

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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 - Courriel électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 4 de l'ordre du jour

CX/FH 17/49/5 Add.1

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Quarante-neuvième session

Chicago, Illinois, États-Unis d'Amérique, 13 - 17 novembre 2017

AVANT-PROJET DE RÉVISION DES *PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE* (CAC/RCP 1-1969) ET SON ANNEXE HACCP

Observations présentées par:

Argentine, Australie, Brésil, Canada, Chili, Colombie, Équateur, Japon, Nouvelle-Zélande,
Norvège, Paraguay, Philippines, Suisse, États-Unis d'Amérique, Uruguay, FoodDrinkEurope, IAF,
SSAFE

ARGENTINE

(i) **OBSERVATIONS D'ORDRE GÉNÉRAL**

L'Argentine est d'accord avec les membres du GTE quant à la nécessité d'étudier plus avant les principes fondamentaux afin de contribuer à la poursuite de l'élaboration du texte.

Concernant les points soumis à consultation :

- i. En ce qui concerne la question de savoir si toutes les entreprises devraient mener à bien une analyse des risques et, le cas échéant, dans quelle mesure cela pourrait être adapté afin de convenir à la nature et la taille de l'entreprise et si des systèmes de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments fondés sur le HACCP ou les BPH sont appliqués.

L'Argentine ne partage pas l'avis selon lequel toutes les entreprises du secteur alimentaires devraient mener à bien une analyse des risques conformément aux dispositions du système HACCP. Lesdites entreprises devraient être en mesure d'« identifier les dangers » inhérents à leur activité afin d'appliquer les BPH de manière adéquate.

Par ailleurs, lors de l'application des BPH, les entreprises du secteur alimentaire devraient, le cas échéant, mener à bien une analyse des dangers afin de déterminer si les BPH appliquées suffisent, ou si d'autres mesures de maîtrise devraient être mises en place.

- ii. En ce qui concerne la question de savoir si l'approche actuelle des Principes généraux d'hygiène alimentaire (BPH plus HACCP au besoin) est toujours adéquate ou si la notion de mesures de maîtrise en dehors des CCP (provisoirement appelées BPH renforcées) devrait être introduite. La solution est soit d'adapter le texte actuel en indiquant qu'il existe certaines mesures de maîtrise BPH qui nécessitent une plus grande attention, soit d'élaborer une nouvelle terminologie ainsi qu'un texte spécifique axés sur les mesures de maîtrise en dehors des CCP, et d'expliquer le lien entre les différents types de mesures de maîtrise et les BPH et le système HACCP

Selon l'Argentine, la différence entre les points critiques pour la maîtrise (CCP) du HACCP et les « bonnes pratiques d'hygiène renforcées » proposées ici est loin d'être claire.

Le projet actuel ne précise pas le concept de « bonnes pratiques d'hygiène renforcées ». Dans ces conditions, il ne convient pas d'ajouter ce nouveau terme tant que celui-ci n'a pas été clairement défini, étant entendu qu'une discussion plus approfondie s'impose.

iii. En ce qui concerne la question de savoir si les mesures de maîtrise relatives à la production primaire devraient être traitées dans une section spécifique du document et/ou si le document devrait être élaboré de manière à multiplier les références afin d'explicitier l'application des orientations tout le long de la chaîne alimentaire.

L'Argentine suggère de conserver la section sur la production primaire, tout en ajoutant un paragraphe général.

En ce qui concerne la recommandation du GTE :

iii. déterminer les prochaines étapes et voir si un GTE ou un GTP devrait être mis sur pied afin de poursuivre la révision de CAC/RCP 1-1969 pour que le texte soit adopté à l'étape 5 en 2019 et à l'étape 8 en 2021.

L'Argentine estime qu'il est nécessaire de conserver le Groupe de travail électronique afin de poursuivre la révision du document CAC/RCP 1-1969, ainsi qu'un Groupe de travail physique qui se réunira lors de la 50^e réunion.

(ii) OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES

INTRODUCTION

~~4. [A. Les 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, jettent les bases permettant de produire des aliments sûrs et propres à la consommation.] [Les BPH s'appliquent de manière générale à l'ensemble des entreprises alimentaires sans qu'une analyse des risques doive pour autant être menée. En renvoyant à des ressources externes (modèles existants, références, normes, réglementations ou codes d'usages fournis par l'autorité compétente, le Codex ou de l'industrie alimentaire), il pourrait être décidé que pour certaines entreprises du secteur alimentaire les BPH suffisent à maîtriser tous les dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments. Pourtant, puisque tous les dangers ne présentent pas le même risque, il s'avèrera peut-être nécessaire d'octroyer une attention particulière à certains dangers jugés significatifs au moyen d'une analyse de risques spécifique au site et d'appliquer [des mesures de maîtrise à des points critiques pour la maîtrise (CCP) et/ou en dehors des CCP] OU [des mesures de maîtrise du système HACCP] dans le cadre d'un Système d'analyse des dangers – Points critiques pour leur maîtrise (HACCP) (voir tableau comparatif ci-après). Les entreprises du secteur alimentaire ne disposant pas des ressources nécessaires pour mener à bien une analyse de risques pourront utiliser des ressources externes comme celles énumérées ci-dessus ou des plans HACCP généraux fournis par l'autorité compétente ou l'industrie alimentaire, susceptibles d'être adaptés au site].~~

~~OU [le paragraphe 4B est un paragraphe de substitution dans le cas où les délégations soutiendraient l'approche selon laquelle toutes les entreprises du secteur alimentaire conduisent une analyse des risques]~~

~~4. [A. Les 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, jettent les bases permettant de produire des aliments sûrs et propres à la consommation.] [Les BPH s'appliquent de manière générale à l'ensemble des entreprises alimentaires. À l'issue d'une analyse élémentaire des risques et d'une évaluation des mesures d'hygiène alimentaire, il peut être décidé que pour certaines entreprises du secteur alimentaire les BPH suffisent à maîtriser tous les dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments. Dans d'autres cas, il s'avèrera peut-être nécessaire d'octroyer une attention particulière à certains dangers jugés significatifs au moyen d'une analyse de risques spécifique au site et d'appliquer [des mesures de maîtrise à des points critiques pour la maîtrise (CCP) et/ou en dehors des CCP] OU [des mesures de maîtrise du système HACCP] dans le cadre d'un Système d'analyse des dangers – Points critiques pour leur maîtrise (HACCP) (voir tableau comparatif ci-après). Les entreprises du secteur alimentaire ne disposant pas des ressources nécessaires pour mener à bien une analyse de risques spécifique au site pourront utiliser des modèles existants, références, normes, réglementations, codes d'usages ou des plans HACCP généraux fournis par l'autorité compétente ou l'industrie alimentaire susceptibles d'être adaptés au site.]~~

