTER DES MODIFICATIONS.

(IX) LA COMMUNICATION EN MATIERE DE SECURITE SANITAIRE ET DE SALUBRITE DES ALIMENTS DEVRAIT ETRE MAINTENUE ENTRE LES DIFFERENTES PARTIES PRENANTES, LE CAS ECHEANT, AFIN D'ASSURER L'INTEGRITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE DANS SON ENSEMBLE.

Les dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments devraient être maîtrisés au moyen d'une approche préventive afin de garantir la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments, par exemple un système d'hygiène alimentaire. Les BPH devraient garantir que les aliments sont produits dans un environnement hygiénique afin de minimiser la présence de contaminants...

Suisse

ajouter le terme « système d'hygiène alimentaire ». Sinon, ce terme n'apparaît qu'au point (viii)

<p>Il pourrait se rendre nécessaire de soumettre certaines BPH nécessitent plus d'attention que d'autres, à une vérification, une validation ou une documentation, car elles ont plus d'impact sur la sécurité sanitaire des aliments.</p>	<p>Chili Modifier l'énoncé comme suit : « il pourrait se rendre nécessaire de soumettre certaines BPH à une vérification, une validation ou une documentation, car elles ont plus d'impact sur la sécurité sanitaire des aliments ». Nous ne partageons pas l'avis que les BPH soient classées entre celles qui nécessitent plus d'attentions et les autres, toutes contribuant à la sécurité sanitaire des aliments.</p>
<p>Certaines BPH nécessitent plus d'attention que d'autres, car elles ont plus d'impact sur la sécurité sanitaire des aliments.</p>	<p>Philippines Justification : Nous proposons de supprimer le point « iii », car il est contenu dans le point « v ».</p>
<p>Certaines BPH nécessitent plus d'attention que d'autres, car elles ont plus d'impact sur la sécurité sanitaire des aliments.</p>	<p>Canada Nous proposons de supprimer ce point, car il est couvert par le principe v.</p>
<p>Certaines BPH nécessitent plus d'attention que d'autres, car elles ont plus d'impact sur la sécurité sanitaire des aliments.</p>	<p>UA L'Union africaine recommande de supprimer le principe général au paragraphe 15 (iii) car il se répète au paragraphe 15 (v).</p>
<p>Certaines BPH nécessitent plus d'attention que d'autres, car elles ont plus d'impact sur la sécurité sanitaire des aliments</p>	<p>Panama Le Panama estime que le point (iii) est contenu dans le point (v)</p>
<p>En fonction de la nature de l'entreprise alimentaire et des risques potentiels associés, les dangers sont maîtrisés au moyen de BPH et/ou CCP. S'il est admis que les CCP sont importants dans la maîtrise de dangers spécifiques, certaines BPH nécessitent plus d'attention que d'autres, car elles ont plus d'impact sur la sécurité sanitaire des aliments. Les dangers significatifs qui ne sont pas maîtrisés par les BPH sont maîtrisés par des mesures de maîtrise spécifiques au niveau des CCP.</p>	<p>Chili Éliminer la phrase en gras. Même justification que ci-dessus. Il n'est pas nécessaire de classer les BPH en fonction du degré d'attention qu'elles nécessitent, car cela pourrait mener certains exploitants du secteur alimentaire à négliger certaines BPH qui, elles aussi, contribuent à la sécurité sanitaire des aliments.</p>
<p>En fonction de la nature de l'entreprise alimentaire et des risques potentiels associés <u>à leurs aliments</u>, les dangers sont maîtrisés au moyen de BPH et/ou CCP <u>mesures de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments</u>. S'il est admis que les CCP sont importants dans la maîtrise de dangers spécifiques, certaines BPH nécessitent plus d'attention que d'autres, car elles ont plus d'impact sur la sécurité sanitaire des aliments. Les dangers significatifs qui ne sont pas maîtrisés par les BPH sont maîtrisés par des mesures de maîtrise spécifiques <u>et/ou</u> au niveau des CCP.</p>	<p>IDF/FIL</p>
<p>Les mesures de maîtrise qui sont essentielles pour atteindre un niveau acceptable de sécurité sanitaire des aliments <u>les objectifs de sécurité sanitaire des aliments</u>, y compris les BPH pertinentes, devraient être validées scientifiquement²</p>	<p>Brésil Justification : Objectif de sécurité alimentaire (OSA) La fréquence et/ou la concentration maximale d'un danger dans un aliment, au moment de la consommation, qui offre le degré approprié de protection de la santé publique ou y contribue (DPA).</p>
<p>Les mesures de maîtrise, <u>y compris les BPH, le cas échéant</u>, qui sont essentielles pour atteindre un niveau acceptable de sécurité sanitaire des aliments, <u>y compris les BPH pertinentes, devraient être mises en place en tant que mesures de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments et validées scientifiquement²</u></p>	<p>IDF/FIL <u>Il est impossible de valider toutes les BPH</u> ; les BPH suffisamment significatives pour être soumises à validation devraient être mises en œuvre en tant que mesures de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments, tel que l'indique CODEX GL 69</p>

Les mesures de maîtrise qui sont critiques pour atteindre un niveau acceptable de sécurité sanitaire des aliments devraient être validées scientifiquement. ²	Panama Le Panama propose de modifier ce paragraphe, comme suit : (vi) Les mesures de maîtrise qui sont critiques pour atteindre un niveau acceptable de danger dans les aliments devraient être validées scientifiquement.
La mise en place de mesures de maîtrise et/ou de BPH devrait être soumise à un processus de surveillance, <u>de correction</u> , à des mesures correctives, à une vérification et à une documentation, le cas échéant.	Philippines Nous proposons d'ajouter le mot « correction » pour des raisons de cohérence avec la norme ISO 22000:2018 clause 3.9.
Les dirigeants d'entreprises alimentaires doivent s'engager en faveur de la sécurité sanitaire des aliments... [NdT :les modifications apportées à la version espagnole n'entraînent aucun changement à la version française]	Colombie La Colombie propose de biffer le mot « debería » (devrait) et le remplacer par « debe » 'doit' , les dirigeants d'une entreprise étant, en premier lieu, responsables de la mise en place de tout système de sécurité sanitaire.
encourageant une amélioration continue, le cas échéant, qui tient compte des avancées dans les connaissances et les technologies ;	Thaïlande La manière dont les exploitants gèrent leurs entreprises ne relève pas du mandat du Codex. Nous proposons de supprimer ces deux points ou d'ajouter l'expression « le cas échéant », comme suit :
en s'assurant que la sécurité sanitaire des aliments fait partie intégrante de l'orientation/des objectifs stratégiques de l'entreprise, <u>le cas échéant</u> .	Thaïlande La manière dont les exploitants gèrent leurs entreprises ne relève pas du mandat du Codex. Nous proposons de supprimer ces deux points ou d'ajouter l'expression « le cas échéant », comme suit :
DÉFINITIONS	
DÉFINITIONS	Philippines <ul style="list-style-type: none"> • Nous proposons d'ajouter la définition d' « eau potable » figurant dans la section consacrée à la définition des termes à la page 4 du CAC/RCP 53-2003, Code d'usage en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais Eau potable - Eau respectant les normes de qualité de l'eau de boisson décrites dans les Directives de qualité pour l'eau de boisson de l'OMS.. • Nous proposons d'ajouter la définition du terme « Correction » conformément à la norme ISO 22000:2018 clause 3.9. Correction : action visant à éliminer une non-conformité détectée. • Nous proposons d'ajouter les définitions de « exploitant du secteur alimentaire » et d' « autorité compétente » pour des raisons de cohérence avec le Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire Un exploitant du secteur alimentaire désigne toute personne chargée de veiller à ce que la législation sur les aliments soit appliquée dans le secteur alimentaire dont elle est responsable, ce qui comprend les producteurs, les transformateurs, les grossistes, les distributeurs, les importateurs, les exportateurs, les détaillants et les établissements de restauration.es établissements de restauration. Une autorité compétente désigne l'organisme gouvernemental officiellement chargé de faire appliquer la législation sur les aliments.
DEFINITIONS	Suisse Avons-nous besoin de définir les BHP ?
DEFINITIONS	Maroc dans la version anglaise il une proposition pour définir : "révision des dangers" Le Maroc recommande de supprimer cette définition qui est mise entre crochet.

	Justificatif L'analyse des dangers fait partie d'un système HACCP efficace.
DEFINITIONS	Maroc Le Maroc recommande l'inclusion de la définition de l' « eau potable » dans la section des définitions. Justificatif Le terme « eau potable » est utilisé dans le document, par exemple aux alinéas a . 38 , 41, 75, 78 et 80.
DEFINITIONS	UA L'Union africaine recommande d'ajouter une définition d' « eau potable » dans la section consacrée aux « définitions » pour garantir la compréhension uniforme du terme. Ce terme est utilisé dans plusieurs paragraphes du document, dont les paragraphes 38, 41, 75, 78 et 80.
DEFINITIONS	Safe Supply of Affordable Food Everywhere Ne conserver que les concepts de validation et surveillance des mesures de maîtrise, pour éviter de rendre obligatoires la validation et la surveillance de toutes les BPH Lorsqu'une BPH doit être « renforcée » au moyen de la validation et de la surveillance, la décision émane d'une analyse des dangers, et l'activité en résultant devient une mesure de maîtrise.
Toutes les définitions contenues dans le document ont été déplacées vers cette section	Nicaragua Le Nicaragua propose d'inclure une définition de BPH.
[Eau propre–...	Jamaïque Cette définition doit rester en suspens jusqu'à ce que la FAO/OMS fournissent leur définition.
[Eau propre–...	États-Unis d'Amérique Nous sommes favorables au libellé actuel de la définition, mais n'avons aucune réserve à l'ajout des contaminants physiques.
[Eau propre – eau ne contenant aucun contaminant biologique ou chimique à un niveau susceptible de compromettre la sécurité sanitaire ou la salubrité d'un aliment.] Eau propre – eau qui ne compromet pas la sécurité sanitaire des aliments selon l'usage prévu.	Brésil Justification : Pour des raisons d'harmonisation, utiliser la définition de CAC 53/2003.
[Eau propre - eau ne contenant aucun contaminant <u>physique</u> , biologique ou chimique à un niveau susceptible de compromettre la sécurité sanitaire ou la salubrité d'un aliment.]	Sénégal
[Eau-Eau propre : - eau ne contenant aucun contaminant <u>biologique</u> , <u>physique</u> ou chimique à un niveau susceptible de compromettre la sécurité sanitaire ou la salubrité d'un aliment.]	Nicaragua Nous sommes favorables à l'ajout de la définition d'eau propre, et recommandons d'incorporer la définition d'eau potable lorsqu'elle aura été mise au point par l'OMS.
[Eau propre : ...	Uruguay L'Uruguay considère qu'il est plus approprié d'utiliser la définition d'eau propre fournie par le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CXC 53-2003) plutôt que d'introduire une nouvelle définition, dans un souci d'harmonisation des documents. De plus, l'Uruguay estime qu'il est nécessaire d'ajouter la définition d'eau potable figurant dans le document.
[Eau prop re potable : ...	Colombie La Colombie considère que le terme approprié est celui d'eau potable, et reste en attente que

	l'OMS ait finalisé sa mise au point, conformément à ce qui est indiqué dans la REMARQUE à la page 22 du document en français.
[Eau propre - eau ne contenant aucun contaminant biologique <u>biologique, physique</u> ou chimique à un niveau susceptible de compromettre la sécurité sanitaire ou la salubrité d'un aliment.]	UA L'Union africaine recommande d'ajouter les « contaminants physiques » à la liste des dangers. Les contaminants physiques sont également susceptibles de compromettre la sécurité sanitaire et la salubrité d'un aliment.
[Eau propre —...	IDF/FIL L'approche générale est que toute eau utilisée devrait être adéquate et sûre pour l'usage prévu. Le concept d' « eau propre » concerne l'eau douce et salée dont la qualité est comparable à celle de l'eau dans la nature (c'est-à-dire non traitée). Le besoin de définition des eaux dépendra de la rédaction choisie pour les sections consacrées à l'approvisionnement en eau et l'utilisation de l'eau (dans la version actuelle, paragraphes 77-82). Voir nos observations concernant les eaux plus avant dans le présent document, où nous suggérons des définitions d'eau potable, d'eau convenant à la consommation humaine et d'eau recyclée, ainsi qu'une définition modifiée d'eau propre
Maîtriser : prendre toutes les mesures nécessaires pour garantir et maintenir la conformité aux critères et procédures définis. <u>Salubrité des aliments : Garantie que les aliments sont acceptables pour la consommation humaine conformément à l'usage auquel ils sont destinés.</u> <u>Sécurité sanitaire : Garantie que les aliments sont sans danger pour le consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés</u>	Nicaragua Le Nicaragua propose d'inclure les définitions de salubrité et sécurité sanitaire des aliments, puisque ces deux concepts sont évoqués tout au long du texte.
Mesure de maîtrise : toute intervention ou activité (<u>à savoir, mesure de maîtrise au niveau des CCP, et certaines BPH nécessitant un niveau de maîtrise plus élevé</u>) à laquelle on peut avoir recours pour prévenir ou éliminer un danger <u>significatif</u> qui menace la sécurité sanitaire d'un aliment ou pour le ramener à un niveau acceptable.	Japon Pour des raisons de clarté. Le Japon comprend que les « mesures de maîtrise » comprennent les mesures de maîtrise HACCP et certaines BPH nécessitant un niveau de maîtrise plus élevé (les « BPH renforcées »).
Point critique pour la maîtrise (CCP) : étape pendant laquelle une mesure de maîtrise essentielle pour un danger significatif peut être appliquée afin de prévenir ou éliminer un danger menaçant la sécurité sanitaire d'un aliment ou afin de le ramener à un niveau acceptable dans le cadre d'un plan HACCP.	Panama Le Panama propose d'ajouter l'expression étape essentielle. Comme suit : Point critique pour la maîtrise (CCP) : étape essentielle pendant laquelle une mesure de maîtrise essentielle pour un danger significatif peut être appliquée afin de prévenir ou éliminer un danger menaçant la sécurité sanitaire d'un aliment ou afin de le ramener à un niveau acceptable dans le cadre d'un plan HACCP.
Système d'hygiène alimentaire : ensemble de pratiques d'hygiène, y compris celles requérant une attention supplémentaire (<u>notamment les mesures de maîtrise au niveau des CCP et certaines BPH nécessitant un niveau d'attention plus élevé</u>), qui garantit la sécurité sanitaire et la salubrité de l'aliment concerné pour l'utilisation qui en est prévue.	Japon Pour des raisons de clarté.
Système d'hygiène alimentaire : ensemble de pratiques d'hygiène, y compris celles requérant une attention	Suisse

supplémentaire , qui garantit la sécurité sanitaire et la salubrité de l'aliment concerné pour l'utilisation qui en est prévue.	
Danger : ... agent biologique, chimique ou physique dans l'état dans l'aliment ayant potentiellement un effet nocif sur la santé.	États-Unis d'Amérique Nous sommes d'accord avec la suppression de l'expression « [, état de ,] » dans la définition de danger. Justification : L' « état de » contenu dans la définition concerne certaines situations telles que la question de savoir si des aliments pour enfants pourraient provoquer un étouffement. Cependant, la plupart des aliments solides sont susceptibles de présenter un danger s'ils ne sont pas mâchés correctement, et dans la pratique les analyses des dangers menées par les entreprises tiennent compte de la gravité et de la probabilité d'un événement. Une entreprise qui se consacre à la production d'aliments pour enfants pourrait contrôler la taille afin de réduire au minimum les risques d'étouffement, sans pour autant inclure cet aspect dans un plan HACCP. En supprimant la phrase, il sera nécessaire de modifier la définition de danger dans le Manuel de procédure, et la dernière phrase du paragraphe 155 devrait être effacée.
Danger : agent biologique, chimique ou physique dans l'état dans l'aliment ayant potentiellement un effet nocif sur la santé.	Inde Les crochets devraient être supprimés, car à certaines conditions les denrées alimentaires peuvent représenter un danger pour la santé. Par exemple, le thé bouillant, les bords tranchants de certains aliments cuits, ou avaler certains liquides denses et visqueux, ce qui peut provoquer des étouffements (par exemple, un sirop dense et collant difficile à avaler, l'enveloppe de psyllium, lorsqu'elle est dissoute dans une quantité d'eau insuffisante, assume une consistance gélatineuse/collante qui est difficile à avaler.
Danger : agent biologique, chimique ou physique dans l'état dans l'aliment ayant potentiellement un effet nocif sur la santé.	Japon Si le comité convient de la suppression de l'expression « état dans », nous devrions étudier la proposition d'amendement de la définition de « danger » dans le Manuel de procédure du Codex lorsque cela s'avère nécessaire, conformément au Guide concernant la procédure de révision et d'amendement des normes Codex et textes apparentés.
Danger : agent biologique, chimique ou physique dans l'état dans l'aliment ayant potentiellement un effet nocif sur la santé.	Kenya nous sommes favorables à l'inclusion de l'état.
Danger : agent biologique, chimique ou physique dans l'état de présent dans l'aliment <u>et</u> ayant potentiellement un effet nocif sur la santé.	Sénégal
Danger : agent biologique, chimique ou physique dans l'état de de l'aliment ayant potentiellement un effet nocif sur la santé.	Maroc
Danger : agent biologique, chimique ou physique dans l'état dans l'aliment ayant potentiellement un effet nocif sur la santé.	UA L'Union africaine recommande la suppression du terme « ou état dans » de la définition de dangers. Le terme « état de » n'est pas de compréhension aisée. Par ailleurs, dans le cadre de l'application de l'HACCP, le terme « état de l'aliment » n'est jamais utilisé durant une analyse des dangers. Il est également difficile de citer des mesures de maîtrise de l' « état » de l'aliment en tant que danger.
Danger : agent biologique, chimique ou physique dans l'état dans l'aliment ayant potentiellement un effet nocif sur la santé.	IDF/FIL Le terme « état dans » n'est pas clair, raison pour laquelle de nombreux experts en parlent en lui attribuant des significations très diverses, par exemple salubrité, ou nature allergène d'un aliment (par exemple le lait), se faire ébouillanter par un liquide chaud, etc. L'exemple le plus évident est celui de la taille à laquelle un grain de raisin constitue un risque d'étouffement, et cette situation est couverte de manière adéquate au paragraphe 155 du projet de document.

<p>Analyse des risques : démarche consistant à rassembler et à évaluer les données concernant les dangers repérés dans l'environnement, dans le procédé ou dans l'aliment, et les facteurs qui entraînent leur présence, afin de décider lesquels d'entre eux représentent une menace pour la sécurité sanitaire des aliments et, par conséquent, devraient être pris en compte <u>gérés</u> dans le plan HACCP.</p>	<p>IDF/FIL</p>
<p>Surveiller : procéder à une série programmée d'observations ou de mesures des critères des mesures de maîtrise afin de déterminer la maîtrise ou non d'une procédure <u>pertinente</u> liée à un CCP ou une BPH.</p>	<p>Japon Par cohérence vis-à-vis de la description de « surveillance » dans le tableau comparatif.</p>
<p>Surveiller : procéder à une série programmée d'observations ou de mesures des critères des mesures de maîtrise afin de déterminer si la maîtrise ou non d'une procédure liée à un CCP ou une BPH <u>une mesure de maîtrise fonctionne comme prévu.</u></p>	<p>Safe Supply of Affordable Food Everywhere Surveillance : procéder à une série programmée d'observations ou de mesures des critères des mesures de maîtrise afin de déterminer si la maîtrise ou non d'une procédure liée à un CCP ou une BPH <u>fonctionne comme prévu.</u></p>
<p>Programme prérequis : programme offrant les conditions environnementales et fonctionnelles de base qui sont nécessaires à la production d'aliments sûrs et propres à la consommation, et qui établit les fondements de la mise en œuvre d'un système HACCP.</p>	<p>Suisse S'agit-il de la définition ISO ?</p>
<p>[Examen des dangers :?]</p>	<p>États-Unis d'Amérique Nous proposons de supprimer ce terme, qui n'a pas encore fait l'objet d'une définition. Il ne nous semble pas qu'une définition soit nécessaire. Si le terme est utilisé, il peut être décrit dans le texte.</p>
<p>[Examen des dangers :?] Examen des opérations : <u>Il est nécessaire de le définir clairement, en établissant une différence entre ce terme et l'« examen des dangers ».</u></p>	<p>Brésil Il est nécessaire de définir ce terme clairement, en expliquant la différence entre « examen des dangers » et « analyse des dangers ».</p>
<p>[Examen des dangers :?] <u>Procédé visant à collecter et examiner les informations disponibles concernant les dangers associés à l'environnement, aux processus et aux denrées alimentaires dans le but de concevoir une application des BPH, y compris celles pour lesquelles une attention supplémentaire est requise, afin de gérer les dangers alimentaires.?</u></p>	<p>Inde Définition proposée dans le cadre d'un plan basé sur les BPH</p>
<p>[Examen des dangers :?]</p>	<p>Japon Le Japon n'est pas favorable à la création du nouveau terme « examen des dangers ».</p>
<p>[Examen des dangers :?] <u>L'examen des dangers désigne l'action d'établir l'aptitude, la convenance et l'efficacité d'atteindre l'objectif de traiter l'origine ou une situation susceptible d'avoir des effets nocifs sur la santé.</u></p>	<p>Guyana Le texte ci-dessous est une définition proposée.</p>
<p>[Examen des dangers :?]</p>	<p>Kenya Les dangers resteront les mêmes, indépendamment des conditions, et il n'y a donc aucun besoin de procéder à un examen des catégories de dangers.</p>

[Examen des dangers :?]	UA L'Union africaine recommande de supprimer le terme « examen des dangers ». L'examen des dangers fait partie d'un plan HACCP efficace.
[Examen des dangers :?]	IDF/FIL Ce terme est nouveau et confus. Il n'est pas traité de manière spécifique dans le présent document, mais il apparaît à plusieurs reprises. Tel qu'il est présenté actuellement, il semble impliquer que ce terme fait référence à une analyse des dangers inférieure. S'il s'avère nécessaire d'inclure une analyse des dangers simplifiée, les termes qui sont employés dans le contexte d'une analyse des dangers devraient être employés (*par exemple, « identification des dangers») Quoiqu'il en soit, la forme de mener une démarche plus simple pour les petits exploitants mérite que l'on s'y attarde bien plus longuement.
[Examen des dangers :?]	Nicaragua L'examen des dangers n'est pas contemplé dans le document, sa définition ne devrait donc pas y figurer.
[Examen des dangers :?]	Uruguay Il sera nécessaire de définir ce terme s'il sera utilisé dans le document.
[Examen des dangers :?]	Colombie Ce terme apparaît uniquement dans le tableau faisant l'objet de la question 1. Par conséquent, si le tableau est déplacé en annexe, il ne sera pas nécessaire de définir ce terme.
[Examen des dangers]:?]	Costa Rica
Danger significatif : danger dont la nature est telle, compte tenu de la gravité des effets adverses sur la santé et de la probabilité d'un événement en absence de maîtrise, que son élimination ou réduction à un niveau acceptable est essentielle pour la production d'aliments sûrs danger identifié par le biais de l'examen des dangers ou d'une analyse complète des dangers, raisonnablement susceptible de se produire en l'absence de maîtrise	États-Unis d'Amérique Nous proposons une nouvelle définition, car la version actuelle ne reflète pas la gravité La définition suggérée se fonde sur la discussion concernant l'analyse des dangers des CXC 1-1969, et reflète à la fois la gravité et la probabilité d'un événement. Cette définition évite de recourir au processus utilisé pour atteindre la conclusion qu'un danger est significatif (examen des dangers, ou analyse complète des dangers).
Danger significatif : danger identifié par le biais de l'examen des dangers ou d'une analyse complète des dangers, raisonnablement susceptible de se produire en l'absence de mesures de maîtrise, <u>non susceptible d'être évité par la mise en place de BPH.</u>	Japon Pour des raisons de clarté.
Danger significatif : danger identifié par le biais de l'examen des dangers l'identification des dangers ou d'une analyse complète des dangers, raisonnablement susceptible de se produire à <u>des niveaux inacceptables dans des produits finis</u> en l'absence de maîtrise	IDF/FIL 1. Voir nos observations relatives à [Examen des dangers :?] 2. De nombreux dangers peuvent se présenter, mais tous n'ont pas à être maîtrisés. De plus, la maîtrise devrait se concentrer sur les niveaux présents dans le produit final. Ainsi, l'introduction de l'expression « à des niveaux inacceptables dans les produits finis » précise les sens de « significatif »
Danger significatif : danger identifié par le biais de l'examen des dangers ou d'une analyse complète des dangers, raisonnablement susceptible de se produire en l'absence de maîtrise <u>Danger significatif</u> : danger identifié par le biais d'un examen des dangers ou d'une analyse complète des dangers,	Safe Supply of Affordable Food Everywhere Pour quelle raison la gravité n'est-elle pas mentionnée dans la définition de danger significatif ?

<u>raisonnablement susceptible de se produire en l'absence de maîtrise et de causer une maladie ou la mort.</u>	
Étape : point, procédure, opération ou stade de la chaîne alimentaire (y compris matières premières), <u>pouvant se situer</u> depuis la production primaire jusqu'à la consommation finale.	États-Unis d'Amérique Justification : accorde une certaine flexibilité, toutes les étapes ne devant pas être prises en compte par toutes les entreprises
Validation : obtention de preuves selon lesquelles une BPH , une mesure de maîtrise ou une combinaison de BPH et/ou mesures de maîtrise, correctement mises en œuvre, permet de maîtriser les dangers en atteignant un résultat spécifique.	États-Unis d'Amérique Justification : Cette définition rejoint la définition de validation des directives du Codex. Les BPH constituent des mesures de maîtrise dans la mesure où elles maîtrisent des dangers. Il n'y a aucune raison de mentionner les BPH dans la définition.
Validation : obtention de preuves selon lesquelles une BPH , une mesure de maîtrise ou une combinaison de BPH et/ou mesures de maîtrise, correctement mises en œuvre, permet de maîtriser les dangers en atteignant un résultat spécifique.	Japon Par cohérence vis-à-vis de la description de « validation de l'efficacité de la mesure » dans le tableau comparatif. La validation doit être appliquée aux mesures de maîtrise HACCP et à certaines BPH nécessitant un niveau de maîtrise plus élevé (mesures de maîtrise).
Validation : ...	IDF/FIL notre recommandation est de reprendre la définition de validation des CODEX GL. La définition proposée dans l'avant-projet prête à confusion. La coexistence des deux définitions, celle des GL 69 et celle du présent document, ajouterait à la confusion. La définition des GL 69 est la suivante : Validation : obtention de preuves selon lesquelles une mesure de maîtrise ou une combinaison de mesures de maîtrise, correctement mises en œuvre, permet de maîtriser le danger en atteignant un résultat spécifique
Validation : obtention de preuves selon lesquelles une BPH, une mesure de maîtrise ou une combinaison de BPH et/ou mesures de maîtrise, correctement mises en œuvre, permet de maîtriser les dangers en atteignant un résultat spécifique. Validation <u>obtention de preuves selon lesquelles une mesure de maîtrise ou une combinaison de mesures de maîtrise, correctement mises en œuvre, permet de maîtriser les dangers en atteignant un résultat spécifique.</u>	Safe Supply of Affordable Food Everywhere
Vérification : application de méthodes, procédures, analyses et autres évaluations, en plus de la surveillance, afin de déterminer si une BPH ou une mesure de maîtrise ou combinaison de BPH et/ou de mesures de maîtrise fonctionne ou a fonctionné comme escompté.	Suisse utiliser le même énoncé que pour la « validation »
[CHAPITRE I] BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE	
[CHAPITRE i] CHAPITRE i	Nicaragua
Comme indiqué précédemment, dans certaines circonstances, l'examen d'une opération et de ses dangers (ou une analyse complète des dangers) peut montrer que	Chili Éliminer la partie du texte entre parenthèses, car elle introduit un nouveau type d'analyse des dangers, et il serait nécessaire de définir quelles actions sont comprises dans une analyse complète des dangers qui ne font pas partie d'une analyse des dangers tout court.
Comme indiqué précédemment, dans certaines circonstances, l'examen d'une opération et de ses dangers (ou une analyse complète des dangers) peut montrer que les BPH seules suffisent à gérer les dangers associés à une entreprise alimentaire. Pour	États-Unis d'Amérique Justification : Éviter de répéter ce qui avait déjà été dit. D'autres modifications pourraient se rendre nécessaires à ce point, selon l'approche choisie à la question de l' « examen des dangers/analyse des dangers ».