L'Argentine propose le libellé ci-dessous :

4. A. Les 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, jettent les bases permettant de produire des aliments sûrs et propres à la consommation. Les BPH s'appliquent à l'ensemble des entreprises alimentaires sans qu'une analyse des risques doive pour autant être menée. Celles-ci devraient néanmoins être en mesure d'identifier les dangers inhérents à leur activité afin d'appliquer les BPH de manière adéquate. Une analyse des dangers devrait être menée à bien, au besoin, après l'application dans le but de déterminer si les BPH suffisent à maîtriser tous les dangers portant atteinte à la sécurité sanitaire des aliments, ou s'il est nécessaire de porter une attention particulière à certains dangers dont il a été établi qu'ils sont importants au moyen d'une analyse des dangers spécifique au site, qui justifieraient la mise en place d'un système d'analyse des dangers : points critiques pour leur maîtrise (HACCP). Les entreprises du secteur alimentaire ne disposant pas des ressources nécessaires pour mener à bien une analyse de risques spécifique au site pourront utiliser des modèles, références, normes, réglementations ou codes d'usages existants ou des plans HACCP généraux fournis par l'autorité compétente ou l'industrie alimentaire susceptibles d'être adaptés au site.

SECTION II : CONTRÔLE DES OPÉRATIONS

L'Argentine estime que la présente section doit être conservée, et que les paragraphes 28 à 37 doivent être reformulés pour décrire les contrôles pertinents aux BPH.

Justification :

Selon le libellé actuel, il s'agit d'un contrôle des opérations équivalent au contrôle mis en place dans le cadre d'un système HACCP.

PROCÉDURES DE SAISIE POUR LE RETRAIT DE PRODUITS DU MARCHÉ

60. Les responsables devraient assurer que des procédures efficaces soient mises en place pour résoudre tout problème de sécurité des aliments et permettre le retrait rapide, total et efficace du marché de tout lot incriminé de produits finis. Quand un produit a été saisi en raison d'un danger immédiat pour la santé, les autres produits fabriqués dans des conditions similaires, et susceptibles de présenter un risque semblable pour la santé publique, devront faire l'objet d'une réévaluation de leur sécurité et ~~peuvent éventuellement être saisis~~ de la nécessité de les retirer du marché. Il conviendrait d'envisager la nécessité de mettre en garde le public.

61. Les produits saisis devraient être surveillés jusqu'à ce qu'ils soient détruits, utilisés à des fins non alimentaires, déclarés aptes à la consommation humaine, remis sur le marché ou soumis à une transformation ultérieure de manière à garantir leur sécurité d'emploi. {*NDT : les corrections proposées ici ne concernent que la version en langue espagnole du texte.*}

SECTION III : ÉTABLISSEMENT : ENTRETIEN, ASSAINISSEMENT ET LUTTE CONTRE LES RAVAGEURS

Remarque : des discussions plus approfondies s'imposent pour déterminer si une définition de la notion d'« assainissement » devrait être donnée pour préciser que cela inclut le nettoyage et, le cas échéant, la désinfection ou bien si cela devrait être éclairci dans le texte.

L'Argentine suggère d'ajouter une définition de l'assainissement (nettoyage et désinfection)

74. Suivi et détection

Remarque : Il conviendrait d'envisager de développer le libellé pour inclure davantage de détails sur le suivi et la détection notamment en cas de sous-traitance. Par exemple, une attention particulière accordée aux zones d'infestation clés, aux principaux ravageurs et aux grandes tendances.

L'Argentine suggère de développer le texte.

Traitement des déchets

77. Des dispositions adéquates doivent être prises pour enlever et entreposer les déchets. Ceux-ci [devraient dans la mesure du possible être rassemblés dans des conteneurs munis d'un couvercle et ne devraient] pas s'accumuler et déborder dans les aires de manipulation, de stockage des aliments et autres zones de travail et zones avoisinantes, ~~sauf si cela est inévitable pour la bonne marche de l'entreprise.~~

[CHAPITRE DEUX]

SYSTÈME D'ANALYSE DES RISQUES - POINTS CRITIQUES POUR LEUR MAÎTRISE (HACCP) ET DIRECTIVES CONCERNANT SON APPLICATION

PRÉAMBULE

4. Pour être appliqué avec succès, le système HACCP requiert l'engagement [ferme] sans réserve et la pleine participation de la direction et du personnel. Il exige de plus une approche pluridisciplinaire devant comprendre, dans la mesure du possible, une expertise dans les domaines de l'agronomie, de la santé vétérinaire, de la production, de la microbiologie, de la santé publique, de la technologie de l'alimentation, de l'hygiène de l'environnement, de la chimie et de l'ingénierie selon l'application. L'application du système HACCP ~~est compatible avec la mise en place de systèmes de gestion de la qualité (par exemple ISO 9000) et~~ il constitue une formule particulièrement indiquée dans la gestion de la sécurité alimentaire dans le cadre de tels systèmes. Nous traitons ici de l'application du système HACCP à la salubrité des aliments, mais ce concept peut être également appliqué à d'autres aspects de la qualité des aliments.