<p>certaines BPH, un niveau de maîtrise plus élevé une attention <u>supplémentaire</u> (par exemple, avec une surveillance et une vérification accrues) peut être requise pour fournir des aliments sûrs et propres à la consommation. De ce fait, le niveau de maîtrise et la fréquence de surveillance et de vérification doivent être appliqués de manière appropriée. Par exemple, le nettoyage du matériel et des surfaces qui entrent en contact avec des aliments pourrait nécessiter un niveau plus élevé de maîtrise et une plus grande fréquence de surveillance que, par exemple, le nettoyage des murs et des plafonds.</p>	
<p>Comme indiqué précédemment, dans certaines circonstances, l'examen d'une opération et de ses dangers (ou une analyse complète des dangers) peut montrer que ...</p>	<p>Safe Supply of Affordable Food Everywhere Aucune mention n'est faite des BPH pour lesquelles un niveau plus élevé de maîtrise est requis. Les BPH pour lesquelles un niveau plus élevé de maîtrise est requis devraient être validés, lorsque cela est possible.</p>
<p>Comme indiqué précédemment, dans certaines circonstances, l'examen d'une opération et de ses dangers (ou une analyse complète des dangers) peut montrer montre que les BPH seules suffisent <u>peuvent suffire</u> à gérer les dangers associés à une entreprise alimentaire...</p>	<p>Nicaragua Le Nicaragua propose d'apporter des modifications au libellé de ce paragraphe, afin d'éviter toute confusion quant à l'interprétation de son énoncé.</p>
<p>Une bonne connaissance des aliments et de leur procédé de production est essentielle pour une mise en œuvre efficace des BPH. Le présent [Chapitre] <u>chapitre</u> fournit des directives pour une mise en œuvre efficace des BPH, y compris en ce qui concerne l'emplacement, l'agencement, la conception, la construction et la maintenance des lieux et des installations, et il devrait être appliqué conjointement avec les codes spécifiques du secteur et du produit.</p>	<p>Nicaragua</p>
<p>Les BPH gèrent de nombreuses sources de dangers alimentaire susceptibles de contaminer des produits alimentaires...</p>	<p>Canada Nous estimons que les exemples (par exemple, les personnes qui manipulent les aliments) sont des sources potentielles de danger plutôt que des dangers alimentaires en soi.</p>
<p>Toutes les entreprises doivent passer en revue les opérations <u>être en mesure de comprendre et être conscients des dangers associés à leurs entreprises et des mesures de maîtrise requises pour gérer ces dangers, le cas échéant</u> Les opérations et les dangers potentiels <u>peuvent être passés en revue</u> afin de déterminer si l'application de BPH, y compris celles nécessitant une attention supplémentaire, suffit pour gérer tout ou partie des dangers alimentaires associés à l'opération au travers de la maîtrise de leurs sources, par exemple :</p>	<p>Thaïlande Préoccupés que le terme « examen des dangers » utilisé dans cet avant-projet semble indiquer qu'un examen écrit formel est nécessaire, nous souhaiterions modifier les paragraphe 23.</p>
<p>Toutes les entreprises doivent passer en revue les opérations et <u>doivent connaître les BPH associées aux activités de leurs processus pour faire en sorte que</u> les dangers potentiels afin de déterminer si l'application de BPH, y compris celles nécessitant une attention supplémentaire, suffit pour gérer tout ou partie des dangers alimentaires associés à l'opération au travers de la</p>	<p>Uruguay</p>

<p>maîtrise de leurs sources associés à ces activités soient maîtrisés. Par exemple :</p>	
<p>Toutes les entreprises doivent passer en revue les opérations et les dangers potentiels afin de déterminer si l'application de BPH...</p>	<p>Uruguay Tel que nous l'avons exprimé plus haut, l'Uruguay considère que, si ce terme « passer en revue » est utilisé, il est nécessaire de préciser ce que cela implique pour les entreprises, et par conséquent le définir dans la section des définitions.</p>
<p>Maîtrise de la qualité de l'eau : réduit au minimum la présence de nombreux dangers potentiels (biologiques ou chimiques)</p>	<p>Brésil Justification : Supprimer les exemples s'il n'existe aucune raison de ne laisser que ces quatre points de maîtrise. Ces mesures de maîtrise sont-elles les seules essentielles ?</p>
<p>Maîtrise de la contamination fécale : minimise l'éventualité d'une contamination par de nombreux agents pathogènes présents dans les aliments, comme Salmonella, Campylobacter et Yersinia, ou l'agent pathogène E. coli;</p>	<p>Brésil Justification : Supprimer les exemples s'il n'existe aucune raison de ne laisser que ces quatre points de maîtrise. Ces mesures de maîtrise sont-elles les seules essentielles ?</p>
<p>Maîtrise de la contamination fécale : minimise l'éventualité d'une contamination par de nombreux agents pathogènes présents dans les aliments, comme <i>Salmonella</i>, <i>Campylobacter</i> et <i>Yersinia</i>, ou <u>l'agent pathogène les souches pathogènes d'E. coli</u> ;</p>	<p>Canada</p>
<p>Maîtrise des pratiques et de l'hygiène des préparateurs : évite de nombreuses maladies contagieuses potentielles dont l'origine est alimentaire ; et</p>	<p>Brésil Justification : Supprimer les exemples s'il n'existe aucune raison de ne laisser que ces quatre points de maîtrise. Ces mesures de maîtrise sont-elles les seules essentielles ?</p>
<p>Maîtrise du nettoyage des surfaces de contact alimentaire : élimine les contaminants bactériens, y compris les <u>agents</u> pathogènes issus des aliments et les allergènes.</p>	<p>Canada</p>
<p>La maîtrise des sources de dangers dans le cadre des BPH est souvent de nature préventive, pratique, faisable et économique pour l'exploitant du secteur alimentaire.</p>	<p>IDF/FIL L'approche HACCP, dans l'ensemble, est par nature préventive, non seulement les BPH.</p>
<p>La maîtrise des sources de dangers alimentaires dans le cadre des BPH est souvent de nature au moyen des BPH est de nature préventive, pratique, faisable et économique pour l'exploitant du secteur alimentaire</p>	<p>Uruguay Cette phrase n'étant pas claire, nous suggérons d'en modifier le libellé, comme suit</p>
<p>Les dangers liés à la sécurité alimentaire qui se produisent ou sont présents à des niveaux tels que les procédures de BPH ne suffisent pas....<u>Lorsqu'il s'avère impossible de mettre en place des mesures de maîtrise suffisantes par le biais de BPH</u><u>Lorsque des dangers alimentaires significatifs sont identifiés au moyen d'une analyse, même après la mise en place de BPH, ,</u></p>	<p>Japon Pour des raisons de clarté.</p>
<p>Les dangers liés à la sécurité alimentaire qui se produisent ou sont présents à des niveaux tels que les procédures de BPH ne suffisent pas....<u>Lorsqu'il s'avère impossible de mettre en place des mesures de maîtrise suffisantes par le biais de BPH</u>, il sera nécessaire de mettre en œuvre un plan HACCP. Ce type de plan peut requérir des modifications des paramètres de transformation, des étapes de transformation, des technologies de fabrication, des</p>	<p>IDF/FIL À la 5^e ligne, supprimer « par le biais des BPH » pour ne pas entrer en contradiction avec ISO 22000. De plus, le passage d'un système basé sur les BPH à un système basé sur les BPH/HACCP aura très probablement un impact sur les BPH qui sont requises - de nouvelles BPH se rendront nécessaires, et d'autres deviendront superflues. Il est donc nécessaire de réfléchir à la dernière phrase.</p>

caractéristiques du produit final, des méthodes de distribution ou des utilisations prévues <u>prévues ou dans les BPH appliquées.</u>	
Les dangers liés à la sécurité alimentaire qui se produisent ou sont présents à des niveaux tels que les procédures de BPH	Panama Le Panama suggère de supprimer le mot « tels », pour que la version en espagnol soit plus compréhensible : Les dangers liés à la sécurité alimentaire qui se produisent ou sont présents à des niveaux tels que les procédures de BPH [NdT : la modification proposée à la version en espagnol n'est pas applicable à la version française]
PRODUCTION PRIMAIRE	
SECTION 1 : PRODUCTION PRIMAIRE	États-Unis d'Amérique Ajouter « Section I » avant « Production primaire ». Renuméroter les sections suivantes. Justification : Les raisons pour lesquelles cette section n'est pas numérotée ne sont pas claires.
SECTION 0 : PRODUCTION PRIMAIRE	Suisse Pourquoi ne pas attribuer un numéro à « Production primaire » ?
PRODUCTION PRIMAIRE	Uruguay Dans le cadre de la production primaire, les bonnes pratiques ne se limitent pas à la présente section. Tout au long du document, les pratiques ou activités décrites s'appliquent à la présente étape de la chaîne.
- <u>a.</u> éviter l'utilisation de zones où l'environnement constitue une menace pour la sécurité sanitaire des aliments (par exemple, sites de contamination)	Costa Rica
- maîtriser les contaminants, ravageurs et maladies des animaux et des végétaux dans la mesure du possible, afin de limiter les menaces qui pèsent sur la sécurité sanitaire des aliments (par exemple, utilisation appropriée de <u>pesticides et médicaments vétérinaires</u>) ;	Canada Nous suggérons d'ajouter un autre exemple.
- <u>b.</u> maîtriser les contaminants, ravageurs et maladies des animaux et des végétaux dans la mesure du possible, afin de limiter les menaces qui pèsent sur la sécurité sanitaire des aliments (par exemple, utilisation appropriée de médicaments vétérinaires) ;	Costa Rica
- adoption de pratiques et de mesures garantissant que les aliments sont produits dans des conditions d'hygiène appropriées (<u>par exemple lors de la traite</u>).	Suisse
- <u>c.</u> adoption de pratiques et de mesures garantissant que les aliments sont produits dans des conditions d'hygiène appropriées.	Costa Rica
Hygiène de l'environnement « <u>Contrôle de l'environnement</u> »	Costa Rica
Les sources potentielles de contamination par l'environnement doivent être prises en considération...par exemple des terrains affichant de forts taux de contamination aux métaux lourds, <u>à proximité d'installations émanant des effluves toxiques ou nauséabondes</u> ou des sources d'eau contaminées.	Jamaïque

Les sources potentielles de contamination par l'environnement doivent être prises en considération...par exemple des terrains affichant de forts taux de contamination aux métaux lourds ou des sources d'eau contaminées, à moins que des mesures soient prises pour prévenir ou réduire la contamination des aliments.	Thaïlande Il peut être possible de réduire ou prévenir la contamination de l'environnement par certaines substances.
Les sources potentielles de contamination par l'environnement doivent être prises en considération...par exemple des terrains affichant de forts taux de contamination aux métaux lourds ou sources d'eau contaminées , ruissellements et matières fécales	Japon Le Japon propose d'ajouter des exemples plus généraux de contamination de l'environnement. Si la phrase « des terrains affichant de forts taux de contamination aux métaux lourds » est conservée, il conviendrait d'ajouter un renvoi au Code d'usages concernant les mesures prises à la source pour réduire la contamination chimique des aliments (CXC 49-2001), car il est utile que les utilisateurs comprennent bien le document.
Q2 :	Chili Question 2 : Q2 : Existe-t-il des programmes de la FAO/l'OMS pertinents susceptibles d'être cités ici ? Nous préférons ne pas citer de programmes FAO/OMS à ce point, car celui-ci ferait partie intégrante du présent document et nous ne savons pas ce qu'il adviendrait si le document FAO/OMS était actualisé et sans l'autorisation du MS.
Q2 :	FoodDrinkEurope <input type="checkbox"/> Certaines publications de la FAO sur la biosécurité au stade de la production primaire seraient éventuellement susceptibles d'être citées ici, par exemple http://www.fao.org/docrep/pdf/010/a1140e/a1140e03.pdf
Q2 :	États-Unis d'Amérique Recommandation : Nous ne voyons pas la nécessité de faire référence à des programmes de la FAO/OMS ici.
Q2 : Certaines publications concernant les bonnes pratiques agricoles pourraient éventuellement être citées, par exemple http://www.fao.org/docrep/006/Y5224E/y5224e04.htm#TopOfPage	Inde La référence proposée est plus pertinente pour la présente section.
Q2 :	Guyana Proposer la consultation des Cinq clefs pour des aliments plus sûrs de l'OMS.
Q2 :	Safe Supply of Affordable Food Everywhere Guide de bonnes pratiques en élevage laitier de la FAO
Q2 : Existe-t-il des programmes de la FAO/l'OMS pertinents susceptibles d'être cités ici ?	Pérou Nous n'avons connaissance, à l'heure actuelle, d'aucun programme de la FAO/l'OMS
Q2 :	Uruguay Bien qu'il existe des documents de la FAO susceptibles d'être d'utilité ici, il est essentiel d'évaluer la manière de s'y reporter sans que ceux-ci passent pour autant à faire partie d'un document Codex, et de toutes les implications concerne le commerce international.
Q2 :	Argentine Aucune observation
Les effets potentiels des activités de production primaire sur la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments devraient être pris en compte à tout moment. Cela inclut notamment l'identification de points spécifiques dans le cadre desdites activités, où il existe une	Jamaïque

forte probabilité de contamination, et la prise de mesures spécifiques afin de limiter <u>et, le cas échéant, éliminer</u> cette probabilité.	
maîtriser la santé animale et végétale de sorte qu'elle ne représente pas une menace pour la santé humaine au travers de la consommation d'aliments, ou nuisance à la salubrité du produit (par exemple, observation d'une période de retrait et d'une période de grâce pour les médicaments vétérinaires et les pesticides respectivement, maintien des registres le cas échéant).	UA L'Union africaine suggère de supprimer la période de grâce, la « période de retrait » étant le terme utilisé habituellement.
maîtriser la santé animale et végétale de sorte qu'elle ne représente pas une menace pour la santé humaine au travers de la consommation d'aliments, ou nuisance à la salubrité du produit (par exemple, observation d'une période de retrait et d'une période de <u>grâce-retrait</u> pour les médicaments vétérinaires et les pesticides respectivement, maintien des registres le cas échéant).	Sénégal
Une attention particulière devrait notamment être portée au traitement des déchets et au stockage des substances dangereuses. Les programmes <u>de production mis en place au niveau de la ferme et tels que les programmes d'assurance qualité</u> qui visent des objectifs spécifiques de sécurité sanitaire des aliments sont de plus en plus importants dans la production primaire et ils devraient être encouragés.	États-Unis d'Amérique Justification : Préciser que les programmes « au niveau de la ferme » à l'étape de la production primaire comprennent les programmes d'assurance qualité.
Trier les aliments et les ingrédients alimentaires de manière à supprimer les éléments <u>apparemment impropres</u> qui ne peuvent être destinés à la consommation humaine	Costa Rica
REMARQUE 1 : ÉTABLISSEMENT : CONCEPTION ET INSTALLATIONS	
SECTION 1 : ÉTABLISSEMENT : CONCEPTION ET INSTALLATIONS <u>JUSTIFICATION : LE RESPECT DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE DANS LA CONCEPTION ET LA CONSTRUCTION DES BATIMENTS, UN EMPLACEMENT APPROPRIÉ ET DES INSTALLATIONS ADEQUATES SONT NECESSAIRES POUR PERMETTRE UNE MAITRISE EFFICACE DES DANGERS.</u>	Inde Ceci englobe les contaminants biologiques, physiques, chimiques et les allergènes que nous visons à maîtriser par le biais de la conception et les installations des établissements.
SECTION 1 : ÉTABLISSEMENT : CONCEPTION, INSTALLATIONS ET MATÉRIEL	Suisse
Aucun établissement alimentaire ne devrait être installé à un endroit où il existe une menace pour la sécurité sanitaire ou la salubrité des aliments et où les dangers ne sauraient être maîtrisés au moyen de mesures raisonnables. L'emplacement d'un établissement alimentaire, y compris des établissements temporaires/mobiles, ne devrait pas introduire de dangers issus de l'environnement impossibles à maîtriser. À moins que des dispositifs de sécurité suffisants ne soient en place, les	Suisse

établissements devraient, en particulier, être situés à grande distance :	
Aucun établissement ne devrait être installé à un endroit où il existe qui constitue une menace pour la sécurité sanitaire ou la salubrité des aliments et où les dangers ne sauraient être maîtrisés au moyen de mesures raisonnables....	Nicaragua
Aucun établissement ne devrait être installé à un endroit où il existe une menace pour la sécurité sanitaire ou la salubrité des aliments et où les dangers ne sauraient être maîtrisés au moyen de mesures raisonnables.	Costa Rica
Les travaux d'aménagement paysager à proximité d'installations <u>établissements</u> alimentaires devraient être conçus de manière à minimiser le risque d'attirer et encourager l'installation de ravageurs. Au besoin, des experts devraient être consultés pour des avis sur les espèces végétales adéquates à utiliser en cas d'aménagements paysagers.	Suisse
Les travaux d'aménagement paysager à proximité d'installations alimentaires devraient être conçus de manière à minimiser le risque d'attirer et encourager l'installation de ravageurs. Au besoin, des experts devraient être consultés pour des avis sur les espèces végétales adéquates à utiliser <u>en le cas d'aménagements paysagers échéant</u>	Sénégal justification: pour éviter la répétition "aménagement paysager"
Matériel	UA Il est nécessaire de supprimer cet élément pour éviter les répétitions.
<u>Matériel1.1 CONCEPTION</u>	Suisse
Matériel :	Nicaragua Ce terme présente une incohérence par rapport au contenu et peut prêter à confusion.
Matériel :	Costa Rica Remplacer le terme « devrait » par « doit ».
Conception et aménagement de l'établissement de production alimentaire [et matériel] en termes d'hygiène	Suisse
Conception et aménagement de l'établissement de production alimentaire [et matériel] en termes d'hygiène	Nicaragua Le matériel n'est pas traité dans la présente section, et il est donc suggérer de l'éliminer de cet intitulé..
La conception et l'aménagement des établissements de production alimentaire devraient permettre d'appliquer de bonnes pratiques d'hygiène alimentaire, permettre un entretien et un nettoyage convenables, assurer une protection contre la contamination croisée et faciliter, dans la mesure du possible, un flux opérationnel <u>consécutif ? linéaire</u> .	Suisse
La conception et l'aménagement des établissements de production alimentaire devraient permettre d'appliquer de bonnes pratiques d'hygiène alimentaire, permettre un entretien et un nettoyage convenables, assurer une protection contre la	Costa Rica

contamination croisée et faciliter, dans la mesure du possible, un flux opérationnel linéaire. [NdT : la correction proposée pour la version espagnole n'est pas applicable à la version française].	
Les zones <u>pour lesquelles différentes mesures de maîtrise en matière d'hygiène sont appliquées</u> , par exemple propres et salessouillées , devraient être séparées afin de minimiser la contamination croisée par le biais de mesures telles que la séparation physique (par exemple, des murs, des cloisons) et/ou l'emplacement (par exemple, la distance), le flux de circulation (par exemple, flux de production unidirectionnel), la ventilation, la séparation dans le temps, avec un nettoyage et une désinfection adéquats après chaque utilisation.	Inde Pour des raisons de clarté.
Les zones propres et sales devraient être séparées afin de minimiser la contamination croisée par le biais de mesures telles que la séparation physique (par exemple des murs, des cloisons)...	FoodDrinkEurope <input type="checkbox"/> Nous souhaitons proposer de remplacer cette phrase comme suit : Les zones pour lesquelles différentes mesures de maîtrise en matière d'hygiène sont appliquées (par exemple produits cuisinés et matières premières) devraient être séparées... <input type="checkbox"/> Justification : La terminologie employée est vague (zones propres et sales), le texte révisé est proposé pour en faciliter la compréhension.
les portes devraient avoir une superficie lisse et non absorbante et elles devraient être faciles à nettoyer et, au besoin , à désinfecter ;	Jamaïque
Par exemple, c Certaines surfaces de travail entrant directement en contact avec le produit alimentaire devraient être en bon état, durables et faciles à nettoyer, à entretenir et à désinfecter...	Canada Nous suggérons que cette phrase soit incluse en tant que puce à part dans la section précédente, plutôt que de figurer comme exemple, car la recommandation est applicable à toutes les surfaces de travail.
Par exemple, certaines Les surfaces de travail entrant directement en contact avec le produit alimentaire devraient être en bon état, durables et faciles à nettoyer, à entretenir et à désinfecter.	Suisse Biffer « par exemple » et ajouter une puce au paragraphe 34.
Par exemple, certaines surfaces de travail entrant directement en contact avec le produit alimentaire devraient être en bon état, durables et faciles à nettoyer, ..., à condition que cet écart n'entraîne ne compromette pas la compromission de la sécurité sanitaire des aliments	Canada
Locaux temporaires/mobiles et distributeurs automatiques	Suisse proposition de supprimer car le texte n'en fait pas mention.
Les locaux et structures considérés ici sont les étalages sur les marchés, les véhicules <u>et distributeurs automatiques</u> pour la vente sur la voie publique et les locaux temporaires comme les tentes et chapiteaux.	Canada Proposition d'ajouter les distributeurs automatiques afin de s'harmoniser avec le titre de la section.
Ces locaux et structures devraient être placés, conçus et construits de manière à éviter, autant que possible, la contamination des produits alimentaires et la pénétration de ravageurs. L'application de ces conditions et prescriptions spécifiques devrait permettre de maîtriser suffisamment tout	Inde Le terme danger en matière d'hygiène alimentaire n'existe pas. Nous proposons de biffer « en matière d'hygiène alimentaire ».

danger en matière d'hygiène alimentaire associé à de telles installations...	
1.2 INSTALLATIONS	Suisse
Approvisionnement en eau	États-Unis d'Amérique
Q3 : Le texte d'origine issu du CXC 1-1969 été déplacé vers la section consacrée à l'eau. Existe-t-il un accord concernant l'intégration du texte dans cette section ?	Jamaica Le déplacement de texte d'origine issu du CXC1-1969 vers la section consacrée à l'eau est approprié, il améliore la fluidité du texte.
Q3 :	Chili Question 3 : Q3 : Le texte d'origine issu du CXC 1-1969 été déplacé vers la section consacrée à l'eau. Existe-t-il un accord concernant l'intégration du texte dans cette section ? OUI
Q3 :	Égypte L'Égypte est favorable au déplacement de ce texte vers la section consacrée à l'eau, avec indication de son emplacement
Q3 :	États-Unis d'Amérique Nous ne sommes pas opposés au déplacement de la section sur l'eau dans le document. Supprimer le sous-intitulé « approvisionnement en eau ». Justification : La partie du texte sur l'eau a été déplacée.
Q3 :	Inde Nous y sommes favorables car ce qui est traité ici est la question du « drainage et évacuation des déchets » et risques associés.
Q3 :	Japon Le Japon accueille favorablement la proposition.
Q3 :	Canada Déplacer ici les paragraphes 75 et 76, c'est-à-dire entre les paragraphes 37 et 38, intitulé INSTALLATIONS et sous-intitulé Approvisionnement en eau. Le Canada suggère qu'il convient de ramener le texte à son emplacement d'origine (CXC 1-1969). À notre sens, si toutes les dispositions relatives à l'eau étaient déplacées vers la Section II : Maîtrise des opérations, ceci laisserait un vide dans la Section I : Établissement : conception et installations. La section relative aux installations indique que ce qui suit devrait être assuré dans les établissements : drainage et évacuation des déchets, installations pour le nettoyage, installations pour le contrôle de la température, systèmes pour la qualité de l'air et ventilation, un éclairage adéquat et des installations pour le stockage des denrées alimentaires. Il nous semble que les recommandations concernant les systèmes d'approvisionnement en eau sont plutôt à inclure dans cette section (Section I : Établissement : conception et installations) que dans la Section 2 : Maîtrise des opérations.
Q3 :	Guyana Nous convenons que le texte est à sa place ici.
Q3 :	Safe Supply of Affordable Food Everywhere OUI
Q3 :	Kenya

	Non, nous pensons que la section concernant l'approvisionnement en eau doit être déplacé vers la section consacrée à l'eau.
Q3 : Le texte d'origine issu du CAC/RPC 1–1969 a été déplacé vers la section consacrée à l'eau. Existe-t-il un accord concernant l'intégration du texte dans cette section ?	Panama Le Panama est favorable à l'intégration du texte dans cette section.
Q3 :	Pérou Oui, nous y sommes favorables.
Q3 :	Uruguay Nous sommes favorables à ce que le texte d'origine portant sur l'approvisionnement en eau soit déplacé vers une section spécifique consacrée à l' « eau ».
Q3 :	Argentine L'Argentine est favorable à ce que le texte d'origine portant sur l'approvisionnement en eau soit déplacé vers la section consacrée à l'eau.
Q3 :	Colombie Le changement et le nouvel emplacement nous semblent adéquats.
Q3 :	Costa Rica Le Costa Rica propose de laisser le texte à son emplacement initial.
Q3 :	UA L'Union africaine est favorable au déplacement du texte, car il s'agit d'une disposition logique visant à regrouper les exigences applicables à l'eau.
Q3 :	FoodDrinkEurope <input type="checkbox"/> Nous proposons que le paragraphe intitulé « approvisionnement en eau » reste dans cette section. <input type="checkbox"/> Justification : L'eau est généralement considérée comme un service, car elle est notamment liée à la disponibilité d'eau potable pour des fins d'hygiène personnelle, pour le lavage des mains, le nettoyage, etc.
Q3 :	IDF/FIL Nous sommes favorables à ce que toutes les dispositions relatives à l'eau (approvisionnement, fourniture et utilisation) soient traitées dans la même section. Voir également nos observations sur l'eau (paragraphe 75 à 82)
Installations pour le Drainage et évacuation des déchets	Suisse
Les établissements devraient disposer de systèmes et installations convenables et bien entretenus pour Il est important que le flux de drainage ne se fasse pas de zones hautement contaminées (telles que les toilettes ou des zones de production des matières premières) vers des zones où le produit fini est exposé à l'environnement.	États-Unis d'Amérique Justification : Pour donner des exemples de zones hautement contaminées.
Il convient de disposer de systèmes et d'installations adéquats pour l'évacuation et l'élimination des déchets.....	Maurice Le terme d'eau potable peut être utilisé mais il reste assez vague. Dans le secteur, des termes tels que « eau brute », « eau traitée », « eau de traitement » et « eau e bouteille » pour les différencier. Pour information, Nous utilisons le terme « eau brute » pour désigner de l'eau non destinée à la consommation directe, et « eau traitée/en bouteille » pour l'eau qui est propre à la

	consommation. Les caractéristiques de chaque catégorie varient. L'eau de traitement est l'eau utilisée dans les tours de refroidissement, pour le lavage, etc.
Les déchets devraient être enlevés et évacués par du personnel formé et, le cas échéant...	Suisse ajouter une disposition relative au stockage des déchets à certaines conditions déterminées de température
Les conteneurs utilisés pour des substances dangereuses avant leur évacuation devraient être identifiés et, le cas échéant, pouvoir être fermés à clef pour empêcher la contamination délibérée ou accidentelle des produits alimentaires.	Canada Nous suggérons de supprimer cette partie. À notre avis, il n'est pas nécessaire de préciser la nature délibérée ou accidentelle dans cette phrase.
Les conteneurs utilisés pour des substances dangereuses avant leur évacuation devraient être identifiés et, le cas échéant, pouvoir être fermés à clef pour empêcher la contamination délibérée ou accidentelle des produits alimentaires. <u>Des dispositions adéquates doivent être prises pour enlever et entreposer les déchets. Les déchets devraient dans la mesure du possible être rassemblés et stockés dans des conteneurs munis d'un couvercle et ne devraient pas s'accumuler et déborder dans les aires de préparation et de stockage des aliments, ni dans les autres zones de travail ou zones avoisinantes, sauf si cela est inévitable pour la bonne marche de l'entreprise. Le personnel responsable de l'enlèvement des déchets devrait être correctement formé afin de ne pas devenir une source de contamination croisée.</u>	Suisse Ajouter les paragraphes 104 et 105
Les conteneurs utilisés pour des substances dangereuses avant leur évacuation devraient être identifiés et, le cas échéant, pouvoir être fermés à clé pour empêcher la contamination délibérée <u>intentionnelle</u> ou accidentelle des produits alimentaires.	Sénégal
Les conteneurs utilisés pour des substances dangereuses avant leur évacuation devraient être identifiés et, le cas échéant, pouvoir être fermés à clé pour empêcher la contamination délibérée <u>intentionnelle</u> ou accidentelle des produits alimentaires.	Maroc
Les conteneurs utilisés pour des substances dangereuses avant leur évacuation devraient être identifiés et, le cas échéant, pouvoir être fermés à clef pour empêcher la contamination délibérée <u>intentionnelle</u> ou accidentelle des produits alimentaires.	UA Le terme « intentionnelle » est généralement utilisé.
Des installations appropriées et convenablement conçues devraient être fournies pour le nettoyage des ustensiles et du matériel. Elles devraient être approvisionnées en eau potable chaude et froide. <u>Des installations séparées pour le nettoyage devraient être prévues pour certaines zones particulièrement contaminées, telles que les toilettes et les zones de drainage et d'évacuation des déchets.</u>	Philippines Nous proposons l'ajout de cette phrase afin d'éviter la contamination croisée lors du nettoyage des outils et équipements utilisés pour la production des aliments.

Des installations appropriées et convenablement conçues devraient être fournies pour le nettoyage des ustensiles et du matériel. Elles devraient être approvisionnées en eau potable chaude et /ou froide, <u>au besoin</u> .	Inde Certaines installations pourraient ne pas nécessiter de l'eau chaude, alors que d'autres, telles que les moulins à farine de blé doivent être maintenus au sec. Ainsi, l'expression « au besoin » devrait être ajoutée à la fin de la phrase.
Des installations appropriées et convenablement conçues devraient être fournies pour le nettoyage des ustensiles et du matériel. Elles devraient être approvisionnées en eau potable chaude et froide.	IDF/FIL Il arrive régulièrement de nettoyer le matériel avec de l'eau qui ne se conforme pas aux exigences applicables à l'eau potable. Toutes les étapes de nettoyages ne nécessitent pas la même qualité de l'eau. Par exemple, le nettoyage et rinçage est souvent effectué en utilisant de l'eau recyclée du traitement du lait. Supprimer la deuxième phrase. La question de l'approvisionnement en eau devrait être traitée dans la section consacrée à l'eau (voir observation ci-dessus).
des vestiaires adéquats <u>appropriés</u> où le personnel puisse se changer ; et	Inde Ce faisant, le fait de disposer de vestiaires devient une exigence applicable à tous les exploitants du secteur alimentaire. C'est pourquoi nous proposons ces modifications.
au besoin , des évier séparés devraient être mis à disposition pour le lavage des mains et le lavage des produits alimentaires.	États-Unis d'Amérique Justification : Quand est-ce que cela n'est pas nécessaire ?
au besoin, des évier séparés devraient être mis à disposition pour le lavage des mains et le lavage des produits alimentaires. Accès aux toilettes ?	Suisse
Q4 : Un paragraphe est-il nécessaire pour débattre de la surveillance de la température des locaux, du matériel et des aliments ?	Chili Question 4 : Q4 : Un paragraphe est-il nécessaire pour débattre de la surveillance de la température des locaux, du matériel et des aliments ? En premier lieu, la question n'est pas claire : avons-nous besoin d'un nouveau paragraphe, ou le sujet de la question est le paragraphe 43 ? S'agissant d'une section portant sur la conception des établissements, ces informations ne sont pas nécessaires à ce stade, et elles sont fournies au paragraphe 63.
Q4 :	Égypte Oui, il est nécessaire.
Q4 :	Maurice Q4 : Oui, ce paragraphe est important, et il convient d'ajouter « la fréquence du contrôle des machines pour le contrôle de la température devrait être déterminée par les opérations, sur la base des analyses des dangers », car le contrôle de la température de stockage est essentielle dans le cas de certains processus de traitement à froid, et fait partie de leurs mesures de maîtrise ou de prévention.
Q4 : <u>Oui</u> .	Inde Les exigences relatives à la température varient selon les produits périssables, et en certains cas des CCP sont établis en fonction des exigences de température. La surveillance de la température est donc essentielle. L'ajout d'un nouveau paragraphe sur le contrôle de la température reflète bien que le paragraphe 52 est pertinent.
Q4 :	Canada Le Canada estime qu'un nouveau paragraphe n'est pas nécessaire, car la question est traitée dans un paragraphe plus avant, dans la section sur le contrôle du temps et de la température (paragraphe 63).

Q4 :	Guyana Oui, la température des locaux, du matériel et des denrées alimentaires doit être traitée, car elle joue un rôle essentiel en ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments.
Q4 :	Suisse non, la question est traitée des paragraphes 61 à 63.
Q4 :	Kenya Oui, un paragraphe sur la contrôle de la température des locaux et du matériel est nécessaire.
Q4 : Un paragraphe est-il nécessaire pour débattre de la surveillance de la température des locaux, du matériel et des aliments ?	Sénégal Nous n'approuvons pas l'inclusion d'un paragraphe Nous recommandons cependant de modifier le paragraphe 43
Q4 :	Maroc Le Maroc n'appuie pas l'inclusion du paragraphe supplémentaire
Q4 : Un paragraphe est-il nécessaire pour débattre de la surveillance de la température des locaux, du matériel et des aliments ?	Panama Le Panama estime que le paragraphe 43 suffit et qu'un paragraphe supplémentaire n'est pas nécessaire.
Q4 :	Pérou Il est inutile d'ajouter un paragraphe, la question étant traitée aux paragraphes 43, 51, 52 et 53. Il est cependant nécessaire d'inclure les registres de surveillance.
Q4 :	Uruguay Le paragraphe sur « la surveillance de la température » devrait se trouver dans la section relative à la « maîtrise des opérations », au point relatif au « réglage de la température et de la durée » Ainsi, nous suggérons de supprimer le texte sur la surveillance dans la présente section.
Q4 :	Argentine L'Argentine considère qu'il n'est pas nécessaire d'ajouter un paragraphe relatif à la surveillance de la température, les paragraphes 43 et 63 fournissant ces informations de manière claire et complète.
Q4 :	Colombie Nous estimons qu'est inutile d'ajouter un paragraphe, ces informations figurant au paragraphe 43.
Q4 :	Costa Rica Le paragraphe 43 fournit les informations nécessaires.
Q4 :	FoodDrinkEurope <input type="checkbox"/> Notre suggestion est que des détails supplémentaires ne sont pas requis, outre ce qui figure au paragraphe 43.
Q4 :	IDF/FIL La question du contrôle de la température devrait être abordée. Cependant, des dispositions relatives au matériel adéquat pour surveiller la température dans les locaux figurent aux paragraphes 51 à 53, et le contrôle de la température en tant que mesure de maîtrise est abordé dans la section relative aux « Aspects clés des systèmes d'hygiène alimentaire » (paragraphes 61 à 63).
Q4 :	Safe Supply of Affordable Food Everywhere Les exploitants du secteur alimentaire devraient établir un plan de surveillance de la température basé sur le risque. NON, car la question est traitée aux paragraphes #58 et #63.

<p>Selon la nature des opérations effectuées, il devrait exister des installations adéquates pour chauffer, refroidir, cuire, réfrigérer et congeler les aliments, pour entreposer les aliments réfrigérés ou congelés, et pour surveiller la température des locaux, du matériel et des aliments, et au besoin contrôler la température ambiante afin de garantir la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments.</p>	<p>États-Unis d'Amérique Modifier la phrase et éliminer la partie sur la surveillance. Justification : La surveillance de la température est importante, mais ne devrait pas figurer ici. Cette section concerne la conception et installations des établissements, et ce paragraphe traite des installations adéquates pour les opérations pour lesquelles le contrôle de la température est nécessaire. La surveillance de la température dans les locaux, le matériel et les denrées alimentaires doit être traitée dans la section relative à la maîtrise des opérations, où elle est effectivement traitée au paragraphe 63.</p>
<p>Selon Lorsque la nature des opérations effectuées, il devrait exister des installations adéquates température est importante pour chauffer, refroidir, cuire, réfrigérer et congeler les aliments, pour entreposer les aliments réfrigérés ou congelés, et pour surveiller assurer la température des locaux, du matériel sécurité et l'adéquation des aliments, et au besoin contrôler la température ambiante afin de garantir la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments. doit être surveillée et, le cas échéant, enregistrée</p>	<p>Sénégal</p>
<p>Selon la nature des opérations effectuées, il devrait exister des installations adéquates pour chauffer, refroidir, cuire, réfrigérer et congeler les aliments, pour entreposer les aliments réfrigérés ou congelés, et pour surveiller la température des locaux, du matériel et des aliments, et au besoin contrôler Lorsque la température ambiante afin de garantir est importante pour assurer la sécurité sanitaire et la salubrité qualité des aliments. elle doit être surveillée et, le cas échéant, enregistrée</p>	<p>Maroc Certains aliments nécessitent un environnement contrôlé pour minimiser la croissance et la multiplication des microorganismes pendant la production.</p>
<p>Selon la nature des opérations effectuées, il devrait exister des installations adéquates pour chauffer, refroidir, cuire, réfrigérer et congeler les aliments, pour entreposer les aliments réfrigérés ou congelés, et pour <u>contrôler ou</u> surveiller la température des dans les locaux, du dans le matériel et des les aliments, et au besoin contrôler la température ambiante afin de garantir la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments.</p>	<p>Colombie Nous considérons qu'une meilleure traduction serait contrôle et maintien. Nous demandons de remanier le paragraphe comme dans la proposition.</p>
<p>Les dispositifs de ventilation devraient être conçus et construits de sorte que...</p>	<p>Canada Est-ce qu'il ressort clairement quel est l'objet de l'exemple dans cette phrase ? Nous suggérons de définir le terme « filtres certifiés »</p>
<p>Les dispositifs de ventilation devraient être conçus et construits de sorte que le courant d'air ne passe jamais d'une zone contaminée à une zone propre ; les dispositifs devraient être faciles à entretenir et à nettoyer et, par exemple, et utiliser des filtres certifiés.</p>	<p>Suisse</p>
<p>Le cas échéant, les Les installations d'entreposage des aliments devraient être conçues et construites de manière à :</p>	<p>Brésil Justification : Le Brésil suggère que cette condition ne devrait accorder aucune souplesse.</p>
<p>Le type d'entreposage requis dépendra de la nature de l'aliment. Au besoin, il Il faudrait prévoir des installations distinctes permettant d'entreposer en toute sécurité les produits d'entretien et les substances dangereuses.</p>	<p>Brésil Justification : Le Brésil suggère que cette condition ne devrait accorder aucune souplesse.</p>

1.3 MATÉRIEL	Suisse
Le matériel et les <u>conteneurs contenants</u> qui entrent en contact avec les produits alimentaires devraient convenir audit contact, être conçus, construits et situés de manière à être convenablement nettoyés (en ce qui concerne les <u>conteneurs contenants</u> réutilisables), désinfectés (au besoin) et entretenus afin d'éviter la contamination des produits alimentaires, conformément aux principes de conception en termes d'hygiène. Le matériel et les <u>conteneurs contenants</u> devraient être fabriqués dans des matériaux non toxiques pour l'usage auquel ils sont destinés...	Canada
Le matériel utilisé pour cuire, chauffer, refroidir, stocker ou congeler les produits alimentaires devrait être conçu de sorte que les températures requises soient atteintes aussi rapidement que nécessaire pour assurer la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments, et qu'elles soient maintenues efficacement. Le cas échéant, le matériel devrait doit être calibré de sorte que les procédés alimentaires soient surveillés uniformément et précisément. Au besoin, le matériel devrait être calibré de manière à ce que les procédés alimentaires soient surveillés uniformément et précisément.	Colombie La Colombie propose de supprimer l'expression « devrait » et de la remplacer par « doit », car les équipements utilisés lors des étapes critiques doivent être calibrés.
SECTION 2 : MAÎTRISE DES OPÉRATIONS	
SECTION 2 : MAÎTRISE DES OPÉRATIONS	FoodDrinkEurope La présente section contient des éléments qui relèvent du champ d'application du HACCP. Ces éléments devraient y être déplacés s'ils ne constituent pas des doublons. En général, cette section contient de nombreux éléments mélangés. Nous suggérons que les éléments spécifiques des BPH soient déplacés vers les sections correspondantes, et que les éléments ayant trait à la gestion soient réunis dans un chapitre dénommé « Gestion » qui couvrirait également la « Formation ». Nous proposons donc la structure ci-dessous pour la partie relative aux BPH : - Section 1 : « Établissement : conception installations » - Section 2 : « Établissement, entretien, assainissement et lutte contre les ravageurs » - Section 3 : « Hygiène corporelle » - Section 4 : « Informations sur les produits et sensibilisation des consommateurs » Chapitre 3 (nouveau chapitre reprenant des éléments de BPH et HACCP) « Gestion »
Décrire le produit	Canada Libellé proposé : Réduire les risques d'aliments dangereux en prenant des mesures préventives visant à garantir la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments à un stade approprié des opérations par la maîtrise des contaminants <u>physiques, chimiques et microbiologiques</u> liés aux aliments. Ceci répond au besoin d'assurer que tous les types de contaminants sont pris en compte par les exploitants du secteur alimentaire.
2.1 DESCRIPTION DU PRODUIT/DU PROCESSUS Description du produit	Suisse
Un exploitant du secteur alimentaire qui produit ou prépare des aliments doit fournir une description de l'aliment...	Canada Paragraphe 54 à 57 : Nous suggérons d'ajouter quelques lignes en précisant pourquoi il est

	recommandé d'ajouter une description du produit et du processus à cette section. Dans le cadre HACCP, la description du processus et du produit visent à faciliter l'analyse des dangers. Au Chapitre I, paragraphe 4 : Bonnes pratiques d'hygiène, il est indiqué que les exploitants du secteur alimentaire devraient entreprendre un examen des dangers potentiels. Nous pourrions donc fournir des informations concernant les raisons pour lesquelles une description du produit et du processus est utile lorsque les exploitants entreprennent un examen des dangers potentiels.
Un exploitant du secteur alimentaire qui produit ou prépare des aliments doit fournir une description de l'aliment... <u>Le cas échéant</u> , le regroupement de produits pourra se faire sur la base d'intrants et d'ingrédients, de caractéristiques du produit (par exemple, pH ou aw), d'étapes de processus et d'une utilisation prévue équivalents.	IDF/FIL
Cette description doit <u>pourrait</u> identifier, le cas échéant,	Thaïlande Nous continuons de penser que les exigences sont trop strictes pour les exploitants du secteur alimentaires qui se limitent à appliquer des BPH. Le libellé des paragraphes intitulés Description du produit (paragraphes 54 à 56) et Description du processus (paragraphe 57) sont plus contraignants que leurs équivalents dans le HACCP.
Cette <u>En ce qui concerne les autres exploitants du secteur alimentaire, cette</u> description doit identifier, le cas échéant,	IDF/FIL Les paragraphes 55 et 56 sont reliés, mais cela ne ressort pas clairement dans le texte. Pour des raisons de clarté, commencer le paragraphe 56 par « en ce qui concerne les autres exploitants du secteur alimentaire... »
Tout groupe spécifique de consommateurs vulnérables <u>vulnérables susceptibles de consommer le produit</u> , par exemple nourrissons, personnes âgées, personnes immunodéprimées, <u>femmes enceintes</u> ;	Costa Rica
le stockage du produit (par exemple, au <u>frais réfrigérateur</u> , au congélateur, à température ambiante) et les conditions de transport requises ; et	Canada
Le matériel de conditionnement utilisé pour les aliments. • Utilisation potentiellement incorrecte ou dangereuse par les consommateurs • Information destinées aux clients figurant sur l'étiquette	Costa Rica
L'exploitant du secteur alimentaire devrait tenir compte de toutes les étapes opérationnelles pour un produit donné. Les étapes devraient être confirmées au moyen d'un contrôle à la lumière <u>examen sur place</u> de l'opération ou du procédé réel...	Canada
L'exploitant du secteur alimentaire devrait tenir compte de toutes les étapes opérationnelles pour un produit donné...	Suisse
L'exploitant du secteur alimentaire devrait tenir compte de toutes les étapes opérationnelles pour un produit donné... Par exemple, le diagramme des opérations des restaurants pourrait se baser sur les activités générales liées à la réception des ingrédients/matières premières, au stockage (stockage au <u>frais réfrigérateur</u> , au congélateur ou à température ambiante), à la	Canada

préparation avant utilisation (lavage, décongélation) et à la cuisson ou la préparation de l'aliment.	
L'exploitant du secteur alimentaire devrait tenir compte de toutes les étapes opérationnelles pour un produit donné donné et élaborer un diagramme de flux du processus . Il pourrait s'avérer utile d'élaborer un diagramme de flux susceptible d'être utilisé pour plusieurs produits similaires...	Costa Rica
L'exploitant du secteur alimentaire devrait développer et mettre en place des procédures de surveillance des BPH mesures de maîtrise adaptées à l'entreprise et applicables au danger faisant l'objet de mesures de maîtrise et de BPH . Les procédures pourraient inclure la définition de la responsabilité du personnel, les méthodes de surveillance...	IDF/FIL Cette section devrait spécifier qu'un diagramme de flux devrait montrer la séquence et les interactions de toutes les étapes de transformation, et notamment des points d'entrée des matières premières, des ingrédients et des produits intermédiaires, et à quel moment les produits intermédiaires, les produits dérivés et les déchets sont distribués ou éliminés. Toutes les mesures de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments devraient être soumises à surveillance, alors que les BPH ne doivent être surveillés que lorsque cela est pertinent.
Mesures correctives	Thaïlande
Lorsqu'un écart est identifié du fait de la surveillance , l'exploitant du secteur alimentaire devrait développer adopter des procédures relatives aux mesures correctives pertinentes pour l'entreprise, qui sont mises en œuvre en cas d'écart Les procédures Ces mesures correctives pourraient inclure, le cas échéant :	Thaïlande Aux paragraphes 58 à 60, trois procédures sont évoquées, à savoir les procédures de surveillance, les mesures correctives et les procédures de vérification. Les exigences liées à ces trois procédures sont pratiquement aussi détaillées que pour un plan HACCP. En ce qui concerne les BPH, les procédures de surveillance devraient être mises en avant. Les mesures correctives et la vérification des BPH devraient être entreprises dans le cadre des procédures de surveillance.
les personnes responsables de la mise en œuvre des mesures ;	Thaïlande
La mesure Les actions à prendre immédiatement mettre en œuvre dans les plus brefs délais	Costa Rica
Vérification des BPH	Thaïlande
L'exploitant du secteur alimentaire devrait développer entreprendre une des procédures de vérification pertinentes pour l'entreprise, qui garantissent que les procédures relatives aux BPH ont été mises en œuvre de manière efficace, que la surveillance est en place et que des mesures correctives appropriées sont prises lorsque les conditions ne sont pas respectées. Les procédures En détail, cela pourrait inclure, le cas échéant :	Thaïlande Aux paragraphes 58 à 60, trois procédures sont évoquées, à savoir les procédures de surveillance, les mesures correctives et les procédures de vérification. Les exigences liées à ces trois procédures sont pratiquement aussi détaillées que pour un plan HACCP. En ce qui concerne les BPH, les procédures de surveillance devraient être mises en avant. Les mesures correctives et la vérification des BPH devraient être entreprises dans le cadre des procédures de surveillance.
les personnes responsables de l'activité ;	Thaïlande
L'examen L'évaluation des procédures BPH, de la surveillance, des mesures correctives et des registres ;	Costa Rica
L'examen L'évaluation en cas de modification du produit, du processus et de toute opération en lien avec l'entreprise ; et	Costa Rica
2.2 ASPECTS CLÉS DES SYSTÈMES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE	Suisse
Ces systèmes devraient aussi spécifier les tolérances concernant les variations de temps et de température. Les systèmes de réglage de la température susceptibles d'affecter la sécurité	États-Unis d'Amérique Justification : Pour expliquer avec précision l'enregistrement des températures lorsque cela est nécessaire.

sanitaire et la salubrité des aliments devraient faire l'objet d'une surveillance <u>et, le cas échéant, d'un enregistrement.</u>	
Ces systèmes devraient aussi spécifier les seuils de tolérance concernant les variations de temps et de température...La précision et le calibrage des dispositifs de surveillance et d'enregistrement des températures devraient être vérifiés à <u>intervalles réguliers ou</u> au besoin.	Philippines Nous proposons d'ajouter l'expression « à intervalles réguliers » pour exprimer l'existence d'un plan de calibrage.
61. De nombreuses <u>Les</u> étapes de transformation, telles que décrites dans différents codes d'usages en matière d'hygiène pour des aliments spécifiques, contribuent à la production de produits alimentaires sains et propres à la consommation, y compris par exemple : Par conséquent, ces étapes de traitement spécifiques <u>devraient être suivies.</u>	Brésil Justification : Pour une meilleure compréhension du paragraphe.
61. De nombreuses étapes de transformation, telles que décrites dans différents codes d'usages en matière d'hygiène pour des aliments spécifiques, contribuent à la production de produits alimentaires sains et propres à la consommation, y compris par exemple :	Suisse
De nombreuses étapes de transformation, telles que décrites dans différents codes d'usages en matière d'hygiène pour des aliments spécifiques, contribuent à la production de produits alimentaires sains et propres à la consommation, y compris par exemple :	Costa Rica Le Costa Rica indique qu'il convient d'analyser le but d'inclure ces informations
la cuisson ; le refroidissement ; la déshydratation ; et le conditionnement.	Brésil
La composition d'un aliment, par exemple la formulation par l'ajout de conservateurs...des systèmes devraient être mis en place pour garantir que le produit est correctement formulé <u>et conforme aux exigences réglementaires.</u>	Inde Le contrôle de la formulation pourrait être considéré comme une BHP pour laquelle une attention particulière est requise, dans le but s'assurer la sécurité sanitaire et la conformité réglementaire. Nous proposons donc d'ajouter « conforme aux exigences réglementaires » pour une meilleure compréhension.
Lorsque des spécifications microbiologiques, chimiques ou physiques sont utilisées dans le contrôle de la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments, ces spécifications devraient être fondées sur... Les exploitants du secteur alimentaire devraient tenir compte du fait que lorsque le niveau initial de contamination générale des matières premières est faible (par exemple, 10³ CFU/g), le degré requis de traitement thermique (dans ce cas, par exemple diminution de 5 log) est également faible ;	Brésil Justification : Cet exemple est trop contraignant, et il est inutile.
Lorsque des spécifications microbiologiques, chimiques ou physiques sont utilisées dans le contrôle de la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments, ces spécifications devraient être fondées sur...	Canada La pertinence de la dernière phrase de ce paragraphe n'est pas évidente, et la phrase pourrait être remaniée ou supprimée. Elle semble être excessivement technique pour le chapitre.

<p>Lorsque des spécifications microbiologiques, chimiques ou physiques sont utilisées dans le contrôle de la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments, ces spécifications devraient être fondées sur des principes scientifiques solides... Les exploitants du secteur alimentaire devraient tenir compte du fait que lorsque le niveau initial de contamination générale des matières premières est faible (par exemple, 10³ CFU/g), le degré requis de traitement thermique (dans ce cas, par exemple diminution de 5 log) thermique est également faible ;</p>	<p>Sénégal Justification nous recommandons de supprimer la référence car elle dépend du type de microorganisme. Il n'est donc pas recommandé de l'inclure dans le texte.</p>
<p><u>Il faudrait mettre en place des systèmes pour empêcher la contamination des aliments par des MICRO-ORGANISMES.</u> La contamination croisée microbiologique se produit au travers de nombreux mécanismes, y compris lors du transfert de micro-organismes d'un aliment à un autre...</p>	<p>Suisse UTILISER LE MÊME LIBELLÉ QUE LES PARAGRAPHES 70 ET 71</p>
<p>Dans le cadre de certaines opérations alimentaires, il peut être nécessaire de restreindre ou de contrôler l'accès aux zones de transformation afin de garantir la sécurité sanitaire des aliments. Par exemple, lorsque les risques sont élevés, l'accès aux zones de transformation ne devrait se faire que par le biais de vestiaires conçus de manière adaptée...</p>	<p>États-Unis d'Amérique Justification : Cette expression rend la disposition trop restrictive.</p>
<p>Dans le cadre de certaines opérations alimentaires, il peut être nécessaire de restreindre ou de contrôler l'accès aux zones de transformation afin de garantir la sécurité sanitaire des aliments. Par exemple, lorsque les risques <u>la probabilité de contamination est</u> est élevée, l'accès aux zones de transformation ne devrait se faire que par le biais de vestiaires conçus de manière adaptée...</p>	<p>IDF/FIL Au paragraphe 69, 2^e phrase, il n'est pas clair quels sont ces risques mentionnés. Nous nous inclinons plutôt vers le terme « probabilité », et recommandons de qualifier cette probabilité en ajoutant le terme « contamination ».</p>
<p>Des systèmes devraient être mis en place pour empêcher ou limiter la contamination des aliments par des produits chimiques dangereux, par exemple du matériel de nettoyage, des lubrifiants non alimentaires, des résidus chimiques issus de <u>pesticides et de médicaments vétérinaires</u> comme des antibiotiques ou des anthelminthiques...</p> <p>Des systèmes devraient être mis en place pour empêcher ou limiter la contamination des aliments par des produits chimiques dangereux, par exemple du matériel de nettoyage, des lubrifiants non alimentaires, des résidus chimiques issus de médicaments vétérinaires comme des antibiotiques ou des anthelminthiques <u>vermifuge</u>, etc...</p>	<p>Canada</p>
<p>Contact croisé avec un allergène</p>	<p>Philippines Nous proposons de modifier l'intitulé ainsi (gestion des allergènes) pour des raisons de cohérence avec le Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les entreprises du secteur alimentaire.</p>
<p>Contact croisé avec un allergène</p>	<p>FoodDrinkEurope <input type="checkbox"/> Nous proposons de modifier l'intitulé ainsi : « Allergènes par nature et par contamination croisée »</p>

Remarque : Espace réservé aux références renvoyant aux directives sur les allergènes	Uruguay Favorables à cette inclusion.
Remarque : Espace réservé aux références renvoyant aux directives sur les allergènes	IDF/FIL Traiter des allergènes comme des risques permettrait d'enrichir le document. Les allergènes peuvent être traités en tant que dangers physiques (ou chimiques). Dans le cas contraire, la définition de danger pourrait être modifiée pour tenir compte du caractère allergène de certains aliments.
L'identification des dangers devrait Les systèmes devraient tenir compte du caractère allergène de certains aliments...	Suisse Le terme « Identification des dangers » est utilisé ici pour la première fois, mais il sera expliqué plus avant...
L'identification des dangers devrait tenir compte du caractère allergène de certains aliments. La présence d'allergènes, comme des fruits à coque, du lait, des œufs, des œufs, des crustacés, du poisson, des arachides (cacaahuètes), du soja, du blé et des autres céréales contenant du gluten et ses dérivés (liste non exhaustive ; les allergènes peuvent différer selon le pays)....	Colombie Notre proposition est d'inclure dans le présent paragraphe les 8 groupes d'aliments allergènes énoncés dans la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985) et dans l'avant-projet de code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires par les exploitants du secteur alimentaire (à l'étape 3)
Seules les matières premières et autres ingrédients propres à l'emploi devraient être utilisés. Les matières premières, y compris les ingrédients alimentaires,... Les matières premières entrantes premières ou autres ingrédients devraient, le cas échéant, être inspectés...	Sénégal
Remarque : Le GTE a modifié le texte d'origine du document CXC 1 –1969, paragraphes 51 à 58...	Japon Le Japon appuie cette idée.
Remarque : Le GTE a modifié le texte d'origine du document CXC 1 –1969, paragraphes 51 à 58...	Safe Supply of Affordable Food Everywhere Observations sur la seconde remarque. Le terme eau potable est compris, MAIS ce qui n'est pas clair est la manière de montrer que l'eau utilisée est potable, par exemple en soumettant l'eau à des analyses microbiologiques et chimiques pour certains éléments. Ceci devrait comprendre des informations sur les valeurs minimales exigées afin de montrer que l'eau employée est potable, par exemple des analyses de détection de Coliformes, HTC et métaux lourds.
Il est important de noter que les coprésidents comprennent bien le fait que la définition de l'eau est en cours de révision auprès de l'OMS. Si le terme « potable » est mieux compris par la plupart des individus étant donné qu'il semble être le terme utilisé dans les réglementations de plusieurs pays, existe-t-il un terme plus approprié ?	Brésil Le Brésil ne connaît aucun terme plus adéquat, et convient du terme « eau potable » comme synonyme de « eau de boisson ».
Il est important de noter que les coprésidents comprennent bien le fait que la définition de l'eau ... <u>Conserver le terme « potable » pour faciliter la compréhension commune.</u>	Inde
Il est important de noter que les coprésidents comprennent bien le fait que la définition de l'eau ...	Japon Le Japon est favorable à ce que l'on emploie le terme « potable ».
Il est important de noter que les coprésidents comprennent bien le fait que la définition de l'eau ...	Guyana Au Guyana, le terme « eau traitée est plus largement utilisé et mieux compris. Bien que le terme