INTRODUCTION

9. Le système HACCP est une approche systématique qui renforce la maîtrise des dangers [spécifiques] liés à la sécurité sanitaire d'aliments, le cas échéant, 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 une nouvelle conception de l'opération, si l'on constate qu'un danger [lié à la sécurité sanitaire des aliments] doit être maîtrisé, sans qu'aucune mesure de maîtrise n'y corresponde. ~~Tel que cela est expliqué à la section consacrée aux BPH, les dangers alimentaires peuvent être correctement maîtrisés au moyen de mesures de maîtrise fondées sur les BPH. Certaines BPH nécessiteront peut-être d'être « renforcées » lorsqu'elles visent à maîtriser un danger significatif dans l'aliment ou le milieu de transformation mais pas au même niveau qu'un CCP, par exemple [le nettoyage d'une trancheuse à viande pour maîtriser *Listeria monocytogenes*].~~

26. [Les dangers significatifs] dont la nature est telle qu'il est indispensable de les éliminer ou de les ramener à un niveau acceptable, si l'on veut obtenir des aliments sains, devraient être identifiés comme tels et maîtrisés au moyen de mesures de maîtrise des dangers conçues pour éliminer ou ramener les dangers significatifs à un niveau acceptable. ~~Cela peut se faire par l'application de bonnes pratiques d'hygiène, dont certaines seront peut-être renforcées pour cibler un danger spécifique, [par exemple, nettoyage d'un équipement pour maîtriser la contamination par *Listeria monocytogenes* d'aliments prêts à la consommation] inclure des exemples et références croisées aux orientations (en cours d'élaboration au~~

sein du GTE) sur l'analyse des risques). Dans d'autres cas, des mesures de maîtrise des dangers devront être appliquées aux CCP.]

AUSTRALIE

Observations générales

- L'Australie est favorable à ce que toutes les entreprises réalisent une analyse des dangers (selon les cas) et qu'une section / des directives spécifiques soient incluses dans le document.
- L'Australie soutient le concept de BPH renforcées et l'incorporation de nouveau texte dans le document pour les expliquer.
- L'Australie soutient l'incorporation de la production primaire dans le document et le texte écrit qu'il est clair que la production primaire est comprise.
- L'Australie suggère que la section sur les BPH renforcées soit développée et intégrée dans le document (elle pourrait faire partie de la Partie B du Chapitre un, la Partie A couvrant les BPH).
- L'Australie suggère qu'une section / une annexe sur l'analyse des dangers soit développée afin d'apporter d'autres directives et englobe les BPH renforcées et les mesures de maîtrise au niveau des CCP.
- L'Australie pense qu'une description et un accord supplémentaires sont requis sur le Chapitre deux, notamment sur le maintien des sept principes du HACCP stipulant que la réalisation d'une analyse des dangers détermine non seulement les CCP, mais également les BPH renforcées. Une meilleure conformité à ISO 22000 et aux exigences d'un système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments (plutôt qu'au système HACCP) serait utile.

Observations particulières

Les observations spécifiques sont mentionnées ci-dessous et en suivi des modifications au document en pièce jointe 2.

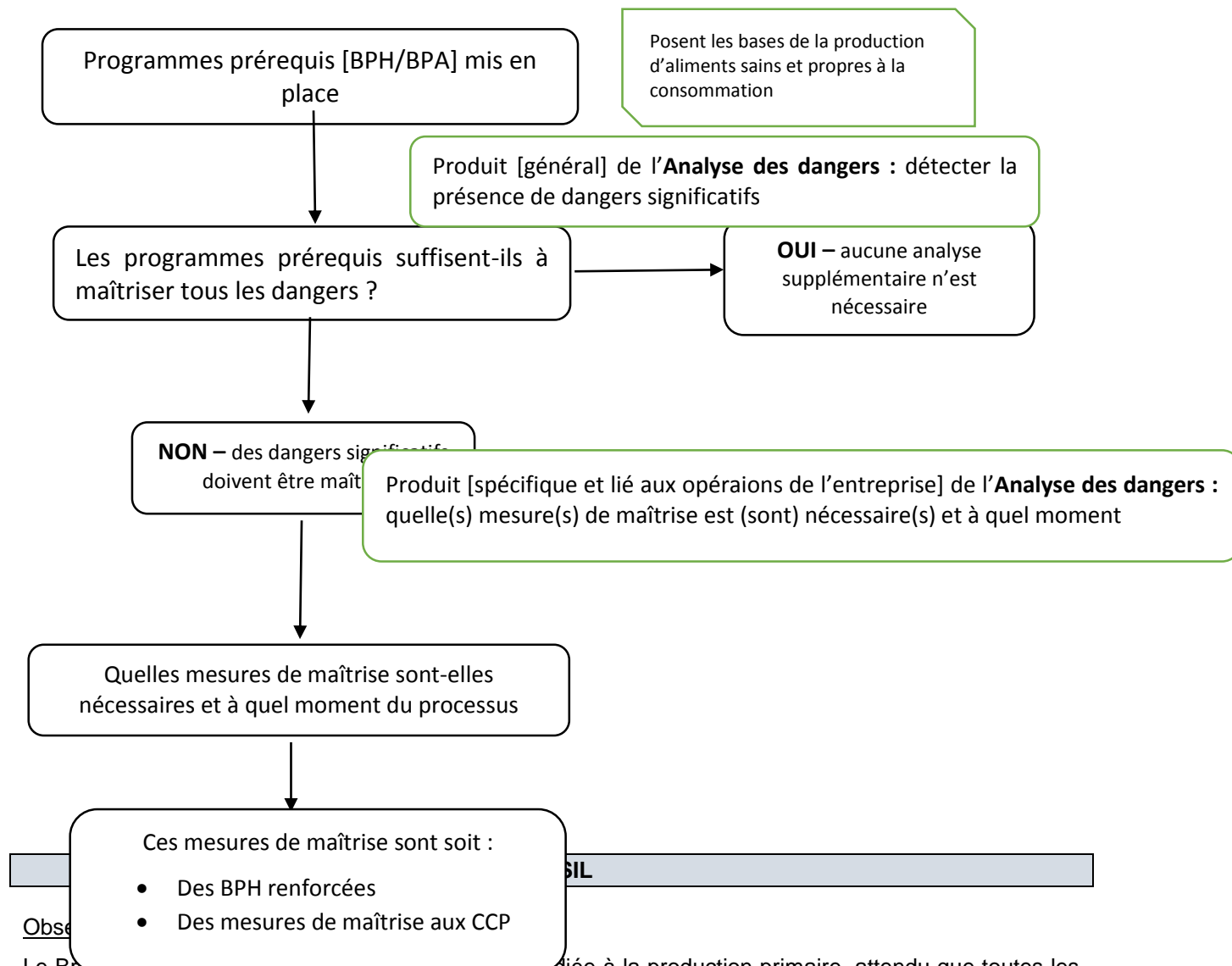
Paragraphe	Observation	Justification
4. - Introduction	L'Australie appuie le paragraphe 4B - des modifications de libellé sont proposées (soulignées ci-dessous et incluses dans la pièce jointe 2)	Toutes les entreprises alimentaires doivent comprendre la nature de leurs opérations et les risques éventuels pour la sécurité sanitaire des aliments. Il convient cependant de noter que l'analyse requise dépendrait de la nature des entreprises (par exemple pour les entreprises à faible risque elle serait minime/fournie) et les autorités compétentes peuvent apporter leur assistance, notamment aux petites entreprises.
4. Introduction	Le paragraphe 4 est plutôt détaillé, mentionnant un certain nombre de concepts par rapport au texte d'introduction précédent. L'Australie suggère qu'un paragraphe supplémentaire soit inclus afin de	L'introduction doit être facile à suivre et introduire les concepts en toute simplicité.

	mieux relier les paragraphes 3 et 4 ou que le texte soit simplifié.	
4B. -Introduction	<p>Deux types d'analyse des dangers sont présentés dans l'introduction – nous suggérons d'utiliser seulement l'analyse des dangers.</p> <p>Un débat ultérieur et une décision sur l'analyse des dangers sont requis (y compris le besoin d'une section/annexe sur l'analyse des dangers pour soutenir les entreprises)</p> <p>L'Australie a préparé un diagramme des opérations (pièce jointe 1) pour illustrer notre compréhension des zones dans lesquelles l'analyse des dangers est utilisée et à quelle fin.</p>	L'introduction doit être facile à suivre et introduire les concepts en toute simplicité.
	L'Australie préfère la terminologie « BPH renforcées » plutôt que « mesures de maîtrise en dehors des CCP »	<p>Cela peut prêter à confusion - « mesures de maîtrise en dehors des CCP » pourrait également inclure les BPH.</p> <p>« BPH renforcées » est une expression plus simple</p>
Arbre de décision	L'arbre de décision (annexe 1) n'est pas nécessaire et peut prêter à confusion. L'identification des BPH renforcées et des CCP est effectuée après la mise en place des BPH et la réalisation d'une analyse des dangers pour identifier les dangers significatifs.	Le tableau comparatif est suffisant à ce stade.
5. Introduction	Le paragraphe 5 ne reflète pas le contenu du paragraphe précédent - il devra être retravaillé pour inclure les BPH renforcées et l'analyse des dangers une fois qu'elles ont été convenues et que le document a été structuré pour intégrer cette approche.	La structure et le contenu du document doivent encore être approuvés.
6. - Introduction	Retirer l'expression « fait état du lien entre les BPH appliquées à des fins de sécurité sanitaire et salubrité des aliments et les mesures de maîtrise HACCP mises en œuvre pour	Le tableau ne présente pas ce lien – il compare les BPH, les BPH renforcées et les CCP.

	renforcer la sécurité sanitaire des aliments ».	
Tableau	Changer le titre en « Comparaison des BPH, BPH renforcées et mesures de maîtrise au niveau des CCP ».	Le titre doit refléter les termes utilisés dans le tableau.
14 - Introduction	Remplacer « Principes généraux » par « Principes fondamentaux ».	Évite la confusion avec la référence aux principes généraux du paragraphe 12.
14. (vi)	Quelles sont les mesures de maîtrise « essentielles pour obtenir un niveau acceptable de sécurité sanitaire des aliments » ? Pour faire suite à (v), il suffit d'ajouter « ces mesures de maîtrise devraient être validées... »	Simplifier
15 - Introduction	Incorporer un texte selon lequel la direction « s'engage à faire de la sécurité sanitaire des aliments une priorité »	Renforcer la responsabilité de la direction.
16 - Introduction	Le concept de « culture de sécurité sanitaire des aliments » est soulevé ici – une définition pourrait être incluse dans le document (il convient de noter que l'initiative mondiale sur la sécurité sanitaire des aliments possède une définition pour la Culture de sécurité sanitaire des aliments [Groupe de travail technique sur la culture de sécurité sanitaire des aliments]).	La culture de la sécurité sanitaire des aliments est un concept important et doit être clairement compris.
Annexe 1 :	Suppression de l'arbre de décision pour l'identification des BPH renforcées. Selon nous, un processus d'analyse des dangers fournirait une plus grande clarté et des directives.	L'analyse des dangers est un principe global important dans le présent document – une explication détaillée et des directives supplémentaires sont nécessaires. Les BPH et les CCP peuvent être intégrés dans l'arbre de décision (refonte du diagramme 2 existant)
Chapitre 1 - Production primaire	Favorable à la suppression de la section sur la Production primaire – les principes généraux devraient s'appliquer dans toute la chaîne (selon le cas) avec un libellé couvrant les activités de production primaire.	Le bref paragraphe global est suffisant.
6. – Chapitre 1	Ce paragraphe doit être supprimé.	Trop détaillé

Maîtrise des opérations	En accord avec l'examen des objets et de la justification.	
28. 29 30 – Maîtrise des opérations	Ces paragraphes devraient être retirés et intégrés dans une section spécifique ou une annexe sur l'analyse des dangers.	Une introduction/vue d'ensemble générale sur la maîtrise des dangers alimentaires par un système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments serait pertinente ici. Ces sections s'intègrent dans une section qui peut détailler les étapes de l'analyse des dangers plus clairement.
31.	Nous suggérons que ce paragraphe soit déplacé à la fin de la section (après le paragraphe 58), à la suite de la description des maîtrises.	Déroulement logique
32. & 33. – Maîtrise des opérations	Le texte sur la validation et la vérification des BPH n'est pas applicable ici (voir tableau comparatif). Des directives supplémentaires sur la vérification et la validation (notamment en ce qui concernent les BPH renforcées et les CCP) devraient être intégrées chaque fois qu'elles sont pertinentes et utiles.	Il n'est pas pertinent à cette étape du document.
34. 35	Intégrer une section sur les BPH renforcées	
36. & 37. – Maîtrise des opérations	Ces paragraphes devraient être retirés et intégrés dans une section spécifique ou une annexe sur l'analyse des dangers.	Ils ne sont pas pertinents à cette étape du document.
Chapitre 2		
Définitions	L'Australie est favorable à ce que toutes les définitions soient regroupées dans une section unique du document.	
Principes du système HACCP	Exige de plus amples discussions.	