	« potable » soit utilisé dans quelques documents, il n'est pas toujours compris de tous, alors que le terme « traitée » est interprété comme « l'eau qui peut être bue en toute sécurité ».
Il est important de noter que les coprésidents comprennent bien le fait que la définition de l'eau est en cours de révision auprès de l'OMS. Si le terme « potable » est mieux compris par la plupart des individus étant donné qu'il semble être le terme utilisé dans les réglementations de plusieurs pays, existe-t-il un terme plus approprié ?	Pérou Nous restons en attente des conclusions de l'OMS en ce qui concerne le terme le plus approprié.
Il est important de noter que les coprésidents comprennent bien le fait que la définition de l'eau...	Uruguay L'Uruguay estime qu'il serait utile de définir les termes « eau propre » et « eau potable » dans le présent document, tel que le fait le document relatif aux fruits et légumes frais (CXC 53-2003)
Il est important de noter que les coprésidents comprennent bien le fait que la définition de l'eau...	Costa Rica Le Costa Rica est favorable à l'emploi du terme « eau potable »
Il est important de noter que les coprésidents comprennent bien le fait que la définition de l'eau ...	IDF/FIL Nous convenons que, en ce qui concerne l'eau, l'approche devrait être actualisée afin de refléter les pratiques actuelles du secteur. La protection des ressources en eau est fortement appuyée par les objectifs de développement des Nations Unies et par l'intérêt général de réduire les déchets. L'industrie laitière, notamment, a pris les devants en mettant au point des méthodologies et des approches de recyclage et purification des cours d'eau intervenant dans le traitement des produits laitiers. Traditionnellement, l'industrie laitière consomme de grandes quantités d'eau (jusqu'à 2 kg d'eau pour chaque kg de produit alimentaire), ce qui suppose de grandes quantités d'effluents. Le lait est composé d'eau à hauteur de 85 % ; les « eaux blanches » peuvent être recyclées au moyen d'une combinaison de procédés normaux de traitement et de filtration. L'expérience a montré que près de 60 % des approvisionnements en eau peuvent être remplacés par les eaux blanches, en fonction du type et de l'importance de la production (justifiant un investissement en équipements). L'approvisionnement en eau de nombreuses laiteries est donc constitué d'un mélange d'eau potable (eau de boisson) provenant de puits publics ou privés, et d'eau blanche recyclée, issue du lait. L'eau blanche est similaire à l'eau, mais elle ne satisfait pas aux exigences chimiques établies par l'OMS pour l'eau de boisson. La substance résiduelle étant, en fait, un aliment, l'eau blanche est potable. De plus, d'un point de vue microbiologique, les défis posés par l'eau blanche et l'eau potable sont différents, ce qui rend le critère microbiologique pour l'eau potable superflu. Il existe un besoin pressant de trouver des sources d'approvisionnement en eau alternatives, outre les sources d'approvisionnements traditionnelles, ainsi que de traiter les questions d'hygiène s'y rattachant. La FIL estime que le terme « eau propre » n'est pas adéquat pour désigner les eaux recyclées issues du traitement des aliments. À l'origine, le concept d'« eau propre » a été employé pour désigner l'eau de mer non traitée et l'eau douce destinée à certains usages (par exemple, le lavage des poissons sur les bateaux de pêche). Il est essentiel que le terme « eau propre » continue d'être compris en ce sens. Une nouvelle approche plus nuancée devra être adoptée pour procéder à l'introduction de nouveaux termes pour renforcer respectivement les termes existants d'eau potable et d'eau propre. Nous proposons que le terme « eau potable » soit remplacé par celui d'« eau de boisson », qui est le terme employé par l'OMS. Ce faisant, le terme « potable » pourrait être utilisé

	<p>pour d'autres types d'eau, non destinées à être bues, qui sont sûres et aptes à la consommation (potables).</p> <p>Nous soumettons donc les définitions ci-après à la considération des membres du CCFH :</p> <p>Eau de boisson - eau qui ne présente aucun risque pour la santé et qui satisfait aux exigences de qualité indiquées dans les Directives de qualité pour l'eau de boisson de l'OMS, ou être une eau de qualité supérieure.</p> <p>[Eau de qualité potable/eau potable] - eau apte à être utilisée pour le traitement des aliments et qui satisfait aux exigences en matière de sécurité sanitaire indiqués dans la dernière édition des Directives de qualité pour l'eau de boisson, ou être une eau de qualité supérieure..</p> <p>Eau recyclée : eau ayant été, à l'origine, composant d'un aliment ou ayant été utilisée dans le traitement d'un aliment, qui a été retirée de ces usages au moyen d'une ou plusieurs étapes de traitement et qui est destinée à être utilisée dans le cadre du traitement des aliments ou en tant qu'ingrédient dans une denrée alimentaire</p> <p>Eau propre - eau de mer ou eau douce apte à être utilisée sans aucun traitement durant la récolte, la pêche ou la chasse d'animaux ou la production primaire de produits</p> <p>Les observations ici présentées reflètent les modifications qui devraient être apportées aux différents paragraphes pertinents afin de se conformer aux besoins mentionnés.</p>
<p>Il est important de noter que les coprésidents comprennent bien le fait que la définition de l'eau...</p>	<p>FoodDrinkEurope</p> <p><input type="checkbox"/> Nous suggérons de continuer d'utiliser le terme « potable » afin de faciliter une compréhension commune.</p>
<p>Un approvisionnement adéquat en eau potable et/ou propre et des installations appropriées pour son stockage, sa distribution et le réglage de sa température...L'eau potable devrait satisfaire aux exigences décrites dans la dernière édition des Directives de qualité pour l'eau de boisson de l'OMS, ou être une eau de qualité supérieure ou <u>aux normes nationales établies conformément à la dernière édition des Directives pour la qualité de l'eau de boisson de l'OMS</u></p>	<p>Thaïlande</p> <p>Une certaine souplesse devrait être accordée aux exploitants du secteur alimentaire se conformant aux autorités compétentes sur le plan national.</p>
<p>Un approvisionnement adéquat en eau potable et/ou propre et des installations appropriées pour son stockage, sa distribution et le réglage de sa température...L'eau potable devrait satisfaire aux exigences décrites dans la dernière édition des Directives de qualité pour l'eau de boisson de l'OMS, ou être une eau de qualité supérieure <u>aux réglementations nationales.</u></p>	<p>Inde</p> <p>Les normes nationales en matière d'eau potable peuvent également être prises en compte pour ce qui a trait des exigences à remplir, car il serait difficile pour certains pays de mettre en œuvre des directives plus élevées que les normes OMS.</p>
<p>Un approvisionnement adéquat en eau potable de boisson <u>et/ou eau propre</u> et des installations appropriées pour son stockage, sa distribution et le réglage de sa température devraient être disponibles aussi souvent que nécessaire pour garantir la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments. L'eau potable de boisson devrait satisfaire aux exigences décrites dans la dernière édition des Directives de qualité pour l'eau de boisson de l'OMS, ou être une eau de qualité supérieure.</p> <p><u>75bis.L'eau recyclée, y compris les eaux issues des aliments, devraient être sûres et aptes à l'usage prévu. La sécurité sanitaire</u></p>	<p>IDF/FIL</p> <p>Pour ajouter de nouveaux types d'eau, tel qu'indiqué ci-dessus, la FIL recommande les dispositions ci-après en ce qui concerne l'approvisionnement en eau.</p>

<p><u>et la salubrité des procédés de recyclage, ainsi que l'usage prévu, devraient être documentés par l'exploitant du secteur alimentaire. 75bisbis. Au besoin, l'eau propre peut remplacer l'eau de boisson, lorsque des installations et procédures adéquates sont en place afin d'assurer que son utilisation ne sera pas à l'origine de contamination</u></p>	
<p>Un approvisionnement adéquat en eau potable et/ou propre et des installations appropriées pour son stockage, sa distribution et le réglage de sa température ...</p>	<p>Pérou Éliminer le terme eau propre, car il n'existe pas de définition objective et i peut prêter à confusion. EN ALTERNATIVE Éliminer le terme eau propre, sa définition se limitant aux contaminants biologiques et chimiques.</p>
<p>L'eau non potable Autres types d'eau (utilisée pour des fins techniques, par exemple, dans la lutte contre les incendies, la production de vapeur, la réfrigération ou tout autre finalité équivalente sans pour autant contaminer les produits alimentaires) devrait disposer d'un système à part. Lesdits systèmes d'eau non potable doivent être clairement identifiés et ils ne devraient pas être raccordés aux systèmes d'eau potable et/ou propre, ni permettre un reflux dans ces systèmes.</p>	<p>IDF/FIL</p>
<p>L'eau non potable (utilisée, par exemple, dans la lutte contre les incendies... Les systèmes d'eau non potable doivent être clairement identifiés et ils ne devraient pas être raccordés aux systèmes d'eau potable et/ou propre, ni permettre un reflux dans ces systèmes.</p>	<p>Pérou Éliminer le terme eau propre, car il n'existe pas de définition objective et i peut prêter à confusion. EN ALTERNATIVE Éliminer le terme eau propre, sa définition se limitant aux contaminants biologiques et chimiques.</p>
<p>L'eau non potable (utilisée, par exemple, dans la lutte contre les incendies, ... Les systèmes d'eau non potable doivent être clairement identifiés et ils ne devraient doivent pas être raccordés aux systèmes d'eau potable et/ou propre, ni permettre un reflux dans ces systèmes.</p>	<p>Colombie La Colombie propose de supprimer le mot « devraient » et de le remplacer par « doivent », car les systèmes d'approvisionnement en eau potable et non potable doivent être séparés.</p>
<p>La qualité de l'eau utilisée dans la production primaire devrait convenir à son utilisation prévue. Pour plus d' toute informations sur l'eau dans le cadre de la production primaire, se reporter aux textes du Codex ⁴.</p>	<p>IDF/FIL Ce principe devrait s'appliquer à tous les types d'eau, non seulement à l'eau utilisée dans la production primaire.</p>
<p>Seule de l'eau potable devrait être utilisée pour la manipulation et la transformation des aliments, sauf dans certains procédés alimentaires comme le refroidissement et dans certaines zones de manipulation des aliments, à condition que cela ne représente pas un danger pour la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments (par exemple, utilisation d'eau de mer propre, y compris d'eau de mer ou d'eau propre ou recyclée).</p>	<p>États-Unis d'Amérique Justification : le terme « eau propre » peut désigner aussi bien l'eau de mer que l'eau recyclée.</p>
<p>Seule de l'eau potable devrait être utilisée pour la manipulation et la transformation des aliments, sauf dans certains procédés alimentaires comme le refroidissement et dans certaines zones de manipulation des aliments procédés alimentaires, à condition que cela ne représente pas un danger pour la sécurité sanitaire et la</p>	<p>Brésil Justification : Le Brésil propose de supprimer les exemples, certains procédés dont le refroidissement devant être effectués avec de l'eau potable.</p>

salubrité des aliments (par exemple, utilisation d'eau de mer propre ou d'eau propre ou recyclée).	
Seule de l'eau potable devrait être utilisée pour la manipulation et la transformation des aliments, sauf dans certains procédés alimentaires comme le refroidissement et dans certaines zones de manipulation des aliments, à condition que cela ne représente pas un danger pour la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments (par exemple, utilisation d'eau de mer propre <u>pour le refroidissement</u> ou d'eau propre ou recyclée).	Suisse
Seule de l'eau potable devrait être L'eau utilisée pour la manipulation et la transformation des aliments, sauf dans certains procédés alimentaires comme le refroidissement et dans certaines zones de manipulation des aliments à condition que cela ne représente pas ne devrait pas constituer un danger pour la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments (par exemple, utilisation d'eau de mer propre ou d'eau propre potable ou recyclée).	IDF/FIL Ce paragraphe doit être entièrement remanié pour tenir compte des pratiques actuelles.
L'eau recyclée devrait être traitée et maintenue dans des conditions assurant qu'aucun risque pour la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments ne résulte de son utilisation (autrement dit, l'eau recyclée devrait être de l'« eau propre »). Le processus de traitement devrait être efficacement surveillé. On peut utiliser de l'eau recyclée n'ayant subi aucun traitement ultérieur, ainsi que de l'eau récupérée au cours du processus d'évaporation ou de déshydratation du produit, <u>sous réserve de l'approbation des autorités sanitaires et</u> à condition que cela ne représente pas un risque pour la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments.	Pérou
L'eau recyclée <u>ou réutilisée</u> devrait être traitée et maintenue dans des conditions assurant qu'aucun risque pour la sécurité et la salubrité des aliments ne résulte de son utilisation. (autrement dit, l'eau recyclée devrait être de l'« eau propre ») Le processus de traitement devrait être efficacement surveillé. On peut utiliser de l'eau recyclée n'ayant subi aucun traitement ultérieur, ainsi que de l'eau <u>réutilisée</u> récupérée au cours du processus d'évaporation, d'évaporation, de filtration ou de déshydratation du produit, à condition que cela ne représente pas un risque pour la sécurité et la salubrité des aliments.	IDF/FIL L'eau réutilisée devrait également être prise en compte.
De l'eau potable devrait être utilisée pour éviter la contamination des aliments. L'eau potable pourra être traitée lorsque cela sera requis dans le cadre du processus de production. <u>Le processus de traitement devrait être efficacement surveillé.</u>	Suisse
De l'eau de boisson, de l'eau potable <u>et de l'eau recyclée issue du même type d'aliment dont elle a été récupérée</u> devrait être utilisée, <u>au besoin</u> , pour éviter la contamination des aliments. L'eau potable pourra être traitée lorsque cela sera requis dans le	IDF/FIL L'eau recyclée peut être ajoutée au même type d'aliment dont elle a été tirée. Par exemple, il est salubre et sûr d'ajouter de l'« eau blanche » dans les produits laitiers. De plus, toutes les eaux devraient être traitées, au besoin, pour des raisons de sécurité sanitaire et de salubrité.

<p>cadre du processus de production pour en assurer la sécurité sanitaire et la salubrité.</p>	
<p>La glace en contact direct avec les aliments devrait être fabriquée avec de l'eau adaptée à cette utilisation, par exemple <u>de l'eau potable pour des boissons prêtes à la consommation</u> ou de l'eau de mer propre pour les poissons, ou de l'eau potable. Dans les cas où elle est utilisée pour réfrigérer des produits de pêche entiers, la glace peut être fabriquée avec de l'eau propre. La glace devrait être fabriquée, manipulée et stockée de manière à être à l'abri de toute contamination.</p>	<p>Inde Nous proposons de donner des exemples de glace à base d'eau potable, par exemple dans le cas des boissons prêtes à la consommation. De plus, la deuxième phrase se limite à fournir une explication de l'exemple donné auparavant. Par conséquent, nous proposons de supprimer cette phrase.</p>
<p>La glace en contact direct avec les aliments devrait être fabriquée avec de l'eau adaptée à cette utilisation, par exemple de l'eau de mer propre pour les poissons, ou de l'eau potable. Dans les cas où elle est utilisée pour réfrigérer des produits de pêche entiers, la glace peut être fabriquée avec de l'eau propre. La glace devrait être fabriquée, manipulée et stockée de manière à être à l'abri de toute contamination. La glace et la vapeur devraient être fabriquées, manipulées et entreposées de manière à être à l'abri de toute contamination.</p>	<p>Pérou L'eau de mer propre n'est pas définie dans le Codex</p>
<p>La glace en contact direct avec les aliments devrait être fabriquée avec de l'eau adaptée à cette utilisation, par exemple de l'eau de mer propre pour les poissons, ou de l'eau potable. Dans les cas où elle est utilisée pour réfrigérer des produits de pêche entiers, la glace peut être fabriquée avec de l'eau propre. La glace devrait être fabriquée, manipulée et stockée de manière à être à l'abri de toute contamination.</p>	<p>IDF/FIL Le paragraphe 81 devrait également traiter d'autres type d'eau sûre et salubre.</p>
<p>GESTION ET SUPERVISION</p>	<p>Canada Cet intitulé aurait dû être supprimé lorsque le texte a été déplacé vers d'autres sections.</p>
<p>2.3 GESTION ET SUPERVISION</p>	<p>Suisse</p>
<p>Documentation et archives</p>	<p>Suisse conviendrait-il de déplacer les paragraphes 58 à 60 vers la section 2.3 ?</p>
<p>Les responsables doivent s'assurer que des procédures efficaces sont en place afin de réagir face à tout écart vis-à-vis des BPH...</p>	<p>Suisse d'une certaine façon, les paragraphes 84 et 85 entrent en contradiction avec le tableau de l'introduction, qui indique que les BPH ne font généralement pas l'objet de mesures correctives en cas d'écart.</p>
<p>Les responsables doivent s'assurer que des procédures efficaces sont en place afin de réagir face à tout écart vis-à-vis des BPH. L'impact de tout manquement à l'application efficace de ces mesures de maîtrise sur la sécurité sanitaire ou la salubrité des aliments devrait faire l'objet d'une évaluation. Des procédures devraient permettre le retrait complet, rapide et efficace des aliments susceptibles de constituer un <u>danger de risque pour la santé publique</u> sur le marché. Quand un produit a été saisi en raison de la <u>probable présence de dangers susceptibles de représenter un danger risque</u> immédiat pour la santé,</p>	<p>IDF/FIL L'emploi des termes « danger » et « risque », dans la 3^e phrase du paragraphe 84, devrait être corrigé.</p>

Des dispositions devraient être prises afin que les produits saisis puissent être maintenus dans des conditions sécurisées jusqu'à ce qu'ils soient détruits, utilisés à des fins autres que l'alimentation humaine, déclarés aptes à l'alimentation humaine ou soumis à une transformation ultérieure de manière à réduire le danger <u>danger à des niveaux acceptables</u> .	IDF/FIL L'expression « réduire le danger » au paragraphe 85 n'est pas claire. Préciser en ajoutant « à des niveaux acceptables ».
SECTION 3 : ÉTABLISSEMENT : [PROPRETÉ], [ASSAINISSEMENT], ENTRETIEN ET LUTTE CONTRE LES RAVAGEURS	
SECTION 3 : ÉTABLISSEMENT : [PROPRETÉ], [ASSAINISSEMENT], NETTOYAGE ENTRETIEN ET LUTTE CONTRE LES RAVAGEURS	États-Unis d'Amérique Nous ne sommes pas favorables à utiliser « propreté » à la place d' « assainissement ». Nous recommandons que l'intitulé soit « Établissement : nettoyage, entretien et lutte contre les ravageurs », et que, dans le texte, il soit précisé « nettoyage et désinfection » ou « nettoyage et, le cas échéant, désinfection » selon les cas. Justification : Le terme assainissement a fait partie des PGHA pendant de nombreuses années. Cependant, il paraîtrait qu'il pose des difficultés à certains pays en raison des problèmes de traduction qu'il pourrait soulever. Nous considérons que « propreté » ne peut pas remplacer « assainissement » de manière adéquate ; la « propreté » est le résultat d'un processus d'assainissement. (Le terme « propreté » est employé à juste titre dans les objectifs, deuxième puce). Il est possible d'éviter le terme « assainissement » en utilisant à sa place « nettoyage et désinfection ».
SECTION 3 : ÉTABLISSEMENT : [PROPRETÉ], [ASSAINISSEMENT], PROPRETÉ, DESINFECTION ENTRETIEN ET LUTTE CONTRE LES RAVAGEURS	Inde Nous souhaitons suggérer d'ajouter « désinfection », l'assainissement comprenant le nettoyage suivi de désinfection, qui est également citée dans les objectifs, 5 ^e puce : surveiller l'efficacité de l'assainissement (nettoyage et désinfection)... Nous proposons donc l'intitulé ci-après : « Établissement : propreté, désinfection, entretien et lutte contre les ravageurs »
SECTION 3 : ÉTABLISSEMENT : [PROPRETÉ], [ASSAINISSEMENT], ENTRETIEN ET LUTTE CONTRE LES RAVAGEURS	Safe Supply of Affordable Food Everywhere Il convient d'approfondir le débat afin de déterminer si le terme « assainissement » devrait être utilisé ou s'il devrait être défini en raison des problèmes de traduction qu'il risque de soulever. Il a été suggéré d'utiliser le terme « propreté » dans le titre. Est-ce acceptable ? Si c'est le cas, ce terme peut être utilisé tout au long du texte. Nous proposons d'utiliser les termes nettoyage et assainissement plutôt que propreté et assainissement. L'exploitant du secteur alimentaire devrait définir le niveau de nettoyage et d'assainissement qui est requis sur la base des exigences réglementaires, de la composition du produit, de sa distribution et sa date de péremption.
SECTION 3 : ÉTABLISSEMENT : [PROPRETÉ], [ASSAINISSEMENT], ENTRETIEN-NETTOYAGE-DESINFECTION ET LUTTE CONTRE LES RAVAGEURS	Sénégal
SECTION 3 : ÉTABLISSEMENT : [PROPRETÉ], [ASSAINISSEMENT], ENTRETIEN ET LUTTE CONTRE LES RAVAGEURS	Maroc compréhension facile et réduction de l'ambiguïté dans la signification.
SECTION 3 : ÉTABLISSEMENT : [PROPRETÉ] PROPRETÉ, [ASSAINISSEMENT] ASSAINISSEMENT, ENTRETIEN ET LUTTE CONTRE LES RAVAGEURS	Nicaragua Nous appuyons la proposition, car elle contribue à la compréhension du contenu du paragraphe. Nous proposons également de procéder à la conceptualisation des termes.

SECTION 3 : ÉTABLISSEMENT : [PROPRETÉ], [ASSAINISSEMENT], ENTRETIEN ET LUTTE CONTRE LES RAVAGEURS	Costa Rica Le Costa Rica préfère le terme « assainissement », car il comprend la propreté et la désinfection
SECTION 3 : ÉTABLISSEMENT : [PROPRETÉ], [ASSAINISSEMENT], ENTRETIEN ET LUTTE CONTRE LES RAVAGEURS	Safe Supply of Affordable Food Everywhere Il convient d'approfondir le débat afin de déterminer si le terme « assainissement » devrait être utilisé ou s'il devrait être défini en raison des problèmes de traduction qu'il risque de soulever. Il a été suggéré d'utiliser le terme « propreté » dans le titre. Est-ce acceptable ? Si c'est le cas, ce terme peut être utilisé tout au long du texte. Nous proposons d'utiliser les termes nettoyage et assainissement plutôt que propreté et assainissement. L'exploitant du secteur alimentaire devrait définir le niveau de nettoyage et d'assainissement qui est requis sur la base des exigences réglementaires, de la composition du produit, de sa distribution et sa date de péremption.
Q5 : Il convient d'approfondir le débat afin de déterminer si le terme « assainissement » devrait être utilisé ou s'il devrait être défini en raison des problèmes de traduction qu'il risque de soulever. Il a été suggéré d'utiliser le terme « propreté » dans le titre. Est-ce acceptable ? Si c'est le cas, ce terme peut être utilisé tout au long du texte.	Chili Question 5 : Il convient d'approfondir le débat afin de déterminer si le terme « assainissement » devrait être utilisé ou s'il devrait être défini en raison des problèmes de traduction qu'il risque de soulever. Il a été suggéré d'utiliser le terme « propreté » dans le titre. Est-ce acceptable ? Si c'est le cas, ce terme peut être utilisé tout au long du texte. En espagnol, assainissement se traduit pas « sanitizacion » et fait référence à des éléments autres que la sécurité sanitaire des aliments, raison pour laquelle nous proposons les termes nettoyage et désinfection dans le document, ensemble ou séparément selon l'objectif du texte.
Q5 :	Égypte La terme « assainissement » est plus complet que « propreté » et nous le préférons.
Q5 :	Canada Le Canada serait favorable à l'inclusion d'une définition d'assainissement.
Q5 :	Maurice Q5 : Les termes nettoyage et assainissement devraient être utilisés car ils sont applicables aux résultats recherchés. Des définitions de nettoyage et assainissement devraient être incluses, le public ayant tendance à les confondre et à penser que les deux termes signifient a même chose - voir les définitions ci-dessous : Nettoyage : le nettoyage est le lavage du matériel et conduites, ou d'autres surfaces, visant à enlever les produits résiduels et les matières non désirées. L'action chimique et physique qui a lieu entre le matériel et le détergent, qui provoque un décollement de la matière non désirée de la surface, qui peut désormais être emportée par la solution détergente ou par l'action physique d'un rinçage à l'eau. Assainissement : traitement des surfaces et matériel propres au moyen d'un processus visant à détruire toutes les bactéries pathogènes, et à réduire de manière significative les populations de tous les micro-organismes.
Q5 :	Japon Le Japon est favorable à ce que l'on emploie le terme « assainissement ». Il est clair que le terme « assainissement » implique le nettoyage et la désinfection (se reporter aux OBJECTIFS figurant dans l'encadré) et , par conséquent, il n'est pas nécessaire de définir le terme « assainissement ».
Q5 :	IDF/FIL La terminologie employée pour les opérations de nettoyage varient selon les pays et/ou les secteurs, mais généralement le mot « propreté » signifie visiblement propre, alors qu' « assainissement » signifie « propre et désinfecté ».

Q5 :	<p>Guyana Le terme « assainissement » devrait être utilisé et défini, afin d'éviter toute confusion en ce qui concerne la traduction et de faciliter la compréhension du processus concerné. Le mot « propreté » n'est pas acceptable, car il ne revêt pas la même signification que le mot « assainissement ». Le terme propreté désigne l'état ou la qualité d'un élément propre ou maintenu propre, mais elle se limite à ce qui est visible et ne tient pas compte d'organismes nocifs susceptibles d'être présents et inaperçus. L'assainissement, en revanche, traite directement les pathogènes invisibles encore présents à la suite d'un processus de propreté.</p>
Q5 :	<p>Safe Supply of Affordable Food Everywhere Les exploitants du secteur alimentaire ont recours au nettoyage et à la désinfection car les deux éléments ont différentes significations, ce qui signifie que chacun d'entre eux poursuit des objectifs différents et repose sur différentes activités. Recommandation : Le terme utilisé, quel qu'il soit, doit être défini. De plus, tout ne doit pas être nettoyé et désinfecté, certaines choses sont simplement nettoyées car les produits chimiques sont interdits. Nous votons pour les termes nettoyage et désinfection, deux activités indépendantes qui se doivent d'être définies, expliquées et incluses. Question : Pourquoi est-ce que le terme désinfection est utilisé dans le document à la place d'assainissement ? Observation : La désinfection et l'assainissement se définissent différemment, les exploitants du secteur alimentaire opèrent généralement une opération d'assainissement alors que les hôpitaux opèrent une désinfection. La solution est d'être cohérents, d'utiliser le même terme et de le définir afin qu'il soit compris et traduit correctement.</p>
Q5 :	<p>Kenya Le terme assainissement doit être conservé, mais il doit faire l'objet d'une définition.</p>
Q5 : Il convient d'approfondir le débat afin de déterminer si le terme « assainissement » devrait être utilisé ou s'il devrait être défini en raison des problèmes de traduction qu'il risque de soulever. Il a été suggéré d'utiliser le terme « propreté » dans le titre. Est-ce acceptable ? Si c'est le cas, ce terme peut être utilisé tout au long du texte.	<p>Panama Panama estime que le terme PROPRETÉ ET DÉSINFECTION doit être utilisé, au lieu du terme assainissement, tel qu'il est évoqué dans les paragraphes 94 et 95.</p>
Q5 :	<p>Pérou Le Pérou indique que le terme assainissement doit être retenu au lieu de propreté.</p>
Q5 :	<p>Uruguay Nous suggérons de remplacer le terme « assainissement » par « nettoyage et désinfection ». Examiner l'ensemble du document pour déterminer si les deux termes doivent être utilisés ou un seul, selon les cas.</p>
Q5 :	<p>Argentine L'Argentine est favorable à l'emploi du terme « nettoyage et désinfection » plutôt que celui d'« assainissement », ce dernier pouvant se prêter à différentes interprétations selon les pays. Dans ce même ordre d'idées, l'Argentine comprend bien que l'intitulé de la section 3 devrait refléter ce concept, et le libellé devrait être : « Établissement : nettoyage et désinfection, entretien et lutte contre les ravageurs » Par ailleurs, il conviendrait d'examiner le document pour déterminer à quels moments les deux parties du terme « nettoyage et désinfection » sont à utiliser ensemble ou séparément.</p>