Diagramme des opérations illustrant le rôle de l'analyse des dangers dans un système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments



Le Brésil a étudié la production primaire, attendu que toutes les procédures du système HACCP ne sont pas applicables à l'ensemble des secteurs de la production primaire. Nous sommes d'avis que cette question doit encore être débattue et clarifiée.

Une fois qu'une décision aura été arrêtée quant aux termes à utiliser entre « BPH renforcées » ou « mesures de maîtrise en dehors des CCP », l'ensemble du texte devra être révisé pour refléter ladite décision.

L'arbre de décision visant à identifier les « BPH renforcées » devrait être supprimé ou révisé, car la notion de « BPH renforcée » n'avait pas encore été définie, et le terme ainsi que l'acronyme prêtent à confusion.

Le Brésil estime que l'analyse des risques à effectuer a, par définition, vocation à être exhaustive et préconise ainsi d'expurger tout le document de l'adjectif « élémentaire » dès lors qu'il est employé dans l'expression « analyse élémentaire des risques ».

Observations particulières

INTRODUCTION

Paragraphe 4 :

Nous soutenons l'option B avec modifications, car l'option A exclut la nécessité pour les entreprises productrices de denrées alimentaires de réaliser une analyse de risques. Néanmoins, le Brésil comprend que la nécessité de mettre en place un plan HACCP ou la possibilité de n'adopter que des mesures de BPH doit impérativement être précédée de la réalisation d'une analyse de risques dans les règles de l'art.

4. B. [Les 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, jettent les bases permettant de produire des aliments sûrs et propres à la consommation.] [Les BPH s'appliquent de manière générale à l'ensemble des entreprises alimentaires. À l'issue d'une analyse ~~élémentaire~~ des risques et d'une évaluation des mesures d'hygiène alimentaire, il peut être décidé que pour certaines entreprises du secteur alimentaire les BPH suffisent à maîtriser tous les dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments. Dans d'autres cas, il s'avérera peut-être nécessaire d'octroyer une attention particulière à certains dangers jugés significatifs au moyen d'une analyse de risques spécifique au site et d'appliquer [des mesures de maîtrise à des points critiques pour la maîtrise (CCP) et/ou en dehors des CCP] ~~OU [des mesures de maîtrise du système HACCP]~~ dans le cadre d'un Système d'analyse des risques - Points critiques pour leur maîtrise (HACCP) (voir tableau comparatif ci-après). Les entreprises du secteur alimentaire ne disposant pas des ressources nécessaires pour mener à bien une analyse de risques spécifique au site pourront utiliser des modèles existants, références, normes, réglementations, codes d'usages ou des plans HACCP généraux fournis par l'autorité compétente ou l'industrie alimentaire ~~susceptibles d'être~~ adaptés au site].

CHAPITRE I

Paragraphe 6 :

La proposition de remplacement s'explique par le fait que la question de la lutte contre les ravageurs est déjà couverte par le paragraphe 5 et vise à présenter la surveillance comme un moyen efficace de vérifier les contaminants environnementaux.

~~[Le périmètre du site devrait être clairement défini. Les travaux d'aménagement paysager à proximité d'installations alimentaires devraient être bien conçus pour 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.]~~ Le périmètre du site/des installations devrait être clairement identifié. Une surveillance régulière de l'efficacité des mesures de maîtrise des contaminants issus de l'environnement local devrait être exercée.

Paragraphe 8 : Insérer la phrase ci-dessous pour motiver la définition de séparation des zones (propre/sale).

Les critères retenus pour la définition des exigences de séparation devraient être définis au moyen d'évaluations des risques liés à l'établissement de zones

Paragraphe 55 : Dans un souci de clarté, nous proposons d'inclure une référence supplémentaire aux autres documents de la FAO/de l'OMS portant sur l'utilisation d'eau recyclée.

Paragraphe 71 : Pour faciliter la compréhension du texte, nous proposons d'y ajouter des exemples de paramètres pouvant être surveillés dans le cadre de procédures d'assainissement.

Il faudrait surveiller l'efficacité des systèmes d'assainissement, les vérifier périodiquement au moyen d'audits ou d'inspections préopérationnelles. Le cas échéant, des prélèvements d'échantillons microbiologiques, des tests sur l'environnement et sur les surfaces en contact avec les aliments devraient être effectués pour vérifier l'efficacité des programmes de nettoyage. La surveillance de l'efficacité devrait tenir compte de différents critères d'acceptation, comme la microhygiène, l'élimination des allergènes, l'élimination des couleurs, etc. Les méthodes de surveillance de l'efficacité (par exemple, conductivité, pH, température de l'eau, concentration des produits de nettoyage, ATP, inspection visuelle) peuvent varier en fonction de la nature et des objectifs de la procédure de nettoyage/d'assainissement. Les procédures de nettoyage [assainissement] et d'entretien devraient être régulièrement revues de manière à les adapter à suivre l'évolution des circonstances et être documentées comme il se doit.

Paragraphe 73 : La présence d'animaux ne devrait pas être autorisée. Les bâtiments devraient être maintenus en bon état et entretenus de manière à éviter l'accès des ravageurs et à éliminer les sites de reproduction potentiels. Les orifices, les drains et autres lieux par lesquels les ravageurs sont susceptibles d'avoir accès devraient être scellés hermétiquement. L'installation de grillages sur les fenêtres, portes et bouches d'aération résoudra en partie le problème. Les animaux devraient ~~autant que possible~~ être exclus des usines et établissements de transformation des aliments.

Paragraphe 83 : Inclusion du terme « moustache » accolé à celui de « barbe ».

Les personnes qui manipulent les aliments devraient maintenir un haut standard de propreté corporelle et, le cas échéant, porter des vêtements, un couvre-chef [et un couvre-barbe et moustache], et des chaussures appropriés. [Des contrôles devraient être mis en œuvre pour empêcher la contamination croisée par les personnes qui manipulent les aliments et ce, grâce à un lavage de mains approprié et, le cas échéant, au port de gants. En cas d'utilisation de gants, les mesures adéquates devront également être appliquées pour s'assurer que les gants ne deviennent pas une source de contamination.]

Paragraphe 85 : Le lavage des mains est une procédure qui doit être systématiquement observée. Un laxisme sur ce point ne saurait être toléré. Attendu que le paragraphe était exclusivement consacré à la propreté, nous avons jugé opportun d'y insérer une phrase mentionnant la procédure de désinfection des mains.