Q5 :	<p>Colombie Le terme de propreté est acceptable, à condition qu'il s'accompagne de la désinfection. Le terme assainissement comprend les activités de nettoyage et désinfection, lutte contre les ravageurs et la gestion des déchets. Les termes nettoyage et désinfection devraient être utilisés dans le texte.</p>
Q5 :	<p>FoodDrinkEurope</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Le nettoyage et l'assainissement sont deux choses très différentes, et nous proposons d'employer les deux termes dans les définitions, définis séparément. Les documents ISO et beaucoup d'autres expliquent la différence. <input type="checkbox"/> Nous proposons de modifier l'intitulé, comme suit : « Propreté et conditions sanitaires, entretien et lutte contre les ravageurs »
Q5 :	<p>Safe Supply of Affordable Food Everywhere Les exploitants du secteur alimentaire ont recours au nettoyage et à la désinfection car les deux éléments ont différentes significations, ce qui signifie que chacun d'entre eux poursuit des objectifs différents et repose sur différentes activités. Recommandation : Le terme utilisé, quel qu'il soit, doit être défini. De plus, tout ne doit pas être nettoyé et désinfecté, certaines choses sont simplement nettoyées car les produits chimiques sont interdits. Nous votons pour les termes nettoyage et désinfection, deux activités indépendantes qui se doivent d'être définies, expliquées et incluses. Question : Pourquoi est-ce que le terme désinfection est utilisé dans le document à la place d'assainissement ? Observation : La désinfection et l'assainissement se définissent différemment, les exploitants du secteur alimentaire opèrent généralement une opération d'assainissement alors que les hôpitaux opèrent une désinfection. La solution est d'être cohérents, d'utiliser le même terme et de le définir afin qu'il soit compris et traduit correctement.</p>
<p>3.1 ENTRETIEN ET NETTOYAGE - surveiller l'efficacité du nettoyage et désinfection, la lutte contre les ravageurs et les procédures de traitement des déchets.</p>	<p>États-Unis d'Amérique Justification : Éviter d'employer le terme « assainissement ».</p>
<p>3.1 ENTRETIEN ET NETTOYAGE NETTOYAGE ET ENTRETIEN</p>	<p>Safe Supply of Affordable Food Everywhere L'ordre des mots doit être inversé, afin de reprendre l'ordre du titre de la section. 3.1 ENTRETIEN ET NETTOYAGE devient Nettoyage et entretien</p>
<p>Les établissements et l'équipement devraient être maintenus en bon état pour :</p>	<p>Switzerland Ces dispositions suffisent-elles à couvrir la question de l' « entretien » ?</p>
<p>Les établissements et l'équipement <u>les équipements</u> devraient être maintenus en bon état pour :</p>	<p>Colombie La Colombie suggère d'utiliser le terme équipements au pluriel.</p>
<p>faciliter toutes les procédures <u>de nettoyage et d'assainissement</u></p>	<p>États-Unis d'Amérique</p>
<p>empêcher la contamination des aliments, par exemple au travers de ravageurs, d'éclats de métal, de peinture qui s'écaille, de débris, de produits chimiques, <u>de bois, de plastique, de papier,</u> etc.</p>	<p>Canada Nous suggérons de sensibiliser aux palettes et conteneurs en bois et en plastique (par exemple bacs/sacs, revêtements).</p>
<p>Le nettoyage devrait éliminer les résidus alimentaires et la saleté, qui peuvent être une source de contamination, y compris les allergènes.</p>	<p>Canada Nous proposons de revenir au terme saleté, le terme « terre » étant trop spécifique et non pertinent pour de nombreuses entreprises alimentaires.</p>

Le matériel de nettoyage devrait être stocké dans un lieu <u>approprié</u> de manière à empêcher toute contamination Le matériel de nettoyage devrait être entretenu et remplacé régulièrement afin de ne pas devenir une source de contamination <u>croisée</u> des surfaces ou des aliments.	Pérou
Méthodes et procédures d'assainissement de nettoyage et désinfection	États-Unis d'Amérique Justification : modification d'ordre rédactionnel. Éviter d'employer le terme « assainissement ».
Méthodes et procédures d'assainissement de nettoyage et désinfection	Maroc
Méthodes et procédures d'assainissement de nettoyage et désinfection	Uruguay
Le nettoyage peut être effectué en utilisant séparément ou conjointement des méthodes physiques, telles que la chaleur, le récurage, l'écoulement turbulent <u>turbulent</u> , et l'aspirateur ou autres méthodes évitant l'emploi d'eau...	États-Unis d'Amérique Justification : Nous pensons que l'intention est celle d'exprimer que l'aspirateur permet d'éviter l'emploi de l'eau, et non des autres méthodes énumérées.
Le nettoyage peut être effectué en utilisant séparément ou conjointement des méthodes physiques, telles que la chaleur, <u>les détergents</u> , le récurage, l'écoulement turbulent et l'aspirateur ou autres méthodes évitant l'emploi d'eau, et des méthodes chimiques utilisant des solutions de détergents , d'alcalis ou d'acides.	Brésil Justification : La modification vise à rendre le paragraphe plus logique, car les détergents font partie des méthodes physiques utilisées pour retirer la saleté.
Enlever les débris visibles des surfaces ;	Pérou
Au besoin, le nettoyage devrait se poursuivre par une désinfection chimique suivie d'un rinçage, sauf si les instructions du fabricant précisent que le rinçage n'est scientifiquement pas requis. Les niveaux de concentration et les temps d'application des produits chimiques employés pour la désinfection devraient être adaptés à leur utilisation et appliqués conformément aux instructions du fabricant. Les niveaux de concentration et les temps d'application des produits chimiques employés pour la désinfection devraient être adaptés à leur utilisation et appliqués conformément aux instructions du fabricant.	Pérou
Les procédures de nettoyage et de désinfection devraient garantir que toutes les zones de l'établissement sont <u>soient</u> convenablement propres. Le cas échéant, les programmes devraient être définis en collaboration avec les experts compétents.	Pérou
Lorsque les programmes <u>et procédures</u> de nettoyage et de désinfection écrits sont appliqués, ils devraient spécifier :	Pérou
Surveillance de l'efficacité <u>Efficacité de suivi</u>	Sénégal
L'efficacité de la mise en application de procédures de nettoyage et de désinfection devrait être surveillée et vérifiée régulièrement par le biais d'inspections visuelles ou encore d'audits. La méthode de surveillance des programmes d'assainissement de nettoyage	États-Unis d'Amérique Justification : Éviter d'employer le terme « assainissement »

<p>et désinfection dépendra de la nature des procédures, mais elle pourrait inclure le pH, la température de l'eau, la conductivité, la concentration des produits de nettoyage, la concentration des produits de désinfection et d'autres paramètres importants pour s'assurer que le programme est mis en œuvre comme prévu.</p>	
<p>L'efficacité de la mise en application de procédures de nettoyage et de désinfection devrait être surveillée et vérifiée régulièrement par le biais d'inspections visuelles ou encore d'audits. La méthode de surveillance des programmes <u>d'assainissement de nettoyage et désinfection</u> dépendra de la nature des procédures, mais elle pourrait inclure le pH, la température de l'eau, la conductivité, la concentration des produits de nettoyage, la concentration des produits de désinfection et d'autres paramètres importants pour s'assurer que le programme est mis en œuvre comme prévu.</p>	<p>Maroc</p>
<p>L'efficacité de la mise en application de procédures de nettoyage et de désinfection devrait être surveillée et vérifiée régulièrement par le biais d'inspections visuelles ou encore d'audits. [NdT : les corrections proposées pour la version espagnole ne s'appliquent pas à la version française] La méthode de surveillance des programmes d'assainissement dépendra de la nature des procédures, mais elle pourrait inclure le pH, la température de l'eau, la conductivité, la concentration des produits de nettoyage, la concentration des produits de désinfection et d'autres paramètres importants pour s'assurer que le programme est mis en œuvre comme prévu.</p>	<p>Pérou</p>
<p>Les micro-organismes peuvent développer une résistance aux agents désinfectants, et l'environnement de production alimentaire peut changer au fil du temps. Par conséquent, une vérification régulière effectuée avec les fournisseurs de désinfectants permettra devrait être menée afin de garantir que les désinfectants utilisés sont efficaces et appropriés.</p>	<p>États-Unis d'Amérique</p>
<p>Les micro-organismes peuvent développer une résistance aux agents désinfectants, et l'environnement de production alimentaire peut changer au fil du temps. Par conséquent, une vérification régulière effectuée avec les fournisseurs de désinfectants permettra de garantir que les désinfectants utilisés sont efficaces et appropriés. <u>Il est essentiel d'envisager la rotation des désinfectants afin d'éviter le développement d'une résistance des micro-organismes.</u></p>	<p>Costa Rica</p>
<p>L'efficacité des agents et des instructions de nettoyage et de désinfection...ou analyses microbiologiques afin de détecter des organismes indicateurs comme les espèces Listeria ou des agents pathogènes) permet de vérifier que les programmes <u>d'assainissement de nettoyage et désinfection</u> sont efficaces et correctement appliqués. La réalisation de prélèvement d'échantillons et d'analyses microbiologiques ne sera peut-être</p>	<p>États-Unis d'Amérique</p>

<p>pas toujours appropriée, et une approche alternative peut consister en l'observation des procédures <u>d'assainissement de nettoyage et désinfection</u> afin de garantir le suivi des protocoles. Les procédures <u>d'assainissement de nettoyage et désinfection</u> et d'entretien devraient être régulièrement revues de manière à être adaptées en fonction des circonstances et documentées comme il se doit.</p>	
<p>L'efficacité des agents et des instructions de nettoyage et de désinfection...ou analyses microbiologiques afin de détecter des organismes indicateurs comme les espèces Listeria ou des agents pathogènes) permet de vérifier que les programmes d'assainissement ...</p>	<p>Thaïlande Différents organismes indicateurs sont pris en compte lors des analyses microbiologiques. L'évocation des espèces Listeria pourrait être considérée trop limitée, car elle concerne essentiellement les aliments prêts à la consommation</p>
<p>L'efficacité des agents et des instructions de nettoyage et de désinfection...</p>	<p>IDF/FIL Il est indiqué que l'efficacité du nettoyage peut être vérifiée au moyen de la détection des espèces Listeria. Or, selon notre expérience, il est plus efficace de détecter les Listeria sur les surfaces avant le nettoyage. Cela ne constitue donc plus une vérification directe du nettoyage, mais une surveillance de la charge de contamination à Listeria dans l'environnement de transformation.</p>
<p>L'efficacité des agents et des instructions de nettoyage et de désinfection sera validée par leurs fabricants de protéine ou d'allergène sur écouvillons, ou analyses microbiologiques afin de détecter des organismes indicateurs comme les espèces Listeria <i>Listeria spp.</i> ou des agents pathogènes) permet de vérifier que les programmes d'assainissement sont efficaces et correctement appliqués....</p>	<p>Canada</p>
<p>L'efficacité des agents et des instructions de nettoyage et de désinfection sera validée par leurs fabricants,... des organismes indicateurs comme les espèces <i>Listeria</i> ou des agents pathogènes) permet de vérifier que les programmes <u>d'assainissement de nettoyage et désinfection</u> sont efficaces et correctement appliqués. La réalisation de prélèvement d'échantillons et d'analyses microbiologiques ne sera peut-être pas toujours appropriée, et une approche alternative peut consister en l'observation des procédures d'assainissement afin de garantir le suivi des protocoles. Les procédures <u>d'assainissement de nettoyage et désinfection</u> et d'entretien devraient être régulièrement revues de manière à être adaptées en fonction des circonstances et documentées comme il se doit.</p>	<p>Maroc</p>
<p>L'efficacité des agents et des instructions de nettoyage et de désinfection sera validée par leurs fabricants, et la réalisation de prélèvements d'échantillons et d'analyses sur l'environnement et les surfaces de contact des aliments ...permet <u>permettrait</u> de vérifier</p>	<p>Pérou</p>
<p>Les ravageurs (par exemple, oiseaux, rongeurs, insectes, etc.) constituent une menace majeure pour ... la sécurité et la salubrité des aliments. Une bonne conception, une bonne disposition et un bon emplacement des bâtiments ainsi que de bonnes mesures</p>	<p>États-Unis d'Amérique Justification : Éviter d'employer le terme « assainissement ». Ici, il est possible d'utiliser « nettoyage » sans « désinfection »</p>

d'assainissement, de nettoyage d'inspection des matières premières et de surveillance peuvent réduire au minimum les risques d'infestation et, par conséquent, limiter la nécessité d'employer des pesticides.	
Prévention de l'accès <u>Prévention</u>	Inde L'intitulé devrait être modifié et indiquer « Prévention » La « prévention » est l'une des étapes d'un système de lutte contre les ravageurs.
Les bâtiments <u>établissements</u> devraient être maintenus en bon état et entretenus de manière à éviter l'accès des ravageurs et à éliminer les sites de reproduction potentiels....	Pérou
La présence de nourriture et d'eau favorise l'installation des ravageurs... Les zones à l'intérieur et à l'extérieur des bâtiments contenant les aliments devraient être maintenues propres et exemptes de déversements <u>déchets</u> . ..	Pérou
Même si la surveillance et la détection sont sous-traitées, les exploitants du secteur alimentaire devraient examiner le rapport de surveillance, au besoin....[NdT : la modification proposée au texte espagnol ne s'applique pas à la version française]	Pérou
Prévention Élimination et éradication	Inde L'intitulé « Prévention » devrait être remplacé par « Éradication », ce terme s'appliquant mieux à la lutte contre les ravageurs d'intérieur.
Les infestations de ravageurs devraient être traitées immédiatement par une personne ou une entreprise compétente et sans affecter la sécurité sanitaire ni la salubrité des aliments. Le traitement chimique, physique ou biologique devrait être mis en œuvre sans poser de risque pour la sécurité ou la salubrité des aliments <u>ou de l'environnement</u> . La cause de l'infestation devrait être identifiée et des mesures correctives prises pour éviter que cette dernière ne se reproduise. Des registres sur l'infestation, la surveillance et l'éradication des ravageurs devraient être conservés.	FoodDrinkEurope <input type="checkbox"/> Nous souhaitons proposer de remplacer cette phrase comme suit : « Le traitement chimique, physique ou biologique devrait être mis en œuvre sans poser de risque pour la sécurité ou la salubrité des aliments ou de l'environnement »
Les infestations de ravageurs devraient être traitées immédiatement par une personne ou une entreprise compétente <u>qualifiée</u> et sans affecter la sécurité sanitaire ni la salubrité des aliments...	États-Unis d'Amérique Justification : Éviter toute confusion avec les autorités compétentes.
Les infestations de ravageurs devraient être traitées immédiatement par une personne ou une entreprise compétente et sans affecter la sécurité sanitaire ni la salubrité...La cause de l'infestation devrait être identifiée et des mesures correctives prises pour éviter que cette dernière ne se reproduise. <u>Des registres sur l'infestation, la surveillance et l'éradication des ravageurs</u> devraient être conservés. Des registres-103 bis. Des systèmes alternatifs de lutte contre les ravageurs sur l'infestation, la surveillance et l'éradication des ravageurs devraient être conservés <u>encouragés</u> , tels que les	Inde Un paragraphe sur des systèmes alternatifs de lutte contre les ravageurs est proposé ici. Ces systèmes sont mis en place dans certaines entreprises.

<u>plantes répulsives placées aux limites (basilic, souci, citronnelle, etc.)</u>	
Des dispositions adéquates doivent être prises pour enlever et entreposer les déchets...	Brésil Justification : Nous proposons d'approfondir cette exception, car elle est susceptible d'annuler la disposition.
Des dispositions adéquates doivent être prises pour enlever et entreposer les déchets...	Suisse Proposition déplacer les paragraphes 104 et 105 vers la section 1.2
Les zones de stockage des déchets devraient être maintenues convenablement propres, leur accès interdit aux nuisibles et résister à l'infestation de ravageurs.	Thaïlande Pour des raisons pratiques, les zones de stockage des déchets devraient être maintenues convenablement propres et résister à l'infestation de ravageurs.
Les zones de stockage des déchets devraient être maintenues convenablement propres, leur accès interdit aux nuisibles et résister à l'infestation de ravageurs. <u>En outre, elles devraient être éloignées des zones de production.</u>	Pérou
SECTION 4 : HYGIÈNE CORPORELLE	
SECTION 4 : HYGIÈNE CORPORELLE	Pérou Modifier le texte, comme suit : Faire en sorte que les personnes en contact direct ou indirect avec les aliments veillent à :
Les entreprises alimentaires devraient instaurer des politiques et des procédures concernant l'hygiène corporelle. Les exploitants du secteur alimentaire devraient s'assurer que l'ensemble du personnel <u>est soit</u> conscient de l'importance d'une bonne hygiène corporelle, qu'il comprend les mesures de maîtrise requises et qu'il s'y conforme.	Pérou
Les personnes reconnues ou suspectées d'être atteintes ou porteuses d'une [maladie ou affection] [maladie contagieuse] <u>maladie</u> ne devraient pas être autorisées à entrer dans les zones de manipulation des aliments s'il existe une possibilité qu'elles contaminent les aliments. Toute personne dans ce cas devrait immédiatement informer la direction de sa maladie ou des symptômes de sa maladie.	États-Unis d'Amérique Justification : De nombreuses maladies transmissibles ne sont pas d'origine alimentaire.
Les personnes reconnues ou suspectées d'être atteintes ou porteuses d'une [maladie ou affection] [maladie contagieuse] [maladie ou affection] ne devraient pas être autorisées à entrer dans les zones de manipulation des aliments s'il existe une possibilité qu'elles contaminent les aliments. Toute personne dans ce cas devrait immédiatement informer la direction de sa maladie ou des symptômes de sa maladie.	Brésil Justification : Le terme maladie est préférable à celui de maladie contagieuse, les types de maladies contagieuses n'étant pas les même dans tous les pays.
Les personnes reconnues ou suspectées d'être atteintes ou porteuses d'une [maladie ou affection] [maladie contagieuse] <u>maladie</u>] ne devraient pas être autorisées à entrer dans les zones de manipulation des aliments s'il existe une possibilité qu'elles	Inde Nous proposons de supprimer l'adjectif contagieuse pour éviter les répétitions.

contaminent les aliments. Toute personne dans ce cas devrait immédiatement informer la direction de sa maladie ou des symptômes de sa maladie.	
Les personnes reconnues ou suspectées d'être atteintes ou porteuses d'une [maladie ou affection] [maladie contagieuse] <u>maladie transmissible</u> ne devraient pas être autorisées à entrer dans les zones de manipulation des aliments s'il existe une possibilité qu'elles contaminent les aliments. Toute personne se trouvant dans cette situation devrait immédiatement informer la direction de la maladie ou des symptômes.	Sénégal
Les personnes reconnues ou suspectées d'être atteintes ou porteuses d'une [maladie maladie ou affection] affection [maladie contagieuse] ne devraient pas être autorisées à entrer dans les zones de manipulation des aliments s'il existe une possibilité qu'elles contaminent les aliments. Toute personne se trouvant dans cette situation devrait immédiatement informer la direction de la maladie ou des symptômes.	Pérou
Les personnes reconnues ou suspectées d'être atteintes ou porteuses d'une [maladie ou affection] [maladie contagieuse] <u>transmissible</u> ne devraient pas être autorisées à entrer dans les zones de manipulation des aliments s'il existe une possibilité qu'elles contaminent les aliments. Toute personne se trouvant dans cette situation devrait immédiatement informer la direction de la maladie ou des symptômes.	Nicaragua
Les personnes reconnues ou suspectées d'être atteintes ou porteuses d'une [maladie ou affection] [maladie contagieuse] ne devraient pas être autorisées à entrer dans les zones de manipulation des aliments s'il existe une possibilité qu'elles contaminent les aliments. Toute personne se trouvant dans cette situation devrait immédiatement informer la direction de la maladie ou des symptômes.	Costa Rica Le Costa Rica est favorable à l'emploi de « une maladie ».
Il peut être approprié d'exclure les préparateurs pendant une période de temps donnée après disparition des symptômes, ou pour certaines maladies, de requérir un certificat médical autorisant le retour au travail.- <u>En cas de diarrhée, notamment, la personne doit se soumettre à des analyses afin de montrer qu'elle a cessé d'excréter le pathogène.</u>	Costa Rica
Les coupures et les blessures, lorsque le personnel affecté est autorisé à poursuivre son travail, devraient être protégées par des pansements étanches adaptés et des gants. <u>Les pansements devraient être d'une couleur contrastant avec les aliments et détectables au moyen d'un détecteur de métaux ou de rayons X.</u>	États-Unis d'Amérique Justification : Les mécanismes de détection des pansements dans les aliments peuvent être utiles à prévenir un risque d'étouffement.
Les coupures et les blessures, lorsque le personnel affecté est autorisé à poursuivre son travail, devraient être protégées par des pansements étanches adaptés et des gants. Le personnel blessé,	Inde Nous proposons de remanier la phrase, afin de minimiser tout risque de contamination des aliments.

<p><u>lorsqu'il y a un risque qu'il contamine les aliments, devrait de préférence être affecté à des activités autres que la manipulation des aliments, jusqu'à la guérison des coupures et blessures.</u></p>	
<p>Les coupures et les blessures, lorsque le personnel affecté est autorisé à poursuivre son travail, devraient être protégées par des pansements étanches adaptés et des gants.</p>	<p>Safe Supply of Affordable Food Everywhere Et si la coupure est sur le visage ? Les gants n'offriraient aucune protection pour ces coupures, et il est nécessaire d'inclure des exemples par l'intermédiaire d'expressions comme « tel que » ou « par exemple ». Qu'est-ce qui est adapté, outre ce qui est étanche ? Il est essentiel de donner d'autres exemples de ce qui est adapté, par exemple les couleurs, et la possibilité d'être détectable par le détecteur de métaux. Modifier comme suit : Les coupures et les blessures, lorsque le personnel affecté est autorisé à poursuivre son travail, devraient être protégées de manière adéquate. Ces protections devraient comprendre des pansements étanches, des bandages colorés et détectables par un détecteur de métaux, des protections pour les bras, des résilles pour les cheveux et les barbes, et des gants.</p>
<p>Les coupures et les blessures, lorsque le personnel affecté est autorisé à poursuivre son travail, devraient être protégées par des pansements étanches adaptés et des gants. <u>Le personnel devrait être réaffecté à des aires de travail n'impliquant aucun contact direct avec les denrées alimentaires.</u></p>	<p>Pérou</p>
<p>Les préparateurs devraient maintenir un haut niveau de propreté corporelle et, le cas échéant, porter des vêtements, un couvre-chef, un couvre-barbe et des chaussures appropriés. Des mesures devraient être mises en œuvre pour empêcher la contamination croisée par les préparateurs, et ce, grâce à un lavage de mains approprié et, au besoin, au port de gants. <u>Les gants devraient être d'une couleur contrastante avec les aliments.</u> En cas d'utilisation de gants, des mesures adéquates devraient être appliquées pour garantir que les gants ne deviennent pas une source de contamination.</p>	<p>États-Unis d'Amérique Justification : Les couleurs contrastantes sont un mécanisme de détection des gants à usage unique tombés dans les aliments et peuvent être utiles à prévenir un risque d'étouffement</p>
<p>Les membres du personnel devront se laver les mains à l'eau et au savon en procédant comme suit : d'abord se mouiller les mains avec de l'eau, puis appliquer une quantité suffisante de savon pour couvrir toute la surface des mains, se rincer les mains avec de l'eau courante propre (de préférence, potable)...et se sécher les mains soigneusement avec une serviette à usage unique</p>	<p>Égypte Le personnel devrait se laver les mains à l'eau et au savon en se mouillant les mains à l'eau et en utilisant suffisamment de savon pour couvrir toute la surface. Se frotter les mains pendant au moins 20 secondes, y compris la palme et le dos de la main, les doigts, l'espace entre les doigts et sous les ongles. Rincer soigneusement les mains à l'eau courante propre. Sécher vigoureusement avec une serviette en papier à usage unique, ou à l'aide d'une méthode équivalente qui permette de réduire l'humidité et la contamination des mains après le lavage. La méthode de séchage ne devrait pas pulvériser l'humidité des mains pendant le procédé. Il est déconseillé d'utiliser des serviettes en tissu réutilisables. Chaque fois que cela s'avère nécessaire, des désinfectants pour les mains peuvent être utilisés. Les désinfectants pour les mains ne devraient pas remplacer le lavage des mains et devraient être utilisés uniquement après le lavage et séchage des mains.</p>
<p>Les membres du personnel devront se laver les mains à l'eau et au savon en procédant comme suit : d'abord se mouiller les mains avec de l'eau, puis appliquer une quantité suffisante de savon pour couvrir toute la surface des mains, <u>se frotter les mains pendant au moins 20 secondes</u> se rincer les mains avec de l'eau</p>	<p>États-Unis d'Amérique Justification : Il est important de se frotter les mains, et les serviettes en tissu ne devraient pas être utilisées pour le séchage des mains. Les crochets ont été mis dans le texte en ce qui concerne les serviettes en tissu lorsqu'il est impossible de les éviter, mais il serait préférable de ne pas les inclure.</p>

<p>courante propre (de préférence, potable) et se sécher les mains soigneusement avec une serviette à usage unique ou toute autre méthode ne conduisant pas à la recontamination des mains. <u>Les serviettes en tissu réutilisables devraient être évitées ; lorsqu'elles sont utilisées, les serviettes en tissu réutilisables devraient être lavées à une fréquence appropriée.] Chaque fois que cela s'avère nécessaire, des désinfectants pour les mains peuvent être utilisés.</u> Les désinfectants pour les mains ne devraient pas remplacer le lavage des mains et devraient être utilisés uniquement après le lavage des mains.</p>	
<p>Les membres du personnel devront se laver les mains à l'eau et au savon en procédant comme suit : d'abord se mouiller les mains avec de l'eau, puis appliquer une quantité suffisante de savon pour couvrir toute la surface des mains, se rincer les mains avec de l'eau courante propre (de préférence, potable) et se sécher les mains soigneusement avec une serviette à usage unique ou toute autre méthode ne conduisant pas à la recontamination des mains. Lorsqu'elles sont utilisées, les serviettes en tissu réutilisables devraient être lavées à une fréquence appropriée. Les désinfectants pour les mains ne devraient pas remplacer le lavage des mains et devraient être utilisés uniquement après le lavage des mains.</p>	<p>Thaïlande L'eau propre est adaptée aux utilisations escomptées, l'eau potable pourrait donc ne pas être nécessaire.</p>
<p>Les membres du personnel devront "Pour se laver les mains à l'eau et mains, le personnel doit les laver au savon liquide et à l'eau en procédant comme suit : d'abord se mouiller les mains avec de l'eau, puis appliquer mouillant à l'eau et en appliquant une quantité suffisante de savon suffisante pour couvrir toute la surface des mains, se toutes les surfaces; rincer les mains avec de l'eau courante propre pure (de préférence, préférence potable) et se sécher les mains sécher soigneusement avec une à l'aide d'une serviette propre à usage unique ou toute d'une autre méthode ne conduisant recontaminant pas à la recontamination des mains. Lorsqu'elles sont utilisées, les serviettes en tissu réutilisables devraient être lavées à une fréquence appropriée. Les désinfectants pour les mains ne devraient pas remplacer le lavage des mains et devraient être utilisés uniquement après le lavage des mains."</p>	<p>Sénégal</p>
<p>Les membres du personnel devront se laver les mains à l'eau et au savon en procédant comme suit : d'abord se mouiller les mains avec de l'eau, puis appliquer une quantité suffisante de savon pour couvrir toute la surface des mains, se rincer les mains avec de l'eau courante propre (de préférence, potable) ...</p>	<p>Panama Le Panama propose d'employer le concept d'ANTISEPTIQUE plutôt que de désinfectant, ce dernier étant utilisé pour des superficies inertes. Comme suit : Les antiseptiques pour les mains ne devraient pas remplacer le lavage des mains et devraient être utilisés uniquement après le lavage des mains.</p>
<p>Les membres du personnel devront se laver les mains à l'eau et au savon en procédant comme suit : d'abord se mouiller les mains avec de l'eau, puis appliquer une quantité suffisante de savon</p>	<p>Pérou</p>

<p>pour couvrir toute la surface des mains, se rincer les mains avec de l'eau courante propre <u>chlorée</u> (de préférence, potable), et se sécher les mains soigneusement avec une serviette à usage unique ou toute autre méthode ne conduisant pas à la recontamination des mains. Lorsqu'elles sont utilisées, les serviettes en tissu réutilisables devraient être lavées à une fréquence appropriée. Les désinfectants pour les mains ne devraient pas remplacer le lavage des mains et devraient être utilisés uniquement après le lavage des mains.</p>	
<p>Les membres du personnel devront se laver les mains à l'eau et au savon en procédant comme suit : d'abord se mouiller les mains avec de l'eau, puis appliquer une quantité suffisante de savon pour couvrir toute la surface des mains, se rincer les mains avec de l'eau courante propre (de préférence, potable) et se sécher les mains soigneusement avec une serviette à usage unique ou toute autre méthode ne conduisant pas à la recontamination des mains. Lorsqu'elles sont utilisées, les serviettes en tissu réutilisables devraient être lavées à une fréquence appropriée. Les désinfectants pour les mains ne devraient pas remplacer le lavage des mains et devraient être utilisés uniquement après le lavage des mains.</p>	<p>Costa Rica Le Costa Rica propose l'énoncé ci-après : 117. « Les membres du personnel doit se laver les mains à l'eau et au savon en s'humidifiant les mains à l'eau, puis en appliquant une quantité suffisante de savon pour couvrir toute la surface des mains. Se frotter les mains pendant au moins 20 secondes. Rincer soigneusement les mains à l'eau courante propre. Se sécher les mains avec une serviette en papier à usage unique ou toute autre méthode permettant de réduire l'humidité et la contamination des mains après le lavage. La méthode de séchage ne doit pas pulvériser l'humidité des mains pendant le processus. Les serviettes en tissu réutilisables ne doivent pas être utilisées. Le cas échéant, un désinfectant pour les mains peut être utilisé. Les désinfectants pour les mains ne devraient pas remplacer le lavage des mains et devraient être utilisés uniquement après le lavage des mains ». Justification : Le Costa Rica considère que les faits probants indiquent que le séchage des mains à l'aide d'une serviette en papier à usage unique, à la suite d'un lavage approprié, limite la dispersion de microbes dans l'établissement et réduit la présence de pathogènes dans les mains. L'action de friction physique de la serviette en papier, accompagnée de l'effet d'absorption, aide à éliminer les bactéries, laisse les mains plus sèches et évite la transmission et la recontamination.</p>
SECTION 5 : TRANSPORT	
SECTION 5 : TRANSPORT	<p>FoodDrinkEurope Nous sommes de l'avis qu'une section spécifique consacrée au « Transport » n'est ni utile ni pertinente dans le présent document : celui-ci devrait décrire les BPH en termes généraux, indépendamment du secteur de la chaîne alimentaire. Des codes d'usages spécifiques existent ou peuvent être élaborés à partir de ce document pour chaque secteur. Certains éléments figurant dans la section « Transport » devraient être déplacés vers d'autres sections de la partie consacrée aux BPH, à conditions qu'ils soient pertinents et qu'ils ne constituent pas des doublons.</p>
SECTION 5 : TRANSPORT	<p>Safe Supply of Affordable Food Everywhere Il est essentiel que, lors du transport d'ingrédients et de produits en vrac, les conteneurs et les moyens de transport soient lavés et séchés correctement avant le chargement, et non seulement pendant le transport. « En l'absence de pratiques d'hygiène efficaces pendant le transport, les aliments peuvent être contaminés ou ne pas atteindre leur destination dans un état acceptable pour la consommation, même lorsque des pratiques d'hygiène adéquates ont été prises en amont de la chaîne alimentaire. »</p>
<p>Les aliments doivent être protégés adéquatement durant le transport. Le type de véhicule ou de conteneur requis dépend de la nature des aliments et des conditions dans lesquelles ils doivent être transportés.</p>	<p>Safe Supply of Affordable Food Everywhere</p>

<p><u>En l'absence de pratiques d'hygiène efficaces avant et pendant le transport, les aliments peuvent être contaminés ou ne pas atteindre leur destination dans un état acceptable pour la consommation, même lorsque des pratiques d'hygiène adéquates ont été prises en amont de la chaîne alimentaire.</u></p>	
<p>pouvoir être efficacement nettoyés et, au besoin, désinfectés désinfectés et séchés.</p>	<p>Safe Supply of Affordable Food Everywhere Le séchage des conteneurs en vrac est essentiel pour la sécurité sanitaire et doit être inclus ici : • pouvoir être efficacement nettoyés et, au besoin, désinfectés ;</p>
<p>Permettre une séparation efficace entre les différents aliments ou entre produits alimentaires et non alimentaires <u>susceptible d'être à l'origine d'une contamination</u>, au besoin, durant le transport ;</p>	<p>Pérou</p>
<p>Les véhicules et conteneurs pour le transport des aliments devraient être maintenus en bon état de propreté, d'entretien et de marche. Lorsque le même véhicule ou conteneur est utilisé pour transporter des aliments différents ou des articles non alimentaires, il faudrait le nettoyer à fond et, au besoin, le désinfecter entre chaque chargement-₂.</p> <p><u>Lorsque le même véhicule ou conteneur est utilisé pour transporter des aliments différents ou des articles non alimentaires, il faudrait le nettoyer à fond et, au besoin, le désinfecter et le sécher entre chaque chargement.</u></p>	<p>Safe Supply of Affordable Food Everywhere Le séchage des conteneurs en vrac est essentiel pour la sécurité sanitaire et doit être inclus également ici : Lorsque le même véhicule ou conteneur est utilisé pour transporter des aliments différents ou des articles non alimentaires, il faudrait le nettoyer à fond et, au besoin, le désinfecter entre chaque chargement. <i>Catégorie : TECHNIQUE</i></p>
<p><u>Le cas échéant, notamment dans le transport en vrac, les conteneurs et véhicules devraient être désignés exclusivement pour le transport des denrées alimentaires et être utilisés uniquement dans le transport alimentaire. Les denrées alimentaires en vrac sous forme liquide, en granulés ou en poudre, doivent être transportées dans des réceptacles et/ou conteneurs/citernes réservés au transport d'aliments excepté lorsque l'application de principes tels que ceux du système HACCP démontrent que le transport dédié à ces produits n'est pas nécessaire pour atteindre le même niveau de sécurité alimentaire.</u></p>	<p>IDF/FIL Dans la pratique, la disposition relative au transport en vrac n'est ni réaliste ni justifiée, par exemple : Exemple 1 : Un camion transportant du lait destiné à la consommation humaine sera utilisé également pour le transport de lactosérum destiné à l'alimentation animale. La seule chose qui change est la « destination » (alimentation destinée aux humains ou aux animaux). Tel qu'il est rédigé actuellement, le paragraphe 120 indique que le camion utilisé pour le transport de lactosérum ne peut en aucun cas être utilisé pour le transport du lait. Exemple 2 : Un camion transportant du lait se rend à une installation de destruction, le lait ayant été déclassé en raison, par exemple, de résidus de médicaments vétérinaires détectés. En vertu de cette disposition, le chauffeur devrait laisser le camion à l'installation de destruction car il ne pourra jamais être réutilisé pour transporter des aliments. Le transport d'autres denrées est acceptable à condition de ne pas compromettre la sécurité sanitaire des aliments, et que les conteneurs soient nettoyés correctement et, le cas échéant, désinfectés après usage. Il est toujours possible de nettoyer un conteneur à un niveau tel qu'il sera apte au transport d'aliments, même si le chargement précédent n'était pas alimentaire. Un nouveau camion, par exemple, est très sale mais peut être « élevé » à un niveau de qualité alimentaire (transport) par un nettoyage soigneux avant d'être mis en service pour la première fois. Lorsque la nature du chargement précédent est connue, un nettoyage adéquat peut être prévu. L'utilisation de citernes à lait, y compris de camion citernes pour la collecte du lait, pour le transport de produits laitiers destinés à l'alimentation animale et autres fins non alimentaires (par exemple usage pharmaceutique ou technique) permet d'optimiser la logistique des transports, de baisser les coûts et de protéger l'environnement (réduction de l'émission des gaz d'échappement des camions).</p>

	<p>Se reporter à la disposition de la section 5.9 du Code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des produits alimentaires en vrac et des produits alimentaires semi-emballés (CAC/RCP 47-2001) du CODEX, ci après :</p> <p>« Les denrées alimentaires en vrac sous forme liquide, en granulés ou en poudre, doivent être transportées dans des réceptacles et/ou conteneurs/citernes réservés au transport d'aliments excepté lorsque l'application de principes tels que ceux du système HACCP démontrent que le transport dédié à ces produits n'est pas nécessaire pour atteindre le même niveau de sécurité alimentaire ».</p> <p>La rédaction du paragraphe 120 doit être modifiée et inclure le nettoyage lorsque les conteneurs pour le transport en vrac sont utilisés pour des fins non alimentaires, par exemple en utilisant le même libellé que celui du CAC/RCP 47 ou un libellé différent, comme suit :</p>
SECTION 6 : INFORMATIONS SUR LES PRODUITS ET VIGILANCE DES CONSOMMATEURS	
<p>SECTION 6 : INFORMATIONS SUR LES PRODUITS ET VIGILANCE DES CONSOMMATEURS</p> <p>JUSTIFICATION :</p> <p><u>DES RENSEIGNEMENTS INSUFFISANTS SUR LE PRODUIT ET/OU UNE MECONNAISSANCE DES REGLES GENERALES D'HYGIENE ALIMENTAIRE PEUVENT ABOUTIR A DE MAUVAISES PRATIQUES DE MANUTENTION AUX STADES ULTERIEURS DE LA CHAINE ALIMENTAIRE. IL PEUT EN RESULTER L'APPARITION DE MALADIES OU LA PRODUCTION D'ALIMENTS IMPROPRES A LA CONSOMMATION, MEME LORSQUE DES CONTROLES ADEQUATS DE L'HYGIENE ONT ETE PRIS EN AMONT DE LA CHAINE ALIMENTAIRE. DES RENSEIGNEMENTS INSUFFISANTS SUR LE PRODUIT CONCERNANT LES ALLERGENES QU'IL CONTIENT PEUVENT ENTRAINER L'APPARITION DE MALADIES CHEZ LES CONSOMMATEURS SOUFFRANT D'ALLERGIES.</u></p>	<p>Inde</p> <p>Les mesures de contrôle sont utilisées uniquement dans le cadre HACCP, et non dans un contexte BPH. Ainsi, nous proposons de supprimer le terme « mesures ».</p>
<p>Les aliments préemballés devraient porter sur l'étiquette des instructions claires pour permettre aux opérateurs, tout au long de la chaîne alimentaire, de manipuler, <u>préparer</u>, présenter, entreposer et utiliser le produit en toute sécurité.</p>	<p>Canada</p> <p>Nous suggérons d'ajouter « préparer », car le verbe préparer pourrait ne pas être couvert par manipuler et utiliser.</p>
<p>Les programmes d'éducation du consommateur devraient porter sur les principes généraux d'hygiène alimentaire....De tels programmes devraient permettre au consommateur de comprendre l'importance de toutes les informations relatives au produit, d'observer les instructions qui l'accompagnent et de faire son choix en connaissance de cause. En particulier, les consommateurs devraient être informés des liens qui existent entre le contrôle de la température et de la durée de cuisson d'une part, et les maladies transmises par les aliments d'autre part, ainsi que de la présence d'allergènes. Les consommateurs devraient également être éduqués à appliquer des mesures d'hygiène appropriées (par exemple, lavage des mains adéquat, stockage et cuisson appropriés, prévention de toute contamination croisée,</p>	<p>Canada</p> <p>Envisager d'ajouter une phrase indiquant sur qui retombe la responsabilité de mettre en place des programmes d'éducation du consommateur (par exemple exploitants du secteur alimentaire et autorités compétentes).</p>

etc.) pour s'assurer que leurs aliments sont sûrs et propres à la consommation.	
SECTION 7 : FORMATION	
SECTION 7 : FORMATION	Suisse proposition de déplacer « formation » après la Section 4.
SECTION 7 : FORMATION	Pérou Tous les exploitants du secteur alimentaire qui entrent directement ou indirectement en contact avec des aliments devraient comprendre les principes d'hygiène alimentaire pour garantir un niveau de compétences adapté aux opérations qu'ils accomplissent..
Le délai escompté avant la consommation de l'aliment.	Pérou Un autre facteur est ajouté.
Le délai escompté avant la consommation de l'aliment.-; <u>. Emploi et entretien des instruments et des équipements</u>	Pérou
Le type de supervision requis dépendra de la taille de l'entreprise, de la nature de ses activités et des différents produits alimentaires concernés. Les dirigeants et/ou responsables <u>et/ou employés/ouvriers</u> devraient avoir les connaissances nécessaires concernant les principes et pratiques d'hygiène alimentaire pour être à même de juger des dangers potentiels et de prendre les mesures nécessaires afin de parer aux déficiences.	Safe Supply of Affordable Food Everywhere Ce paragraphe est trop contraignant, non seulement les dirigeants et responsables ont les connaissances pour mener des activités. Les dirigeants et/ou responsables devraient avoir les connaissances nécessaires concernant les principes et pratiques d'hygiène alimentaire pour être à même de juger des dangers potentiels et de prendre les mesures nécessaires afin de parer aux déficiences.
Recyclage <u>Mises à jour des formations</u>	Pérou
CHAPITRE DEUX : SYSTÈME D'ANALYSE DES RISQUES - POINTS CRITIQUES POUR LEUR MAÎTRISE (HACCP) ET DIRECTIVES CONCERNANT SON APPLICATION	
SYSTÈME D'ANALYSE DES RISQUES - POINTS CRITIQUES POUR LEUR MAÎTRISE (HACCP) ET DIRECTIVES CONCERNANT SON APPLICATION	FoodDrinkEurope <input type="checkbox"/> Il nous semble plus approprié de le ranger sous le principe 3, la validation d'un CCP prédéterminé (principe 2) établissant par exemple le moment critique, la température, pH, concentration de l'agent détergent, etc. Le principe 6 a trait à la validation de l'ensemble du système HACCP, à savoir les plaintes des consommateurs pourraient constituer une vérification aussi valable que les tests de vérification. Pour ces raisons, assimiler la validation au principe 6 prêterait à confusion.
SYSTÈME D'ANALYSE DES <u>RISQUES-DANGERS</u> - POINTS CRITIQUES POUR LEUR MAÎTRISE (HACCP) ET DIRECTIVES CONCERNANT SON APPLICATION	Sénégal
La première section du présent [Chapitre] définit les sept principes du Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP). La deuxième partie donne des orientations générales concernant l'application de ce système <u>en 12 étapes consécutives</u> , tout en reconnaissant que les détails de sa mise en œuvre peuvent varier...	Suisse introduit les « 12 pas » souvent utilisés
La première section du présent [Chapitre] définit les sept principes du Système d'analyse des <u>risques-dangers</u> - points critiques pour leur maîtrise (HACCP)...	Sénégal

<p>Les principes HACCP peuvent être pris en considération d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire depuis le stade de la production primaire jusqu'à celui de la consommation, et leur mise en application doit être guidée par des preuves scientifiques de risques pour la santé humaine...</p> <p><u>Les principes HACCP peuvent être pris en considération d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire depuis le stade de la production primaire jusqu'à celui de la consommation, et leur mise en application doit être guidée par des preuves scientifiques de risques pour la santé animale et/ou humaine.</u></p>	<p>Safe Supply of Affordable Food Everywhere Le HACCP est utilisé dans la production primaire et les aliments pour animaux, raison pour laquelle nous nous penchons également sur la santé animale : Les principes HACCP peuvent être pris en considération d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire depuis le stade de la production primaire jusqu'à celui de la consommation, et leur mise en application doit être guidée par des preuves scientifiques de risques pour la santé humaine.</p>
<p>Les principes HACCP peuvent être pris en considération d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire depuis le stade de la production primaire jusqu'à celui de la consommation...Cependant, les principes HACCP peuvent être appliqués de manière flexible dans des opérations individuelles, et les entreprises peuvent utiliser des ressources externes ou adapter un plan HACCP générique, fourni qui devrait faire l'objet d'une réglementation par l'autorité compétente ou le secteur alimentaire...</p>	<p>Pérou Un plan HACCP est spécifique.</p>
<p>Les principes HACCP peuvent être pris en considération d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire depuis le stade de la production primaire jusqu'à celui de la consommation... Cependant, les principes HACCP peuvent être appliqués de manière flexible dans des opérations individuelles et les entreprises peuvent utiliser des ressources externes ou adapter un plan HACCP générique, fourni par l'autorité compétente ou le secteur alimentaire...</p>	<p>Colombie La Colombie propose supprimer la phrase « et les entreprises peuvent utiliser des ressources externes ou adapter un plan HACCP générique fourni par l'autorité compétente ou le secteur alimentaire », les plans étant spécifiques pour chaque établissement et chaque processus.</p>
<p>Pour être appliqué avec succès, un système HACCP requiert l'engagement et la pleine participation de la direction et du personnel... l'application du système HACCP dans la gestion de la sécurité sanitaire des aliments par rapport à des systèmes plus larges de gestion de la qualité.</p>	<p>Inde L'élimination de cette partie de la phrase est proposée car elle nous semble superflue.</p>
<p>Pour être appliqué avec succès, un système HACCP requiert l'engagement et la pleine participation de la direction et du personnel....</p>	<p>Panama Le Panama propose d'employer le terme santé animale plutôt que santé vétérinaire, et ajouter d'autres disciplines, telles que : santé publique, médecine humaine, épidémiologie.</p>
<p>Les obstacles à l'application du système HACCP dans les petites entreprises et entreprises moins développées ont été reconnus. Des approches plus souples pour la mise en œuvre du système HACCP dans ce type d'entreprise sont décrites dans le document intitulé Orientations FAO/OMS à l'usage des gouvernements concernant l'application du HACCP dans les petites entreprises moins développées du secteur alimentaire. Cela permet d'adapter l'approche HACCP et aider ainsi les autorités compétentes à soutenir les petites entreprises et entreprises moins développées, par exemple, dans l'élaboration d'un système fondé sur le HACCP conforme aux sept principes HACCP mais qui ne cadre pas avec</p>	<p>Japon Le Japon propose de donner des exemples de souplesse dans l'application.</p>

<p>la configuration ou les étapes décrites à la présente section, <u>par exemple se limiter aux registres des non-conformités plutôt que d'enregistrer tous les résultats des activités de surveillance, dans le but de réduire le fardeau de l'archivage inutile pour certains exploitants du secteur alimentaire.</u></p>	
<p>Les obstacles à l'application du système HACCP dans les petites entreprises et entreprises moins développées ont été reconnus. Des approches plus souples pour la mise en œuvre du système HACCP dans ce type d'entreprise sont décrites dans le document intitulé Orientations FAO/OMS à l'usage des gouvernements concernant l'application du HACCP dans les petites entreprises moins développées du secteur alimentaire. Cela permet d'adapter l'approche HACCP et aider ainsi les autorités compétentes à soutenir les petites entreprises et entreprises moins développées, par exemple, dans l'élaboration d'un système fondé sur le HACCP conforme aux sept principes HACCP mais qui ne cadre pas avec la configuration ou les étapes décrites à la présente section (*)</p>	<p>Pérou (*)L'énoncé est confus et ne nous permet pas de manifester un avis</p>
<p>Q6 La validation a été ajoutée au Principe 6 sur la vérification, car le texte d'application du Principe 6 incluait une déclaration sur la validation. Cependant, il peut être plus approprié d'inclure la « validation » dans le Principe 3. Qu'en pensent les membres ?</p>	<p>Jamaïque La validation doit être incluse au principe 6</p>
<p>Q6</p>	<p>Chili Question 6 : La validation a été ajoutée au Principe 6 sur la vérification, car le texte d'application du Principe 6 incluait une déclaration sur la validation. Cependant, il peut être plus approprié d'inclure la « validation » dans le Principe 3. Qu'en pensent les membres ? La validation doit être maintenue au principe 6, mais ne doit pas être incluse dans l'intitulé ou l'énoncé du principe en soi.</p>
<p>Q6</p>	<p>Égypte Favorables à ajouter la validation au principe 6 sur la vérification et au principe « en ce qui concerne le seuil critique.</p>
<p>Q6</p>	<p>États-Unis d'Amérique Il ne nous semble pas plus approprié d'inclure la « validation » dans le Principe 3. Justification : Considérations générales Nous convenons qu'il est essentiel de valider les seuils critiques, mais la question de la validation, ainsi que la vérification, est un sujet beaucoup plus large. Pendant des années, la validation a été considérée comme faisant partie de la vérification. Auparavant, le CCFH était convenu de ne pas créer de nouveau principe (à savoir un principe relatif à la validation et un autre pour la vérification), et nous avons décidé de fournir une meilleure description des deux types d'activités au principe 6. La vérification et la validation se chevauchent parfois, et une activité qui relève de la validation pour certains peut relever de la vérification pour d'autres (par exemple, certaines personnes considèrent la réanalyse du plan HACCP comme étant une activité de validation, alors que pour d'autres il s'agit de vérification). En dernière instance, ce qui importe est que l'activité soit menée indépendamment du nom qui lui est attribué.</p>
<p>Q6</p>	<p>Canada Le Canada suggère que la validation soit développée comme concept au principe 6 plutôt qu'au principe 3, car elle s'applique à plus d'éléments que le seuil critique. Le Canada appuie le</p>

	nouveau texte proposé au principe 6 et propose des modifications à apporter au texte au principe 3, aux paragraphes 161 et 162.
Q6	Maurice D'accord
Q6	Japon Le Japon appuie l'ajout du concept de validation au principe 6. La validation est requise pour tous les éléments du plan HACCP, non seulement pour les seuils critiques.
Q6	Guyana Oui, nous sommes d'accord.
Q6	Guyana il est plus approprié d'inclure la validation au principe 3. L'alternative proposée permet d'assurer que les seuils critiques identifiés sont solides. Seule la vérification devrait rester au principe 6 comme un moyen de déterminer l'efficacité du système.
Q6	Suisse Principe 3
Q6	Kenya nous acceptons la modification qui nous semble appropriée.
Q6	Maroc Le Maroc appuie l'inclusion de la validation dans le principe 6 du système HACCP. Justification: la validation est applicable à l'ensemble du système HACCP, de même que la vérification.
Q6 :La validation a été ajoutée au Principe 6 sur la vérification, car le texte d'application du Principe 6 incluait une déclaration sur la validation. Cependant, il peut être plus approprié d'inclure la « validation » dans le Principe 3. Qu'en pensent les membres ?	Panama Le Panama recommande : Incorporer la validation au principe 3, mais la laisser également au principe 6.
Q6	Uruguay L'Uruguay estime qu'il convient de la déplacer dans l'intitulé du Principe 3, car les seuils critiques devraient être validés lors de leur fixation. Il est suggéré que l'intitulé du Principe 3 soit « Fixer et valider le ou les seuil(s) critique(s) » Conserver le libellé du principe 3 tel qu'il apparaissait dans le document précédent, où le besoin de valider les seuils critiques était décrit.
Q6	Argentine L'Argentine soutient l'introduction de la validation au principe 6.
Q6	Colombie La Colombie estime que la validation ne doit pas être incluse lors de la fixation des seuils critiques. La validation serait couverte dans le principe 6.
Q6	Costa Rica Le Costa Rica appuie la proposition de modifier le principe 3.
Q6	IDF/FIL Nous recommandons fortement de séparer la validation de la vérification. Ces deux termes ne sont pas compris correctement par les usagers HACCP, et cette confusion persistera tant que les deux concepts ne seront pas traités séparément. Le lieu idéal pour traiter la validation est à la fin de l'étape de planification (au moment de définir

	les mesures de maîtrise), c'est-à-dire dans le cadre du principe 3. Cette approche s'harmonise également avec ISO 22000:2018.
Q6	Safe Supply of Affordable Food Everywhere La validation devrait être au principe 3
PRINCIPES DU SYSTÈME HACCP	
Procéder à une analyse des risques et déterminer les <u>des</u> mesures de maîtrise..	Brésil Justification : Le Brésil suggère l'utilisation du terme « mesures de maîtrise », pour faciliter la compréhension des activités principales du principe 1.
Procéder à une analyse des risques dangers .	Sénégal
[Fixer le ou les seuils critiques] ou [Déterminer et valider le ou les seuils critiques].	États-Unis d'Amérique Justification : À notre sens, valider des seuils critiques fait partie du processus d'établissement. Ceci s'explique dans la discussion concernant l'application du principe.
[Fixer le ou les seuils critiques] ou [Déterminer et valider le ou les seuils critiques].	Brésil Justification : Le Brésil préfère retenir la formule « fixer les seuils critiques », le processus de validation est large et ne se limite pas au principe 3.
[Fixer le ou les seuils critiques] ou [Déterminer et valider le ou les seuils critiques].	Inde La seconde formule est plus adaptée, car elle souligne le fait que les seuils critiques doivent être validés.
[Fixer le ou les seuils critiques] ou [Déterminer et valider le ou les seuils critiques].	Malaisie La Malaisie préfère la formule « déterminer et valider les seuils critiques » Justification: La validation est nécessaire en vertu du principe 3 afin d'assurer que les mesures de maîtriser et les seuils critiques sont en mesure de maîtriser les dangers. Ceci se conforme également à la Norme malaisienne pour la sécurité sanitaire des aliments sur la base d'un Système d'analyse des risques : points critiques pour leur maîtrise (HACCP), qui prévoit que la validation soit appliquée au principe 3.
[Fixer le ou les seuils critiques] ou [Déterminer Déterminer et valider le ou les seuil(s) critique(s)].	Malaisie
[Fixer le ou les seuils critiques] ou [Déterminer et valider le ou les seuils critiques].	Sénégal
[Fixer-Fixer le ou les seuils critiques] ou [Déterminer et valider le ou les seuils critiques]- critiques	Maroc Justificatif La validation s'applique à travers le système HACCP et pas seulement lors de l'établissement des limites critiques.
[Fixer le ou les seuils critiques] ou [Déterminer et valider le ou les seuils critiques].	Nicaragua
[Fixer le ou les seuils critiques] ou [Déterminer et valider le ou les seuils critiques].	Colombie
Déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé.	États-Unis d'Amérique
Appliquer les procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.	États-Unis d'Amérique Nous pouvons accepter le principe tel qu'il est formulé, ou même « Instaurer des procédures de validation et vérification » (libellé du paragraphe 170).

	Justification : Dans les deux cas, le principe comprend la validation. Bien que le premier énoncé ne comprend pas le terme « validation » de manière explicite, la validation est nécessaire pour qu'un système HACCP puisse maîtriser les dangers avec efficacité.
Appliquer les procédures de <u>Validation et vérification</u> afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.	Canada Afin de refléter le nouvel énoncé du paragraphe 170.
Appliquer les procédures de <u>vérification et validation</u> afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.	Inde La validation ne se limite pas uniquement aux seuils critiques. Les mesures de maîtrise et le système HACCP en général doivent être soumis à validation. La validation renforce l'efficacité. Il est donc plus approprié de l'inclure au principe 6. La validation s'effectue au moment de la mise au point du système, ainsi qu'après la mise en œuvre, alors que la vérification a lieu uniquement après la mise en œuvre. C'est pourquoi des changements sont proposés.
Appliquer les procédures de <u>validation, vérification et examen</u> afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.	Japon Pour des question de cohérence par rapport aux paragraphes 170 à 175.
Appliquer les procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement. <u>Etablir des procédures de validation et de vérification»</u>	Sénégal
DIRECTIVES CONCERNANT L'APPLICATION DU SYSTÈME HACCP	
Avant d'appliquer le système HACCP à un secteur quelconque de la chaîne alimentaire...L'application de systèmes HACCP ne sera pas efficace si des <u>BPH programmes prérequis</u> ne sont pas préalablement en place.	Brésil Justification : Afin d'harmoniser le paragraphe, les programmes prérequis ne se limitant pas aux BPH.
Avant d'appliquer le système HACCP à un secteur quelconque de la chaîne alimentaire, il faut que ce secteur mette en place les BPH conformément au Chapitre I du présent document et aux codes d'usages du Codex spécifiques des produits et propres à chaque secteur, et qu'il respecte les exigences appropriées en matière de sécurité sanitaire des aliments établies par les autorités compétentes...	Suisse 2 ^e phrase : Encore une définition de programmes prérequis...
Avant d'appliquer le système HACCP à un secteur quelconque de la chaîne alimentaire, il faut que ce secteur mette en place les BPH...	Nicaragua Le Nicaragua suggère de préciser à quels programmes prérequis il est fait référence.
Dans tous les types d'entreprises du secteur alimentaire, pour qu'un système HACCP soit efficace, il faut que la direction soit consciente de la nécessité de le mettre en œuvre et qu'elle soit déterminée à s'impliquer dans la sécurité alimentaire. Une application efficace exige également <u>l'engagement</u> , les connaissances et les habiletés nécessaires de la part des employés et de la direction.	Suisse
Lors de l'identification et de l'évaluation des dangers, ainsi que des opérations successives que comportent l'élaboration et la mise en œuvre d'un système HACCP, il faudrait tenir compte de l'importance que peuvent avoir les matières premières et les autres ingrédients, les pratiques de production, les pratiques de	Japon

<p>fabrication (y compris si les procédés permettent de maîtriser les dangers <u>les dangers sont correctement maîtrisés</u> conformément aux BPH ou si des dangers significatifs subsistent et nécessitent d'être maîtrisés dans le cadre du système HACCP), la destination probable du produit fini, les catégories de consommateurs visés et les données épidémiologiques concernant la sécurité sanitaire de l'aliment.</p>	
<p>Le système HACCP est une approche systématique qui renforce la maîtrise des dangers spécifiques liés à la sécurité sanitaire des aliments, au besoin, au-delà des résultats obtenus par l'établissement en appliquant les BPH. Le système HACCP a pour but d'exercer des contrôles au niveau des points critiques pour la maîtrise (CCP). Il faudrait envisager de modifier l'opération en cas d'identification d'un danger lié à la sécurité sanitaire des aliments qui n'est pas maîtrisé par le procédé. Tel que cela est expliqué dans la section consacrée aux BPH, certains dangers alimentaires peuvent être correctement maîtrisés au moyen de mesures de maîtrise fondées sur les BPH.</p>	<p>États-Unis d'Amérique Justification : Ce terme n'est pas nécessaire, compte tenu de la définition d'un danger.</p>
<p>Le système HACCP devrait être vérifié régulièrement afin de régulièrement et chaque fois qu'il s'agit de déterminer si une modification importante de l'entreprise alimentaire risque d'avoir un impact sur l'analyse des dangers ou les mesures de maîtrise (par exemple, nouveau procédé, nouvel ingrédient, nouveau produit, nouveau matériel) afin de déterminer si des modifications sont requises lorsqu'une modification est réalisée sur le produit, le procédé ou n'importe quelle étape. Lorsqu'une modification est réalisée sur le produit, le procédé ou n'importe quelle étape, le cas échéant, des modifications devraient être apportées <u>au système HACCP</u>. Le système devrait également être vérifié et modifié si nécessaire lorsque le système HACCP ne parvient pas à produire un produit sûr, par exemple si un agent pathogène est détecté dans un produit prêt à la consommation.</p>	<p>États-Unis d'Amérique</p>
<p>Le système HACCP devrait être vérifié régulièrement afin de déterminer si une modification importante de l'entreprise alimentaire risque d'avoir un impact sur l'analyse des dangers ou les mesures de maîtrise...Le système devrait également être vérifié et modifié si nécessaire lorsque le système HACCP ne parvient pas à produire un produit sûr, par exemple si un agent pathogène est détecté <u>à des niveaux inacceptables</u> dans un produit prêt à la consommation.</p>	<p>Japon</p>
<p>Le système HACCP devrait être vérifié régulièrement afin de déterminer si une modification importante de l'entreprise alimentaire risque d'avoir un impact sur l'analyse des dangers ou les mesures de maîtrise... Le système devrait également être vérifié et modifié si nécessaire lorsque le système HACCP ne parvient pas à produire un produit sûr, par exemple si un agent</p>	<p>Pérou</p>