[85. ~~Si nécessaire~~, 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 rincer les mains à l'eau courante propre et les sécher complètement à l'aide d'une serviette en papier ou toute autre méthode pour éviter de contaminer à nouveau les mains. Il est déconseillé d'utiliser des serviettes en tissu réutilisables. Chaque fois que cela s'avère nécessaire, des désinfectants pour les mains devraient être utilisés. Les désinfectants pour les mains ne devraient pas remplacer le lavage des mains et devraient être utilisés uniquement après le lavage des mains.]

CHAPITRE II

Paragraphe 17 : Le système HACCP étant un outil complexe qui doit, autant que faire se peut, être mis en place par une équipe pluridisciplinaire, nous suggérons de supprimer le terme « individu ».

Si de tels spécialistes ne sont pas disponibles sur place, il faudrait s'adresser ailleurs, par exemple aux associations manufacturières et industrielles, à des experts indépendants ou aux autorités réglementaires, ou consulter les ouvrages et les indications portant sur le système HACCP (y compris les guides HACCP propres à chaque secteur). ~~Un individu~~ Le personnel ayant une formation adéquate et qui est en possession de ce genre de documents d'orientation peut être en mesure de mettre en œuvre le système HACCP dans l'entreprise. Les entreprises du secteur alimentaire peuvent, le cas échéant, avoir recours à des systèmes généraux fondés sur le HACCP élaborés en externe qui doivent être adaptés aux opérations alimentaires.

Paragraphe 21 : Nous proposons d'inclure la phrase pour nuancer les informations présentées dans le diagramme.

C'est l'équipe HACCP qui doit être chargée d'établir le diagramme des opérations. Les diagrammes des opérations devraient être clairs, précis et suffisamment détaillés pour permettre la réalisation de l'analyse des risques. Le diagramme des opérations devrait couvrir toutes les étapes opérationnelles pour un produit. Il est possible d'utiliser le même diagramme des opérations pour plusieurs produits lorsque les étapes de transformation de ces produits sont similaires. En appliquant le système HACCP à une opération donnée, il faudra tenir compte des étapes qui la précèdent et qui lui font suite.

Paragraphe 25 : Effacer le paragraphe, car il porte à croire qu'une analyse complète des dangers pourrait ne pas être nécessaire. Le Brésil comprend que les outils généraux du système HACCP peuvent être utilisés pour certaines catégories d'aliments. Ces plans devraient toutefois être modifiés et, au besoin, une analyse complète des risques devrait être effectuée, en fonction des différences entre le mode de production adopté dans les plans HACCP généraux et sur le site où les aliments sont produits.

Paragraphe 30 : Ajouter une phrase mettant l'accent sur la nécessité d'éviter les paramètres observables dans le cadre de la surveillance d'un CCP. Bien que l'on puisse en faire usage, il est préférable de privilégier des paramètres mesurables.

Il conviendrait de fixer des seuils qui correspondent à chacun des points critiques pour la maîtrise des dangers et qui fassent le distinguo entre les produits et les procédés acceptables et ceux qui ne le sont pas. Dans certains cas, plusieurs seuils critiques sont fixés pour une étape donnée. Parmi les critères choisis, il faut citer la température, la durée, la teneur en humidité, le pH, l'activité de l'eau et le chlore disponible, ainsi que des paramètres organoleptiques pouvant être observés comme l'aspect à l'œil nu et la texture. Les paramètres observables ne devraient pas être pris en compte dans le cadre de la surveillance d'un CCP. Bien que l'on puisse en faire usage, il est préférable de privilégier des paramètres mesurables.

CANADA

Observations générales

Le groupe de travail électronique (GTE) a recommandé que le Comité examine les notions fondamentales mises en avant au paragraphe 8 de la partie intitulée **Travaux du GTE** et parvienne à un accord. Nous apportons une réponse à la question de savoir si :

- toutes les entreprises du secteur alimentaire devraient mener à bien une analyse des risques et, le cas échéant, dans quelle mesure cela pourrait être adapté afin de convenir à la nature et à la taille de l'entreprise et si des systèmes de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments fondés sur les BPH ou le HACCP sont appliqués.

Nous sommes favorables à une approche dans laquelle toutes les entreprises du secteur alimentaire devraient mener à bien une analyse des risques. L'analyse des risques devrait permettre aux professionnels de l'alimentation de montrer qu'ils comprennent bien les dangers que peuvent présenter l'opération alimentaire qu'ils effectuent pour la sécurité sanitaire des aliments ainsi que les contrôles nécessaires pour garantir cette sécurité. En outre, nous reconnaissons que les efforts des petites entreprises et entreprises moins développées devraient être appuyés au moyen d'outils et de ressources élaborés par les gouvernements ou les associations professionnelles.

- L'approche actuelle des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (BPH plus HACCP au besoin) est toujours adéquate ou si la notion de « mesures de maîtrise » en dehors des CCP (provisoirement appelées « BPH renforcées ») devrait être introduite.

Nous sommes favorables à l'introduction de mesures de maîtrise en dehors des CCP si un tel besoin est identifié par l'analyse des risques. Nous estimons que le GTE a réalisé d'importants progrès concernant la définition des notions fondamentales et nous reconnaissons que de nouvelles discussions sont nécessaires pour parvenir à un accord et permettre la poursuite de l'élaboration du texte. Nous proposons l'approche suivante : les données sur l'analyse des risques seront traitées dans la section II de la partie sur les BPH (Contrôle des opérations) et, par conséquent, la partie sur le HACCP ne décrira pas les BPH renforcées.

- Les mesures de maîtrise relatives à la production primaire devraient être traitées dans une section spécifique du document et/ou si le document devrait être élaboré de manière à multiplier les références afin d'explicitier l'application des orientations tout le long de la chaîne alimentaire.

Nous préférons conserver la section « Production primaire » et la mettre à jour ou la développer au besoin. La suppression de sections entières et la modification des titres et des numéros des sections dans les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* auront des répercussions sur de

nombreux documents du Codex qui se réfèrent à ces principes pour ce qui est de la production primaire. Nous proposons que le Secrétariat du Codex fournisse des avis et apporte des clarifications sur la manière de supprimer les sections (si besoin est) et que les informations soient examinées par le Comité pour que celui-ci puisse prendre une décision.