<p>pathogène est détecté dans un produit prêt à la consommation. <u>Par ailleurs, ces modifications devraient être signalées aux autorités compétentes pour leur validation.</u></p>	
<p>L'application des principes HACCP visant à développer un système HACCP efficace échoit à chaque entreprise individuelle... Si l'importance d'adapter la mise en application du système HACCP à l'entreprise est reconnue, les sept principes doivent tous être appliqués <u>pris en compte</u> lors de l'élaboration du système HACCP. Cette souplesse doit tenir compte de la nature et de la taille des opérations, y compris les ressources humaines et financières disponibles, les infrastructures, les procédés, les connaissances et les contraintes pratiques ainsi que les risques associés à l'aliment produit. Elle ne vise pas à réduire les CCP et ne devrait pas menacer la sécurité sanitaire des aliments.</p>	<p>États-Unis d'Amérique Justification : Indiquer que les sept principes devraient être appliqués contredit le paragraphe 133, qui indique « Bien qu'il ne soit pas toujours possible d'appliquer le système HACCP sur le site de production primaire, certains principes peuvent être suivis ». Nous pensons qu'il n'est pas nécessaire d'évoquer la taille, certaines petites entreprises produisent des aliments à haut risque. De plus, les aspects énumérés dont il faut tenir compte comprennent la taille (ressources humaines et financières).</p>
<p>L'application des principes HACCP visant à développer un système HACCP efficace échoit à chaque entreprise individuelle. Toutefois, ... Cette souplesse doit tenir compte de la nature et de la taille <u>taille</u> des opérations, y compris les ressources humaines et financières disponibles, les infrastructures, les procédés, les connaissances et les contraintes pratiques ainsi que les risques associés à l'aliment produit. Elle ne vise pas à réduire les CCP et ne devrait pas menacer la sécurité sanitaire des aliments.</p>	<p>Sénégal Justificatif: La taille de l'organisation doit être prise en compte pour la flexibilité dans la mise en place d'un système HACCP.</p>
<p>L'application des principes HACCP visant à développer un système HACCP efficace échoit à chaque entreprise individuelle. Toutefois, ... Cette souplesse doit tenir compte de la nature et de la taille des opérations, y compris les ressources humaines et financières disponibles, les infrastructures, les procédés, les connaissances et les contraintes pratiques ainsi que les risques associés à l'aliment produit. Elle ne vise pas à réduire les CCP et ne devrait pas menacer la sécurité sanitaire des aliments.</p>	<p>Maroc Justification: La taille de l'établissement devrait être prise en compte pour la flexibilité d'un système HACCP.</p>
<p>L'application des principes HACCP visant à développer un système HACCP efficace échoit à chaque entreprise individuelle.</p>	<p>Pérou La souplesse du mécanisme pour les entreprises n'est pas précisée.</p>
<p>L'absence sur place des ressources et des compétences nécessaires au développement et à l'application d'un plan HACCP efficace est un des obstacles auxquels sont parfois confrontées les entreprises, en particulier les petites entreprises et entreprises moins développées.</p>	<p>Safe Supply of Affordable Food Everywhere Ceci est plus qu'un plan HACCP et devrait indiquer Système HACCP. À vrai dire, l'emploi des termes Système HACCP et plan HACCP devrait être vérifié dans l'ensemble du Chapitre II. L'absence sur place des ressources et des compétences nécessaires au développement et à l'application d'un plan HACCP efficace est un des obstacles auxquels sont parfois confrontées les entreprises, en particulier les petites entreprises et entreprises moins développées. Et Une explication complète relative aux bases du plan HACCP devrait être fournie à l'exploitant du secteur alimentaire. Les définitions de plan HACCP et Système HACCP devraient être ajoutées à la liste des définitions, pour qu'il ressorte clairement qu'il ne s'agit pas de la même chose.</p>
<p>APPLICATION</p>	

<p>L'exploitant du secteur alimentaire devrait s'assurer qu'il dispose d'experts et de techniciens spécialisés dans le produit en cause pour mettre au point un plan HACCP efficace. En principe, il devrait constituer à cet effet une équipe pluridisciplinaire comprenant des individus menant différentes activités dans le cadre de l'opération, par exemple la production, l'entretien, le contrôle qualité, <u>l'assainissement, le nettoyage et la désinfection</u>, etc.</p>	<p>États-Unis d'Amérique</p>
<p>L'équipe HACCP devrait identifier le champ d'application du système HACCP et les programmes prérequis applicables, et se charger de la rédaction du plan HACCP. Ce champ d'application doit décrire le segment de la chaîne alimentaire concerné ainsi que les classes générales de dangers (biologiques, chimiques et physiques) à couvrir (par exemple, couvre-t-il toutes les classes de dangers ou uniquement certains dangers ?) <u>les produits alimentaires et les processus concernés.</u></p>	<p>États-Unis d'Amérique</p> <p>Justification : Il ne nous semble pas approprié de limiter un plan HACCP à certaines classes de dangers. Le « segment de la chaîne alimentaire » concerné dépend de l'entreprise alimentaire qui élabore le plan HACCP, ainsi que des aspects qu'elle est appelée à maîtriser. Cependant, les entreprises peuvent élaborer différents plans HACCP pour différents produits alimentaires et différents processus, ce qui est indiqué dans le champ d'application du plan HACCP.</p>
<p>Il est nécessaire de développer une description complète du produit, et notamment de donner des instructions concernant sa sécurité d'emploi telles que la composition, la structure physique/chimique</p>	<p>Costa Rica</p> <p>Le Costa Rica propose de se reporter au paragraphe 54 pour ne pas répéter les informations.</p>
<p>L'utilisation prévue devrait décrire <u>Il est nécessaire de décrire</u> l'utilisation envisagée par l'exploitant du secteur alimentaire et les utilisations escomptées du produit par l'utilisateur suivant dans la chaîne alimentaire ou par le consommateur (utilisateur final) ; elle <u>cette description</u> devrait également inclure les façons dont les consommateurs utilisent le produit, autres que celles prévues par l'exploitant du secteur alimentaire...</p>	<p>États-Unis d'Amérique</p>
<p>L'utilisation prévue <u>Le produit</u> devrait décrire l'utilisation envisagée par l'exploitant du secteur alimentaire et les utilisations escomptées du produit par l'utilisateur suivant dans la chaîne alimentaire ou par le consommateur (utilisateur final) ...</p>	<p>Nicaragua</p>
<p>L'utilisation prévue devrait décrire l'utilisation envisagée par l'exploitant du secteur alimentaire et les utilisations escomptées du produit par l'utilisateur suivant dans la chaîne alimentaire ou par le consommateur (utilisateur final)...</p>	<p>Safe Supply of Affordable Food Everywhere</p> <p>Dans ce paragraphe, il serait nécessaire d'ajouter des exemples d'utilisation non prévue, par exemple la consommation de pâtes/mélanges de produits de boulangerie ou de viandes à l'état cru ou peu cuit, ne pas conserver au réfrigérateur après ouverture, ne pas suivre les instructions validées pour la cuisson.</p>
<p>Établir un diagramme des opérations (Étape 4)</p>	<p>Costa Rica</p> <p>Le Costa Rica propose de se reporter au paragraphe 57 pour ne pas répéter les informations.</p>
<p>C'est l'équipe HACCP qui doit être chargée d'établir le diagramme des opérations. Ce diagramme devrait comprendre toutes les étapes de production d'un produit donné... En appliquant le système HACCP à une étape donnée, il faudrait tenir compte des étapes qui la précèdent et qui lui font suite. Ce diagramme des opérations devrait comprendre toutes les opérations...</p>	<p>États-Unis d'Amérique</p> <p>Justification : Ce paragraphe concerne l'élaboration du diagramme, et ne concerne pas son application. De plus, il n'est pas clair ce qui est attendu de l'activité de tenir compte des étapes qui précèdent et qui lui font suite à une étape donnée.</p>

C'est l'équipe HACCP qui doit être chargée d'établir le diagramme des opérations. Ce diagramme devrait comprend toutes les étapes de production d'un produit donné...Le diagramme des opérations devrait indiquer toutes les opérations, y compris celles concernant les ingrédients, le personnel , l'eau et l'air, <u>le cas échéant</u> ..	Japon À notre sens, ces éléments sont généralement maîtrisés par des BPH, et sont donc optionnels. De plus, le personnel n'est généralement pas pris en compte dans les diagrammes de flux.
C'est l'équipe HACCP qui doit être chargée d'établir le diagramme des opérations. Ce diagramme devrait comprend toutes les étapes de production d'un produit donné, y compris la remise en fabrication, <u>le cas échéant</u> ...	Pérou
Les points de remise en fabrication et de recyclage, <u>le cas échéant</u> ;	Pérou
Il conviendrait de s'employer à comparer en permanence le déroulement des activités de transformation au diagramme des opérations et, le cas échéant, modifier ce dernier. La confirmation du diagramme des opérations devrait être effectuée par une ou plusieurs personnes possédant une connaissance suffisante du déroulement des opérations de transformation.	Safe Supply of Affordable Food Everywhere Le HACCP concerne plus que les étapes du processus, et le matériel devrait donc être ajouté. Énumérer tous les dangers potentiels associés à chacune des étapes, effectuer une analyse des risques pour identifier les dangers significatifs et définir les mesures permettant de maîtriser les dangers ainsi identifiés (Étape 6 et Principe 1) <i>Catégorie : DE FOND</i>
Énumérer tous les dangers potentiels associés à chacune des étapes, effectuer une analyse des risques pour identifier les dangers significatifs et définir les mesures permettant de maîtriser les dangers ainsi identifiés (Étape 6 et Principe 1)	IDF/FIL Plusieurs points : Il n'existe pas de « dangers potentiels » Utiliser plutôt « danger susceptible de se produire ».
L'analyse des <u>risques-dangers</u> consiste à identifier les dangers potentiels et à les évaluer afin de déterminer quels dangers sont significatifs pour l'opération spécifique de l'entreprise alimentaire...	Sénégal
L'équipe HACCP devrait ensuite évaluer les dangers afin d'identifier ceux dont la nature nécessite une prévention, une élimination ou une diminution à des niveaux acceptables pour la production d'aliments sains (par exemple, déterminer les dangers significatifs qui doivent être abordés dans un plan HACCP), tout en tenant compte de l'impact des BPH mises en place.	Nicaragua Le Nicaragua propose de supprimer le dernier énoncé car il prête à confusion..
Lors de l'analyse des risques (identification et évaluation des dangers) visant à déterminer la présence de dangers significatifs, il faut tenir compte, dans la mesure du possible, des facteurs suivants :	IDF/FIL Les puces énumèrent un ensemble d'activités visant l'identification des dangers (puces 1 et 2) et l'évaluation des dangers (les autres). Il conviendrait de marquer une séparation plus claire entre les deux activités.
Lors de l'analyse des <u>risques-dangers</u> (identification et évaluation des dangers) visant à déterminer la présence de dangers significatifs, il faut tenir compte, dans la mesure du possible, des facteurs suivants :	Sénégal
<u>probabilité des dangers</u> probabilité que le danger se produise en <u>absence de maîtrise</u>	États-Unis d'Amérique
probabilité que le danger éventuel entraîne une intoxication ou une maladie, et la gravité de cette dernière <u>du danger en absence de maîtrise</u> ;	États-Unis d'Amérique

probabilité que le danger <u>éventuel</u> , en absence de maîtrise, entraîne une intoxication ou une maladie, et la gravité de cette dernière ;	IDF/FIL
nature de l'installation et du matériel utilisé pour la fabrication d'un produit alimentaire <u>en l'absence de mesures de maîtrise</u> ;	États-Unis d'Amérique
nature de l'installation et du matériel utilisé pour la fabrication d'un produit alimentaire en l'absence de mesures de maîtrise ;	Suisse le sens de cette puce n'est pas clair
survie ou prolifération de micro-organismes dangereux ;	IDF/FIL la 6 ^e puce devrait également faire mention du déclin (le niveau de certains dangers pourrait baisser pendant la fabrication : dilution, séparation en fractions, étapes d'affinage, etc.)
Survie ou prolifération des micro-organismes <u>dangereux pathogènes</u> ;	Pérou Les micro-organismes qui portent atteinte à la sécurité sanitaire sont des pathogènes.
facteurs à l'origine de ce qui précède.	IDF/FIL La dernière puce traite des « facteurs à l'origine de ce qui précède. ». Nous souhaitons faire remarquer que cette dernière puce aurait un sens uniquement en supprimant toute référence aux facteurs de la définition des dangers. Sinon, ces « facteurs » seraient compris dans toutes les mentions des « dangers » dans le document.
L'analyse des <u>risques dangers</u> devrait tenir compte non seulement de l'usage auquel les aliments sont destinés,...	Sénégal
L'analyse des risques devrait tenir compte non seulement de l'usage auquel les aliments sont destinés, mais également de tout usage connu auquel ils ne sont pas destinés (par exemple, une soupe en sachet destinée à être mélangée avec de l'eau et cuite, mais connue pour être utilisée sans être chauffée pour assaisonner une sauce d'accompagnement des chips) ...	Safe Supply of Affordable Food Everywhere Ceci devrait être déplacé au paragraphe 149
Dans certains cas, il est possible que les exploitants du secteur alimentaire mènent une analyse des dangers plus simples. Ce procédé simplifié identifie les groupes de dangers (microbiologiques, physiques et chimiques) dans l'optique de maîtriser les sources de ces dangers sans nécessiter d'analyse complète des dangers visant à identifier les dangers <u>spécifiques/significatifs</u> concernés...	Japon
Dans certains cas, il est possible que les exploitants du secteur alimentaire mènent une analyse des dangers plus simples Ce procédé simplifié identifie les groupes de dangers ...	Pérou Nous ne sommes pas favorables à une analyse des risques simplifiée, car la sécurité sanitaire et la salubrité du produit se verraient compromises.
Dans certains cas, dans certains cas il est possible que les exploitants du secteur alimentaire mènent une analyse des dangers plus simples Ce procédé simplifié identifie les groupes de dangers ...(microbiologiques, physiques et chimiques) dans l'optique de maîtriser...	Costa Rica Le Costa Rica considère qu'il est important de préciser en quels cas.
Les dangers dont la nature est telle qu'il est indispensable de les prévenir, les éliminer ou les ramener à un niveau acceptable si l'on veut obtenir des aliments sains...cela peut se faire par l'application de bonnes pratiques d'hygiène, dont certaines	Japon En ce qui concerne l'arbre de décision, veuillez vous reporter à la réponse du Japon à la Q7.

<p>peuvent cibler un danger spécifique spécifique/significatif (par exemple, nettoyage du matériel pour maîtriser la contamination par <i>Listeria monocytogenes</i> des aliments prêts à la consommation), ou pour éviter que les allergènes ne soient transférés d'un aliment à un autre aliment ne contenant pas d'allergènes lorsque les deux aliments sont transformés sur le même matériel. Dans d'autres cas, des mesures de maîtrise devront être appliquées aux points critiques pour la maîtrise. Un <u>exemple d'arbre de décision est présenté en annexe 1 :</u></p>	
<p>Il convient d'envisager les éventuelles mesures à appliquer pour maîtriser chaque danger. Plusieurs interventions sont parfois nécessaires pour maîtriser un danger spécifique, significatif/spécifique et plusieurs dangers peuvent être maîtrisés à l'aide d'une même mesure....</p>	Japon
<p><u>Principe 2</u> Déterminer les points critiques pour la maîtrise (Étape 7 et Principe 3) 2)</p>	États-Unis d'Amérique
<p>Déterminer les points critiques pour la maîtrise (Étape 7 et Principe 3) 2)</p>	Malaisie
<p>Déterminer les points critiques pour la maîtrise (Étape 7 et Principe 3)</p>	<p>Sénégal Nous sommes d'avis que l'arbre de décision est utile et devrait être inclus dans le texte. Toutefois, remplacez les mots "contrôle élevé des BPH" et "mesures BPH nécessitant un niveau de contrôle" et "BPH nécessitant plus d'attention". De plus, remplacez "Programmes préalables" par "BPH". Nous proposons aussi de remplacer « les dangers » par « le danger », car il s'agira de faire passer individuellement chaque danger important à travers la grille durant l'exercice d'identification des CCP</p>
<p>Déterminer les points critiques pour la maîtrise (Étape 7 et Principe 3)</p>	<p>Colombia La Colombie propose que la traduction en espagnol soit « Puntos de Control Crítico ».</p>
<p>Q7 Arbre de décision sur le diagramme 2 fourni par le Brésil et modifié par le Royaume-Uni. Les membres sont-ils satisfaits de cette inclusion ?</p>	<p>Chili Arbre de décision sur le diagramme 2 fourni par le Brésil et modifié par le Royaume-Uni. Les membres sont-ils satisfaits de cette inclusion ? Nous estimons que l'arbre de décision serait utile uniquement si les formules utilisées étaient mises à jour sur la base du document, car il mentionne des programmes prérequis qui ne figurent pas dans la version actuelle du document. S'il devait être maintenu tel quel, nous proposons de le supprimer.</p>
<p>Q7</p>	<p>FoodDrinkEurope <input type="checkbox"/> Bien que motivé par de bonnes intentions, l'ajout du présent arbre de décision prête à confusion. Nous proposons, par conséquent, de ne pas l'ajouter.</p>
<p>Q7</p>	<p>Égypte Nous sommes favorables à l'arbre de décision sur le diagramme 2 fourni par le Brésil et modifié par le Royaume-Uni.</p>
<p>Q7</p>	<p>États-Unis d'Amérique À notre sens, l'arbre de décision figurant à l'Annexe 1 (tel que le mentionne le paragraphe 157)</p>

	est acceptable avec certaines modifications. Justification : L'arbre de décision est un outil pour la détermination des BPH, des BPH nécessitant un plus haut niveau de contrôle et les CCP.
Q7	Canada Si l'arbre de décision est retenu, nous proposons de modifier la question « Une mesure de type BPH nécessitant un plus haut degré de contrôle est-elle requise pour maîtriser les dangers ? » comme suit : « le danger maîtrisé à cette étape est-il significatif ? » Si la réponse est non : « Cette étape constitue une BPH », si la réponse est oui : « Y a-t-il un seuil [défini/mesurable] susceptible d'être atteint pour ce danger au moyen d'une mesure de maîtrise spécifique », si oui : « Cette étape constitue un CCP », si la réponse est non : « La BPH appliquée à cette étape nécessite un niveau d'attention plus élevé (surveillance et vérification accrues) » Le Canada a des doutes quant à l'inclusion du nouvel arbre de décision, et ce pour les raisons ci-après : - son rapport avec l'arbre de décision actuel sur les CCP n'est pas clair (doit-il le remplacer ?) - La question sur « les BPH nécessitant un plus haut niveau de contrôle » est formulée d'une manière telle qu'elle laisse entendre que l'exploitant connaît déjà la réponse (si la BPH est « normale » ou « renforcée »), et n'aide donc pas à sa détermination. Voir les nouvelles formulations proposées dans la colonne précédente si l'arbre est finalement retenu.
Q7	Inde Nous proposons ceci car le CAC/RCP 1-1969 reflétait ces éléments correctement. Les mesures de maîtrise « expressément conçues », dont l'objectif est celui de ramener un danger à un niveau acceptable, devraient être conservées. Dans le cas contraire, les CCP se trouveraient surchargés (il s'agira d'une mesure de maîtrise indépendante plutôt que successive). Q7 • Bien que motivé par de bonnes intentions, l'ajout du présent arbre de décision prête à confusion. La Q1 ne donne pas de réponse adéquate, par exemple le nettoyage de la trancheuse à viande constitue un programme prérequis ; comment est-ce qu'un exploitant doit-il appliquer ceci, à revoir. Nous proposons, par conséquent, de ne pas l'ajouter. • En revanche, l'ajout de l'étape relative aux BPH nécessitant un niveau d'attention plus élevé est le bienvenu, mais l'esprit de la Q3 ne peut pas s'estomper.
Q7	Maurice L'arbre de de décision pour les CCP introduit le nouveau concept de « contrôle plus élevé des BPH », qui n'est pas défini. La différence entre « programme prérequis », « BPH » et « mesure de maîtrise » n'est pas claire.
Q7	Maurice L'arbre de décision proposé au diagramme 2 est confus et moins clair que l'arbre de décision du Codex précédent relatif aux CCP. Nous ne sommes pas satisfaits de cette inclusion. De plus, il n'y a aucune harmonisation avec les PrPO (programmes prérequis opérationnels) prévus par la norme ISO 22000.
Q7	Japon Il n'est pas nécessaire d'inclure l'arbre de décision, les paragraphes 157 et 159 se chargent d'expliquer que les dangers significatifs sont maîtrisés par les CCP ou les BPH avec un niveau de contrôle plus élevé.
Q7	IDF/FIL L'expérience montre bien que les arbres de décision tendent à se rendre obligatoires et essentiels dans les systèmes HACCP existants. Si cet arbre à décision était retenu, il conviendrait d'insister

	<p>sur le fait qu'il recouvre uniquement un rôle de soutien à la prise de décision. Il conviendrait également de souligner le fait qu'il n'est pas utile dans toutes les circonstances. Par exemple, il semble indiquer qu'il n'existe qu'un unique CCP pour chacun des dangers, et que les CCP sont toujours placés à la dernière étape possible du processus.</p> <p>De plus, ce projet d'arbre de décision introduit le terme « BPH nécessitant un plus haut degré de contrôle », qui est un terme nouveau dont le sens n'est pas clair (« plus haut » signifie position physique plus élevée ?). Tel que nous le précisons dans une observation ci-dessus, ceci implique qu'un groupe de mesures de maîtrise doivent être désignées à ces BPH qui sont plus importantes que les autres. Nous souhaiterions plutôt introduire les PrPO</p> <p>Finalement, nous souhaitons faire remarquer que le projet d'arbre de décision (question 3) permettrait à des dangers significatifs de passer au travers sans qu'il ait été relevé aucun besoin de maîtrise. Il semblerait qu'il manque une flèche à la question 3.</p>
Q7	<p>Guyana Oui, nous sommes satisfaits de cette inclusion.</p>
Q7	<p>Malaisie La Malaisie est de l'avis que le diagramme 2 devrait être supprimé parce que :</p> <ul style="list-style-type: none"> i) Il n'est pas clair et prête à confusion. ii) Le terme employé « BPH nécessitant un plus haut degré de contrôle » n'est défini nulle part dans le texte.
Q7	<p>Kenya Nous acceptons l'arbre de décision et les nouvelles inclusions.</p>
Q7 Arbre de décision sur le diagramme 2 fourni par le Brésil et modifié par le Royaume-Uni. Les membres sont-ils satisfaits de cette inclusion ?	<p>Maroc Le Maroc est d'avis que l'arbre de décision est utile et devrait être inclus dans le texte. Toutefois, remplacez les mots « contrôle élevé des BPH » et « mesures BPH nécessitant un niveau de contrôle » par « BPH nécessitant plus d'attention ». En outre, remplacer « PROGRAMMES Pré-requis » avec « BPH ».</p> <p>Justificatif L'arbre de décision est simplifié et facile pour l'identification des différents types de dangers. L'introduction de la déclaration « Les BPH qui nécessitent plus d'attention » est appropriée.</p>
Q7 Arbre de décision sur le diagramme 2 fourni par le Brésil et modifié par le Royaume-Uni. Les membres sont-ils satisfaits de cette inclusion ?	<p>Panama Le Panama considère que la proposition est fort confuse. Nous n'appuyons pas l'inclusion de ce nouvel arbre de décision, en l'état actuel, jusqu'à ce qu'il soit plus précis/qu'il s'améliore.</p>
Q7	<p>Pérou Nous n'y sommes pas favorables, à notre sens la version précédente du Code d'usages CAC/RCP 1-1969 devrait être conservée. Pour une meilleure applicabilité dans le secteur alimentaire.</p>
Q7	<p>Uruguay Nous sommes favorables à l'inclusion. À la question 1 de l'arbre de décision, remplacer « programmes prérequis » par « BPH » et, à la question 3, ajouter la flèche vers le « oui ».</p>
Q7	<p>Argentine L'arbre de décision est utile dans la mesure où il s'adapte au texte du document.</p>
Q7	<p>Colombie Pour la Colombie, le tableau est clair et acceptable.</p>

Q7	<p>Costa Rica Le Costa Rica appuie la proposition de l'arbre de décision.</p>
Q7	<p>Safe Supply of Affordable Food Everywhere Nous proposons d'utiliser l'arbre de décision Codex existant pour les CCP https://myhaccp.food.gov.uk/sites/default/files/resources/codex_decision_tree_0.pdf OUI, mais avec des modifications. Si la réponse à la première question est oui, comment déterminer si la BPH nécessite un plus haut niveau de contrôle pour maîtriser le danger ? En ce qui concerne la question 3, ne faudrait-il pas inclure la prévention, les CCP servant à prévenir, éliminer ou ramener un danger à un niveau acceptable ?</p>
Q7	<p>IDF/FIL L'expérience montre bien que les arbres de décision tendent à se rendre obligatoires et essentiels dans les systèmes HACCP existants. Si cet arbre à décision était retenu, il conviendrait d'insister sur le fait qu'il recouvre uniquement un rôle de soutien à la prise de décision. Il conviendrait également de souligner le fait qu'il n'est pas utile dans toutes les circonstances. Par exemple, il semble indiquer qu'il n'existe qu'un unique CCP pour chacun des dangers, et que les CCP sont toujours placés à la dernière étape possible du processus. De plus, ce projet d'arbre de décision introduit le terme « BPH nécessitant un plus haut degré de contrôle », qui est un terme nouveau dont le sens n'est pas clair (« plus haut » signifie position physique plus élevée ?). Tel que nous le précisons dans une observation ci-dessus, ceci implique qu'un groupe de mesures de maîtrise doivent être désignées à ces BPH qui sont plus importantes que les autres. Nous souhaiterions plutôt introduire les PrPO Finalement, nous souhaitons faire remarquer que le projet d'arbre de décision (question 3) permettrait à des dangers significatifs de passer au travers sans qu'il n'ait été relevé aucun besoin de maîtrise. Il semblerait qu'il manque une flèche à la question 3.</p>
Les points critiques pour la maîtrise seront déterminés pour chaque danger identifié comme significatif dans l'analyse des dangers...). Il est possible de faciliter l'identification des étapes CCP dans le système HACCP en appliquant un arbre de décision (par exemple, diagramme 2 .Annexe 1.	<p>États-Unis d'Amérique</p>
Les points critiques pour la maîtrise seront déterminés pour chaque danger identifié comme significatif dans l'analyse des dangers...De même, un CCP peut cibler plusieurs dangers (par exemple, l'étape de cuisson peut être un CCP pour plusieurs agents pathogènes microbiens). Il est possible de faciliter l'identification des étapes CCP dans le système HACCP en appliquant un arbre de décision (par exemple, diagramme 2). Il faut faire preuve de souplesse dans l'application de l'arbre de décision, selon que l'opération concerne la production, l'abattage, la transformation, le stockage, la distribution ou d'autres procédés. D'autres approches peuvent être utilisées. Il est recommandé de dispenser une formation afin de faciliter l'application de l'arbre de décision.	<p>Japon Veuillez voir la réponse du Japon à la Q7.</p>

<p>Les points critiques pour la maîtrise seront déterminés pour chaque danger identifié comme significatif dans l'analyse des dangers. Les CCP sont établis à des étapes pour lesquelles la maîtrise est essentielle.</p>	<p>Suisse Supprimer la première phrase car elle contredit la paragraphe 157 en indiquant qu'un danger peut être maîtrisé autrement, par exemple au moyen de BPH.</p>
<p>Les points critiques pour la maîtrise seront déterminés pour chaque danger identifié comme significatif dans l'analyse des dangers.</p>	<p>Pérou Il n'y a pas de diagramme 1, séquence logique pour l'application du système HACCP dans le document, ni de diagramme 3, qui est un exemple de fiche de travail dans le cadre du système HACCP.</p>
<p>Si un danger significatif a été identifié à une étape où un contrôle de sécurité est nécessaire et si aucune mesure de maîtrise n'existe au niveau de cette étape ou de toute autre, il faut alors modifier le produit ou le procédé de manière à prévoir une mesure de maîtrise. <u>Si l'étape à laquelle le danger significatif se produit est autre que celle où la mesure de maîtrise (ou ensemble de mesures de maîtrise) est appliquée afin d'éliminer ledit danger significatif (par exemple, une écharde de métal contaminant le produit à l'étape de coupe devrait être détectée à l'étape de conditionnement), il convient de déterminer des CCP.</u></p>	<p>Japon Le Japon propose de fournir un autre cas de figure où il est essentiel de déterminer des CCP.</p>
<p>Si un danger significatif a été identifié à une étape où un contrôle de sécurité est nécessaire et si aucune mesure de maîtrise n'existe au niveau de cette étape ou de toute autre, il faut alors modifier le produit ou le procédé de manière à prévoir une mesure de maîtrise.</p>	<p>Safe Supply of Affordable Food Everywhere Qu'en est-il des produits qui sont vendus assortis d'un danger significatif connu et qui doit être maîtrisé par le consommateur successif ? C'est la cas par exemple des produits agricoles crus ou des produits dénommés prêts à cuire.</p>
<p>Les seuils critiques séparant les produits acceptables des produits inacceptables devraient être spécifiés <u>et validés</u> pour chaque point critique pour la maîtrise (<u>se reporter au principe 6 pour de plus amples informations sur la validation</u>)....</p>	<p>Canada Nous proposons de réinsérer le mot « validés » après « spécifiés » (même formulation que l'annexe HACCP actuelle) et d'ajouter un renvoi au principe 6, où le concept de validation est approfondi.</p>
<p>Les mesures de maîtrise et leurs seuils critiques <u>pour les mesures de maîtrise</u> devraient être validés de manière scientifique afin de démontrer qu'elles permettent de maîtriser les dangers à un niveau acceptable si elles sont mises en œuvre de manière probable⁸. Les exploitants du secteur alimentaire ne seront pas toujours tenus de commander eux-mêmes les études de validation des mesures de maîtrise. Les seuils critiques pourront se fonder sur la littérature existante, <u>les règlements ou des orientations émanant des autorités compétentes ou des études réalisées être suivis</u> par un tiers. Par exemple, l'efficacité des produits d'entretien peut être validée par le fabricant.</p>	<p>États-Unis d'Amérique Justification : Il existe d'autres sources de seuils critiques que la littérature existante. Les mesures de maîtrise ont été supprimées au début car le paragraphe concerne les seuils critiques.</p>
<p>Les mesures de maîtrise et leurs seuils critiques devraient être validés de manière scientifique afin de démontrer qu'elles permettent de maîtriser les dangers à un niveau acceptable si elles sont mises en œuvre de manière probable⁸. Les exploitants du secteur alimentaire ne seront pas toujours tenus de commander eux-mêmes les études de validation des mesures de maîtrise. Les seuils critiques pourront se fonder sur la littérature</p>	<p>Canada Le principe 3 est axé spécifiquement sur les seuils critiques, et nous suggérons donc de supprimer le paragraphe 162 pour éviter toute répétition avec le texte relatif à la validation au principe 6. Remarque : si le comité choisit de retenir le paragraphe 162, le texte devrait être remanié, par exemple : • « mises en œuvre de manière probable » devrait devenir « mises en œuvre de manière</p>

existante ou être suivis par un tiers. Par exemple, l'efficacité des produits d'entretien peut être validée par le fabricant.	appropriée » • L'exemple fourni à la fin du paragraphe ne semble pas convenir à un contexte de CCP.
Les mesures de maîtrise et leurs seuils critiques devraient être validés de manière scientifique afin de démontrer...Les seuils critiques pourront se fonder sur la littérature existante ou être suivis par un tiers. Par exemple, l'efficacité des produits d'entretien peut être validée par le fabricant. challenge test visant à déterminer la date de péremption du sushi prêt à la consommation.	Suisse L'exemple du produit d'entretien concerne plutôt les BPH.
Les mesures de maîtrise et leurs seuils critiques devraient être validés de manière scientifique afin de démontrer qu'elles permettent de maîtriser les dangers à un niveau acceptable si elles sont mises en œuvre de manière probable. APPROPRIÉE...	Safe Supply of Affordable Food Everywhere
Lorsque les seuils critiques ont été fixés à l'aide d'orientations HACCP élaborées avec toute la compétence requise d'experts, et non de l'équipe HACCP, il importe de veiller à ce que ces seuils s'appliquent pleinement à l'opération, au produit ou au groupe de produits en question. Les informations concernant la validation pour les seuils critiques doivent être comprises et présentes dans les installations.	Safe Supply of Affordable Food Everywhere Ce paragraphe devrait préciser que les informations concernant la validation doivent être disponibles sur place pour les produits et processus spécifiques.
Un tel système de surveillance permet de mesurer ou d'observer les seuils critiques correspondant à un CCP. En outre, les renseignements devraient en principe être communiqués en temps réel en temps voulu pour procéder aux ajustements nécessaires, de façon à éviter que les seuils critiques ne soient dépassés.	Thaïlande À notre sens, des informations en temps réel seraient trop spécifiques. Les informations fournies en temps voulu permettent d'opérer des modifications et d'assurer la maîtrise du processus.
Si la surveillance n'est pas continue, les contrôles exercés devraient alors être suffisamment fréquents et approfondis pour garantir la maîtrise du CCP que le seuil critique ait été atteint pour tous les lots des produits. La plupart de ces contrôles doivent être effectués rapidement car ils portent sur la chaîne de production et ...	Canada Pour des raisons de cohérence par rapport à l'observation formulée par le Canada sur le tableau comparatif, deuxième ligne, deuxième puce, où nous indiquons que le texte alternatif proposé était vague et se prêtait à interprétation.
Prendre Mettre en place des mesures correctives (Étape 10 et Principe 5)	Nicaragua Dans un souci de cohérence, nous proposons de remplacer prendre par « mettre en place ».
Prendre Mettre en place des mesures correctives (Étape 10 et Principe 5)	Uruguay
Prendre Mettre en place des mesures correctives (Étape 10 et Principe 5)	Colombie La Colombie propose que le terme en espagnol dans le contexte du document soit mettre en place.
Les mesures correctives devraient ensuite garantir que le CCP a été maîtrisé et que les aliments potentiellement dangereux sont manipulés de manière appropriée...Les détails concernant les mesures correctives, y compris la cause de l'écart et les mesures d'élimination du produit devraient être consignés dans les registres archives HACCP Un examen périodique des mesures	États-Unis d'Amérique

correctives devrait être effectué pour identifier les tendances et pour s'assurer que les mesures correctives sont efficaces.	
Les mesures correctives devraient ensuite garantir que le CCP a été maîtrisé et que les aliments potentiellement dangereux sont manipulés de manière appropriée et ne sont pas accessibles aux consommateurs. Elles devraient également inclure l'isolement du produit affecté et l'analyse de la sécurité sanitaire du produit pour garantir l'élimination appropriée du produit affecté. Il peut être nécessaire de recourir à des experts externes pour mener de telles évaluations. Dans certains cas, l'évaluation peut révéler que le produit est sûr et peut être mis en circulation. Dans d'autres cas, il est possible de définir que le produit peut être retransformé (par exemple, repasteurisé) ou détourné vers un autre usage (par exemple, de la viande hachée contaminée prévue pour une vente au rayon frais peut être utilisée dans un produit cuisiné qui détruit l'agent pathogène E. coli).	Pérou Cet exemple encourage l'utilisation de matières premières contaminées pour l'élaboration d'autres produits destinés à la consommation humaine, et ne tient pas compte du fait qu'il existe différentes formes de contamination.
Instaurer des procédures de vérification et validation (Étape 11 et Principe 6) <u>Instaurer des procédures de vérification et validation (Étape 13 –Applicable à tous les principes)</u>	Brésil Créer une nouvelle étape et déplacer les paragraphes relatifs à la validation (par exemple, paragraphes 170 et 171).
Instaurer des procédures de vérification et validation (Étape 11 et Principe 6)	Brésil Dans ce domaine, seuls les paragraphes relatifs à la vérification devraient être conservés. Supprimer les paragraphes 170 et 171.
Instaurer des procédures de validation et Validation, vérification et d'examen (Étape 11 et Principe 6)	Japon Pour des question de cohérence par rapport aux paragraphes 170 à 175.
Instaurer Mettre en place des procédures de vérification et validation (Étape 11 et Principe 6)	Uruguay Tout en approuvant le nouvel intitulé proposé, nous suggérons qu'il soit modifié comme suit :
Instaurer Mettre en place des procédures de vérification et validation (Étape 11 et Principe 6)	Colombie La Colombie propose que le terme en espagnol dans le contexte du document soit mettre en place.
Q8 : Cette section a changé de nom et inclut du texte supplémentaire. Les membres sont-ils satisfaits des modifications ?	Chili Question 8 : Cette section a changé de nom et inclut du texte supplémentaire. Les membres sont-ils satisfaits des modifications ? Oui, nous approuvons le texte ajouté. Il facilite la compréhension su rôle de la validation dans le cadre HACCP.
Q8 :	Égypte Oui, nous approuvons et sommes satisfaits des modifications.
Q8 :	États-Unis d'Amérique Nous approuvons le texte dans la présente section avec quelques légères modifications. Justification : Nous estimons qu'il convient d'inclure à la fois la vérification et la validation dans la présente section, et le texte fournit des indications supplémentaires en ce qui concerne ces activités.
Q8 :	Canada Le Canada suggère que la validation soit développée comme concept au principe 6 plutôt qu'au

	principe 3, car elle s'applique à plus d'éléments que le seuil critique. Le Canada appuie le nouveau texte proposé au principe 6 et propose des modifications à apporter au texte au principe 3, aux paragraphes 161 et 162.
Q8 :	Maurice Question 8 : nous sommes TRÈS satisfaits de l'intitulé modifié de cette section et du texte supplémentaire.
Q8 :	Guyana La validation des mesures de maîtrise proposée ou mise en œuvre n'est pas nécessaire car, à ce point, la vérification et l'efficacité de ces mesures de maîtrise est plus importante. La validation pourrait retarder l'acceptation de la mesure de maîtrise proposée. Il pourrait être plus approprié d'inclure une évaluation des risques au principe 1, ce qui éliminerait le besoin de validation à ce point et, sur la base de la réponse à la question précédente, traiter la question au principe 3. Cette section devrait donc être intitulée : Instaurer des procédures de vérification et évaluer l'efficacité des mesures de maîtrise mises en œuvre.
Q8 :	Safe Supply of Affordable Food Everywhere Les conditions de validation devraient figurer au principe 3, et la vérification au principe 6 car il s'agit de deux activités autonomes. Oui, mais ayant pris note des observations successives....
Q8 :	Kenya nous acceptons les modifications.
Q8 :	Maroc Le Maroc soutient le changement de nom pour inclure la validation dans le principe 6 du HACCP Justificatif L'établissement de la procédure de validation n'a pas été inclus et c'est aussi important que l'établissement des procédures de vérification initialement prévues.
Q8 :	Panama Le Panama est favorable au nouvel intitulé.
Q8 :	Pérou D'accord
Q8 :	Argentine Oui, l'Argentine appuie les modifications apportées à l'intitulé et les nouvelles parties du texte. Nous comprenons bien que cela facilite la compréhension du document et des concepts de vérification et validation.
Q8 :	Colombie La modification est adéquate et précise mieux la portée du principe.
Q8 :	Costa Rica Le Costa Rica est favorable à la proposition.
Q8 :	FoodDrinkEurope <input type="checkbox"/> Ces paragraphes nous semblent convenir, cependant certaines répétitions sont à relever. Nous comprenons que l'intention est d'opérer une distinction entre les activités de vérification.
Q8 :	IDF/FIL Nous recommandons fortement de séparer la validation de la vérification. Ces deux termes ne

	<p>sont pas compris correctement par la plupart des usagers HACCP, et cette confusion persistera tant que les deux concepts ne seront pas traités séparément.</p> <p>Le lieu idéal pour traiter la validation est à la fin de l'étape de planification (au moment de définir les mesures de maîtrise). Dans le présent document, l'emplacement qui correspond le mieux aux paragraphes 170 et 171 dans leur version actuelle serait après le paragraphe 163.</p> <p>Nous remarquons que le texte relatif à la validation parle de « mesures de maîtrise », mais il n'est pas clair si les mesures de maîtrise non identifiées comme des CCP (y compris les seuils critiques) doivent être validées (tel que l'exigent les CODEX GL-69 et ISO 22000).</p> <p>Aux paragraphes 174 et 175, le terme « mesures de maîtrise des dangers » est utilisé. Ce terme n'est utilisé nulle part ailleurs dans le document, est son sens n'est pas clair.</p>
<p>Instaurer des procédures de vérification et de validation pour les mesures de maîtrise individuelles, ainsi que le système HACCP dans son ensemble. La validation implique l'obtention de preuves scientifiques et techniques établissant que les mesures de maîtrise des dangers permettent de maîtriser un danger, tandis que la vérification implique des activités permettant de vérifier de façon continue que les mesures de maîtrise des dangers sont mises en œuvre de la manière prévue (conformément au plan HACCP). La vérification inclut aussi l'examen de l'adéquation du système HACCP de façon périodique et, le cas échéant, lorsque des changements surviennent, <u>notamment au niveau des produits ou des processus.</u></p>	<p>États-Unis d'Amérique Justification : fournir un exemple de type de changement.</p>
<p>Dans la mesure du possible, la validation <u>initiale</u> est effectuée pendant l'élaboration du plan HACCP. En plus de l'obtention de preuves indiquant que les mesures de maîtrise permettent de maîtriser les dangers, cette dernière inclut l'obtention de preuves lors de la mise en œuvre initiale du système HACCP afin de montrer que les dangers peuvent être systématiquement maîtrisés dans des conditions de production. La validation est appliquée lors de la définition des seuils critiques pour s'assurer que les valeurs choisies soient appropriées. Cela pourrait inclure un examen de la littérature scientifique, l'utilisation de modèles mathématiques, la réalisation d'études de validation ou l'utilisation de règles d'exonération élaborés par des sources faisant autorité. La validation est également effectuée de façon périodique lorsque le plan est réanalysé et lorsque des changements indiquent la nécessité de procéder à une revalidation. <u>En plus de l'obtention de preuves indiquant que les mesures de maîtrise permettent de maîtriser les dangers, cette dernière inclut l'obtention de preuves lors de la mise en œuvre initiale du système HACCP afin de montrer que les dangers peuvent être systématiquement maîtrisés dans des conditions de production.</u> La validation est décrite plus en détail dans le document <i>Directives relatives à la validation des mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire</i> (CXG 69 – 2008).</p>	<p>États-Unis d'Amérique Justification : En premier lieu, supprimer ce texte aide à améliorer l'ordre du texte. Ensuite, il s'agit de déplacer ce texte pour donner suite au paragraphe 172 sur la validation initiale (172 bis).</p>
<p>Dans la mesure du possible, la validation est effectuée pendant l'élaboration du plan HACCP...La validation est <u>également</u></p>	<p>Japon</p>

appliquée lors de la définition des seuils critiques pour s'assurer que les valeurs choisies sont appropriées.	
<p>Dans la mesure du possible, la validation est effectuée pendant l'élaboration du plan HACCP (voir étape 8)...Cela pourrait inclure un examen de la littérature scientifique, l'utilisation de modèles mathématiques, la réalisation d'études de validation ou l'utilisation de règles d'exonération « règles d'exonération » élaborés par des sources faisant autorité. La validation est également effectuée de façon périodique lorsque le plan est réanalysé et lorsque des changements indiquent la nécessité de procéder à une revalidation. La validation est décrite plus en détail dans le document Directives relatives à la validation des mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire (CXG 69 – 2008).</p>	<p>Suisse l'expression « règles d'exonération » est-elle généralement comprise ? La validation y est mentionnée.</p>
<p><u>Dans la mesure du possible, la validation est effectuée pendant l'élaboration du plan HACCP. La validation est appliquée lors de l'établissement des seuils critiques pour s'assurer que les valeurs choisies sont appropriées. Cela pourrait inclure un examen de la littérature scientifique, l'utilisation de modèles mathématiques, la réalisation d'études de validation ou l'utilisation de règles d'exonération élaborés par des sources faisant autorité. En plus de l'obtention de preuves indiquant que les mesures de maîtrise permettent de maîtriser les dangers, la validation inclut également l'obtention de preuves lors de la mise en œuvre initiale du système HACCP afin de montrer que les dangers peuvent être systématiquement maîtrisés dans des conditions de production. La validation est également effectuée de façon périodique lorsque le plan est réanalysé et lorsque des changements indiquent la nécessité de procéder à une revalidation. La validation est décrite plus en détail dans le document Directives relatives à la validation des mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire (CXG 69 – 2008).</u></p>	<p>Safe Supply of Affordable Food Everywhere</p>
<p>Dans la mesure du possible, la validation est effectuée pendant l'élaboration du plan HACCP. En plus de l'obtention de preuves indiquant que les mesures de maîtrise permettent de maîtriser les dangers,...</p>	<p>Sénégal</p>
<p>Dans la mesure du possible, la validation est effectuée pendant l'élaboration du plan HACCP...Cela pourrait inclure un examen de la littérature scientifique, l'utilisation de modèles mathématiques, la réalisation d'études de validation ou l'utilisation de règles d'exonération <u>alternatives</u> élaborés par des sources faisant autorité.</p>	<p>Pérou La traduction est confuse</p>
<p>Des activités de vérification régulières devraient être effectuées après la validation pour s'assurer que le système HACCP est mis en œuvre comme prévu et continue de fonctionner efficacement. On peut avoir recours à la vérification, qui comprend les observations, l'audit, l'audit (interne et externe), le calibrage, les</p>	<p>Jamaïque</p>

prélèvements et les analyses et la révision des registres, pour déterminer si le système HACCP fonctionne correctement et comme prévu. Voici quelques exemples de procédures de vérification :	
Des activités de vérification régulières devraient être effectuées après la validation <u>initiale</u> pour s'assurer que le système HACCP est mis en œuvre comme prévu et continue de fonctionner efficacement. On peut avoir recours à la vérification, qui comprend les observations, l'audit, le calibrage, les prélèvements et les analyses et la révision des registres, pour déterminer si le système HACCP fonctionne correctement et comme prévu. Voici quelques exemples de procédures de vérification :	États-Unis d'Amérique
Examen des registres de surveillance pour confirmer que les CCP sont maintenus sous contrôle ;	États-Unis d'Amérique
examen des registres de mesures correctives, y compris des écarts spécifiques constatés, de l'élimination du produit et de toute analyse visant à identifier la cause profonde de l'écart ;	États-Unis d'Amérique
calibrage ou vérification la précision des instruments utilisés pour la surveillance et la vérification ;	États-Unis d'Amérique
Calibrage ou vérification la précision des instruments utilisés pour la surveillance et la vérification ;	Panama Le Panama suggère de supprimer le mot précision et de remplacer (ou) par (et/ou). Comme suit : Calibrage : vérification des instruments utilisés pour la surveillance et la vérification : Justification : L'objectif du présent document étant d'obtenir des résultats fiables dans les mesures, le Vocabulaire International de mesure (VIM) définit ce concept comme exactitude de mesure. La définition d'exactitude de mesure fournie par le VIM est, textuellement, l'écart de l'accord entre une valeur mesurée et une valeur vraie d'un mesurande (exactitude). Sur la base de ce qui précède, que le présente document préconise le « calibrage ou vérification de la précision... » indique qu'il n'est pas prévu d'assurer un contrôle complet de la mesure, raison pour laquelle nous proposons que le libellé soit modifié en tenant compte des indications de la norme ISO 17025:2017
observation de la mise en application des mesures de maîtrise conformément au plan HACCP ;	États-Unis d'Amérique
prélèvement d'échantillons et réalisation d'analyses dans l'environnement pour détecter des contaminants microbiens tels que <i>Listeria</i> , <u>par exemple</u> ;	Pérou
prélèvement d'échantillons et réalisation d'analyses, par exemple pour les micro-organismes ⁹ (agents pathogènes ou leurs indicateurs) ou les dangers chimiques, comme les mycotoxines, afin de vérifier la sécurité sanitaire du produit ; <u>prélèvement d'échantillons et réalisation d'analyses du produit, par exemple pour les micro-organismes (agents pathogènes ou leurs</u>	Safe Supply of Affordable Food Everywhere Il est essentiel d'être plus précis en ce qui concerne les analyses : prélèvement d'échantillons et réalisation d'analyses, par exemple pour les micro-organismes (agents pathogènes ou leurs indicateurs) ou les dangers chimiques, comme les mycotoxines, afin de vérifier la sécurité sanitaire du produit ;

<u>indicateurs) ou les dangers chimiques, comme les mycotoxines, afin de vérifier la sécurité sanitaire du produit ;</u>	
prélèvement d'échantillons et réalisation d'analyses dans l'environnement pour détecter des contaminants microbiens tels que <i>Listeria</i> ; et	FoodDrinkEurope <input type="checkbox"/> Nous suggérons de supprimer l'exemple des listeria pour éviter toute confusion <input type="checkbox"/> Justification : Dan un environnement sec, les micro-organismes pourraient être complètement différents.
examen du système HACCP, y compris l'analyse des dangers et le plan HACCP (par exemple, au moyen d'audits réalisés en interne et/ou par un tiers). <u>Paragraphe 172 bis (nouveau)</u> <u>La validation est également effectuée de façon périodique lorsque le plan est réanalysé et lorsque des changements indiquent la nécessité de procéder à une revalidation.</u>	États-Unis d'Amérique Recommandation : Ajouter un paragraphe 172 bis contenant le texte du paragraphe 171 sur la réanalyse :
<u>De préférence, la vérification</u> la vérification devrait être effectuée par une personne autre que celle chargée de procéder à la surveillance et aux mesures correctives. Lorsque certaines activités de vérification ne peuvent être réalisées en interne, la vérification peut être effectuée par des experts externes ou des tiers compétents au nom de l'entreprise.	Japon
La vérification devrait être effectuée par une personne autre que celle chargée de procéder à la surveillance et aux mesures correctives. Lorsque certaines activités de vérification ne peuvent être réalisées en interne, la vérification peut être effectuée par des experts externes ou des tiers compétents au nom de l'entreprise.	Nicaragua Nous suggérons d'ajouter « les autorités compétentes devraient disposer de leurs propres programmes de vérification officiels » .
De tels contrôles Ces activités de vérification devraient être suffisamment fréquentes pour confirmer le bon fonctionnement du système HACCP. La vérification de la mise en œuvre des mesures de maîtrise des dangers devrait être effectuée à une fréquence suffisante pour déterminer que le plan HACCP est mis en œuvre correctement.	États-Unis d'Amérique
Les mesures de vérification et de validation devraient comprendre un examen exhaustif (par exemple, nouvelle analyse ou audit) du système HACCP de façon périodique, le cas échéant, ou lorsque des changements se produisent afin de confirmer l'efficacité de tous les éléments du système HACCP...	États-Unis d'Amérique Justification : Certains considèrent cet examen comme une activité de vérification, alors que pour d'autres il s'agit de validation. Nous proposons d'utiliser les deux termes ici. Le terme employé n'est pas important, l'activité l'est.
Constituer Établir des dossiers et tenir des registres (Étape 12 et Principe 7)	Uruguay
Constituer Établir des dossiers et tenir des registres (Étape 12 et Principe 7)	Colombie La Colombie propose que le terme en espagnol dans le contexte du document soit établir
Un système de registres simple peut être efficace et facilement communiqué aux employés. Il peut être intégré aux opérations existantes et peut se baser sur des documents existants, comme des factures de livraison et des listes de contrôle servant à consigner, par exemple, la température des produits. Les <u>Le cas</u>	Pérou Certains registres sont conçus pour être conservés en physique et constituer des éléments probants du contrôle des paramètres. Par exemple, les cartes de contrôle ou thermographies de certains équipements pour le traitement thermique (pasteurisation, UHT)

<p>échéant, les registres peuvent aussi être conservés au format électronique.</p>	
<p>Pour que le système HACCP puisse être efficacement mis en œuvre, il est essentiel de former le personnel des entreprises, des services publics et des universités <u>de tous les établissements alimentaires</u> aux principes et aux applications d'un tel système. Afin de contribuer à la mise au point d'une formation spécifique à l'appui du système HACCP, il faudrait formuler des instructions et des procédures de travail définissant les différentes tâches des opérateurs chargés de chacun des points critiques pour la maîtrise. Les programmes de formation devraient être revus régulièrement et actualisés au besoin. Une nouvelle formation peut être requise dans le cadre des mesures correctives de certains écarts.</p>	<p>Suisse</p>
<p><u>Pour que le système HACCP puisse être efficacement mis en œuvre, il est essentiel de former le personnel des entreprises, des services publics et des universités aux principes et aux applications d'un tel système.</u> Il est indispensable que s'instaure une coopération entre les producteurs primaires, le secteur agro-alimentaire, les groupements de commerçants, les associations de consommateurs et les autorités responsables. On devrait offrir au personnel des entreprises et aux autorités compétentes la possibilité de recevoir une formation conjointe, de manière à favoriser un dialogue permanent et à créer un climat de compréhension dans la mise en application du système HACCP.</p>	<p>Suisse</p>
<p>Suggestion du Brésil (après modification) – voir paragraphe 155</p>	<p>Japon Veuillez voir la réponse du Japon à la Q7.</p>
<p>Annexe 1 Suggestion du Brésil (après modification) - voir paragraphe 155</p>	<p>Suisse</p>
<p>Organigramme permettant de déterminer si une étape ou une procédure spécifique constitue un CCP ou nécessite un contrôle des BPH plus strict</p>	<p>États-Unis d'Amérique Annexe 1 : Arbre de décision Recommandation : Intituler l'Annexe « Arbre de décision visant à déterminer si une étape ou procédure est une BPH, une BPH pour laquelle une attention plus élevée, ou un CCP » Modifier la Question 1, comme suit : « Les dangers sont-ils maîtrisés par des BPH ? » L'encadré sous le « oui » à la question 1 devrait être formulé ainsi : « Une mesure BPH requérant une attention plus élevée est-elle nécessaire pour maîtriser un danger spécifique ? » Une réponse positive à ce point devrait mener vers un encadré « BPH requérant une attention plus élevée ». La question 2 devrait être : « Existe-t-il des mesures de maîtrise pour un danger à cette étape ? » La question 3 devrait être : « Cette étape peut-elle prévenir, éliminer ou limiter les dangers à un niveau acceptable. Ajouter la flèche manquante de cet encadré au « oui » La question ' devrait être « Une étape ultérieure peut-elle éliminer ou limiter les dangers à un niveau acceptable. Une réponse positive à ce point devrait conduire à un encadré « retourner à la question 1 et répéter le processus pour les étapes successives ».</p>

<p>Organigramme permettant de déterminer si une étape ou une procédure spécifique constitue un CCP ou nécessite un contrôle des BPH plus strict</p>	<p>Brésil Le Brésil propose des modifications à apporter au diagramme.</p>
<p>Organigramme permettant de déterminer si une étape ou une procédure spécifique constitue un CCP ou nécessite des BPH avec un niveau d'attention plus élevé un contrôle des BPH plus strict</p>	<p>Thaïlande Il nous semble que le terme « un contrôle des BPH plus strict » ne devrait pas être utilisé. Notre préoccupation est que le terme puisse être interprété comme s'il s'agissait d'une catégorie de contrôle. En ce qui concerne la question 3 de l'organigramme, l'expression « expressément conçue » n'est pas incluse, raison pour laquelle le sens de cette phrase diffère de manière significative de la question 2 figurant dans les CXC1-1969. De plus, les questions du diagramme ne comprennent pas la question 3 des CXC1-1969, « Est-il possible qu'une contamination s'accompagnant de dangers identifiés survienne à un niveau dépassant les limites acceptables ou ces dangers risquent-ils d'atteindre des niveaux inacceptables ? » Nous souhaitons savoir si cette question sera posée dans le nouveau diagramme.</p>
<p>Logigramme Organigramme permettant de déterminer si une étape ou une procédure spécifique constitue un CCP ou nécessite un contrôle des BPH plus strict</p>	<p>Sénégal</p>
<p>Suggestion du Brésil (après modification) – voir paragraphe 157</p>	<p>Nicaragua Le Nicaragua suggère que soient pris en compte les diagrammes 1, 2 et 3 du document CAC RCP 1/1969, pour faciliter la compréhension du diagramme.</p>
<p>Suggestion du Brésil (après modification) – voir paragraphe 157</p>	<p>Costa Rica Il est important d'opérer clairement une distinction entre BPH et BPR</p>
	<p>Sénégal Remplacer « les dangers » par « le danger », car il s'agira de faire passer individuellement chaque danger important à travers la grille durant l'exercice d'identification des CCP ;</p>