Nous avons relevé un certain nombre d'erreurs grammaticales et typographiques dans le document et recommandons que celles-ci soient corrigées dans la prochaine version du document.

Observations particulières

INTRODUCTION

Paragraphe 4

Observation : nous soutenons l'option B et recommandons les modifications suivantes.

B. [Les 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, jettent les bases permettant de produire des aliments sûrs et propres à la consommation.] [Les BPH s'appliquent de manière générale à l'ensemble des entreprises alimentaires. À l'issue d'une analyse ~~élémentaire~~ des risques et d'une évaluation des mesures d'hygiène alimentaire, il peut être décidé que pour certaines entreprises du secteur alimentaire les BPH suffisent à maîtriser tous les dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments. Dans d'autres cas, il s'avèrera peut-être nécessaire d'accorder une attention particulière à certains dangers jugés significatifs au moyen d'une analyse de risques ~~spécifique au site~~ et d'appliquer [des mesures de maîtrise à des points critiques pour la maîtrise (CCP) et/ou en dehors des CCP] ~~OU [des mesures de maîtrise du système HACCP]~~ dans le cadre d'une Système d'analyse et d'un programme de maîtrise des dangers - Points critiques pour leur maîtrise (HACCP) (voir tableau comparatif ci-après). Les entreprises du secteur alimentaire ne disposant de ~~pas des~~ ressources ~~nécessaires~~ et de connaissances limitées pour mener à bien une analyse de risques ~~spécifique au site~~ pourront utiliser des modèles existants, références, normes, réglementations, codes d'usage ou des plans HACCP généraux fournis par l'autorité compétente ou l'industrie alimentaire² susceptibles d'être adaptés au site.]

Justification : nous sommes favorables à une approche dans laquelle toutes les entreprises du secteur alimentaire devraient mener à bien une analyse des risques. Nous estimons que les termes « élémentaire » et « spécifique au site » ne sont pas nécessaires après « analyse des risques ». Ce qui rend une analyse des risques « élémentaire » n'est pas forcément évident. La complexité de l'analyse des risques sera déterminée par la nature de l'opération. L'analyse des risques est toujours spécifique au site du fait de l'établissement d'un diagramme des opérations comprenant toutes les étapes opérationnelles pour un produit donné. Nous sommes d'avis que la terminologie « analyse des risques et programme de maîtrise des dangers » est plus pertinente dans cette phrase, dans la mesure où les CCP et les BPH y sont tous les deux décrits.

Paragraphe 6

Tableau comparatif

Deuxième colonne, en face de « Champ d'application »

Observation : nous proposons de compléter la phrase comme suit :

Mesures de maîtrise fondées sur des conditions et activités générales de base pour créer un environnement (externe et interne) garantissant la sécurité sanitaire des aliments.

Justification : Dans un souci de clarification, car l'énoncé actuel peut suggérer que les mesures de maîtrise ne comprennent pas les BPH.

Paragraphe 7

Premier tiret

Observation : nous proposons d'ajouter un mot dans la phrase.

- définir des principes et des directives concernant la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire pour fournir des aliments sûrs et propres à la consommation humaine ;

Définitions

BPH renforcées

Observation : nous reconnaissons que le terme « BPH renforcées » conviendrait particulièrement pour décrire les types de mesures de maîtrise présentés dans la colonne du milieu du tableau comparatif.

Système d'hygiène alimentaire

Système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments

Observation : nous proposons de n'utiliser qu'une seule expression. Nous approuvons la proposition d'utiliser un terme qui a déjà été défini dans les *Directives relatives à la validation des mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire* (CAC/GL 69-2008), mais il convient de tenir compte du fait que la définition du présent document n'inclut pas les expressions « pratiques d'hygiène » et « adaptée ».

Mesures de maîtrise des dangers

Observation : nous proposons de supprimer le mot « dangers » et de conserver l'expression « mesures de maîtrise ».

Justification : la définition des mesures de maîtrise comporte déjà le terme « danger ». « toute intervention et activité à laquelle on peut avoir recours pour prévenir ou éliminer un danger qui menace la salubrité de l'aliment ou pour le ramener à un niveau acceptable. » Nous avons noté que cette expression a été supprimée dans la proposition d'introduction et dans le chapitre 1 et nous approuvons cette suppression.

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

ANNEXE I Projet d'arbre de décision pour identifier [les BPH renforcées]

Observation : nous proposons de modifier l'arbre pour que celui-ci illustre les principes et l'énoncé développés dans le document.

Par exemple, le paragraphe 35 énonce que les BPH conçues pour maîtriser un danger spécifique lié à la sécurité sanitaire d'un produit alimentaire sont des BPH « renforcées », alors que dans l'arbre de décision, si une BPH est spécifique à un danger lié à la sécurité sanitaire, cela conduit à « appliquer le HACCP ». Un autre exemple est apporté par la question 4 : « Cette BPH générale personnalisée suffit-elle à éliminer le danger ou le ramener à un niveau acceptable ? » Cela suppose que les BPH renforcées pourraient être mesurables, ce qui est contraire aux informations fournies à la troisième colonne du tableau comparatif (p. 5).

Paragraphe 26

Observation : nous proposons de supprimer la dernière phrase du paragraphe.

~~Au besoin, le matériel devrait être calibré de manière à ce que les procédés alimentaires soient surveillés uniformément et précisément.~~

Justification : cette recommandation correspond au contrôle des opérations et ne doit pas figurer dans la section « Établissement : conception et installations ».

Paragraphes 28 à 33 et 34 à 37

Observation : les paragraphes 28 à 37 contiennent des informations de qualité qui devraient être révisées, réorganisées et modifiées, le cas échéant. Voici nos propositions pour un examen ultérieur.

Nous approuvons l'ajout des paragraphes 28 à 33 avec les modifications. Nous proposons de modifier l'ordre des paragraphes 28 à 37, tel que présenté ci-après, en intitulant cette section : « Maîtrise des dangers liés aux aliments ». Du fait de cette réorganisation, nous proposons de modifier l'énoncé de ces paragraphes afin de supprimer les répétitions et de clarifier certaines notions.

MAÎTRISE DES DANGERS LIÉS AUX ALIMENTS

Description du produit (paragraphes 28 et 29)

Description du processus (paragraphe 30)

Analyse élémentaire des risques (paragraphes 34, 35, 36 et 37)

Validation des BPH
Procédures de surveillance (paragraphe 31)
Mesures ~~préventives et correctives~~ (paragraphe 32)
Vérification des BPH (paragraphe 33)

Validation des BPH

Observation : nous proposons l'énoncé suivant :

Au besoin, les BPH qui ne sont pas spécifiques à un danger devraient être validées. La validation peut être menée à bien par un tiers (par exemple l'efficacité des produits d'entretien est validée par le fabricant). Les BPH renforcées devraient être validées pour obtenir la preuve que les mesures de maîtrise sont à même de maîtriser les dangers significatifs dans les aliments et/ou le milieu de transformation. Les professionnels du secteur alimentaire ne seront pas toujours tenus de commander eux-mêmes les études. Elles pourront se fonder sur la littérature existante, les directives de l'autorité compétente ou être menées à bien par un tiers. (Se référer aux Directives relatives à la validation des mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire — CAC/GL 69 - 2008).

Justification : aucun énoncé ne figure actuellement sous ce titre.

Paragraphe 32

Observation : nous proposons de supprimer le terme « préventives » dans le titre de cette section et dans l'énoncé.

Le professionnel du secteur alimentaire devrait documenter les procédures relatives aux mesures ~~préventives et correctives~~ pertinentes pour l'entreprise, qui sont mises en œuvre en cas de non-conformité.

Justification : ce paragraphe concerne les procédures relatives aux mesures correctives, lesquelles incluent toute action pour éviter que le problème ne se reproduise.

Paragraphes 34 et 36

Observation : nous suggérons de supprimer le terme « élémentaire ».

Une analyse ~~élémentaire~~ des risques

Justification : nous estimons que le mot « élémentaire » est inutile. Ce qui rend une analyse des risques « élémentaire » n'est pas forcément évident. La complexité de l'analyse des risques sera déterminée par la nature de l'opération.

Paragraphe 35

Observation : nous proposons les modifications suivantes :

Lorsque des dangers significatifs liés à la sécurité sanitaire des aliments sont observés, et qu'une approche plus ciblée est nécessaire, des mesures de maîtrise ~~spécifiques aux dangers~~ conçues pour maîtriser un danger spécifique lié à la sécurité sanitaire d'un produit alimentaire devraient être mises en œuvre. Lesdites mesures de maîtrise ~~[spécifiques] aux dangers~~ peuvent se fonder sur des BPH ~~conçues pour maîtriser un danger spécifique lié à la sécurité sanitaire d'un produit alimentaire~~, par exemple le nettoyage d'une trancheuse à viande pour maîtriser *Listeria monocytogenes*. Ces BPH « renforcées » devraient être soumises à une validation, une surveillance, des mesures correctives, une vérification et, le cas échéant, être documentées.

Justification : la définition des mesures de maîtrise comporte déjà le terme « danger ». Il manquait le terme « validation ».

Paragraphe 36

Observation : nous proposons les modifications suivantes aux points i. à iv. :

- i. ~~la description du produit le regroupement des informations obtenues au cours des étapes précédentes (description du produit et description du processus).~~
- ii. les exigences réglementaires applicables ;
- iii. ~~l'identification de l'utilisation proposée – prêt à la consommation ou matériel [produit] soumis à une transformation ultérieure ;~~
- iv. ~~l'élaboration d'un organigramme ;~~

Justification : supprimer les répétitions. Les informations présentées aux points i., iii. et iv. figurent déjà aux paragraphes 28 à 30.

Paragraphe 36

Observation : nous proposons les modifications suivantes au point vii. :

vii. ~~le classement des mesures de maîtrise BPH comme mesures générales ou fondées sur des dangers devant être gérées soit comme BPH renforcées soit par l'application des principes du système HACCP au moyen d'un arbre de décision tel qu'il figure à [l'annexe I de l'introduction]. L'identification des dangers significatifs et la définition de l'utilisation des BPH renforcées pour maîtriser lesdits dangers.~~

Justification : la recommandation figurant à ce point était inutile ; par conséquent, nous proposons une variante.

Paragraphe 36

Observation : nous suggérons de supprimer le point viii.

viii. ~~Validation/efficacité des BPH renforcées : les BPH renforcées devraient être validées pour obtenir la preuve que les mesures de maîtrise BPH sont à même de maîtriser les dangers. Les professionnels du secteur alimentaire ne seront pas toujours tenus de commander eux-mêmes les études de validation des mesures de maîtrises BPH. Elles pourront se fonder sur la littérature existante, les directives de l'autorité compétente ou être menées à bien par un tiers, par exemple l'efficacité des produits d'entretien est validée par le fabricant. (Conforme au nouveau libellé ajouté à la Section II pour le système HACCP)~~

Justification : les informations figurant au point viii. ont été déplacées à la section **Validation des BPH**.

Paragraphe 36

Observation : nous proposons de modifier le point ix. :

ix. ~~Établir un programme BPH d'analyse des risques et de maîtrise des dangers pour la validation, la surveillance, la prise de mesures correctives, la vérification des BPH et des BPH renforcées.]~~

Justification : éviter d'introduire un nouveau terme (« programme BPH »). Par ailleurs, il convient d'intégrer la validation dans le programme.

Paragraphe 37

Observation : nous proposons les modifications suivantes :

~~Lorsque l'on constate que~~Si les mesures de maîtrise des dangers pour des dangers significatifs [BPH ou BPH renforcées] ne parviennent pas à ramener le danger lié aux aliments à un niveau acceptable ~~identifiées dans l'analyse des risques sont mesurables, un système d'hygiène alimentaire [système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments] fondé sur le HACCP devrait être mis en œuvre et cela est décrit par la suite au [Chapitre 2].~~

Justification : les systèmes HACCP devraient être mis en œuvre lorsque les mesures de maîtrise sont mesurables aux CCP, et non lorsque les BPH ou BPH renforcées ne parviennent pas à ramener le danger lié aux aliments à un niveau acceptable. La phrase supposait que les BPH renforcées pourraient être mesurables, ce qui est contraire aux informations fournies à la troisième colonne du tableau comparatif (p. 5). En outre, le chapitre 2 correspond au système HACCP et non à un système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments fondé sur le HACCP.

Paragraphe 40

Observation : nous approuvons l'ajout des termes entre crochets dans la deuxième phrase.

L'exactitude des dispositifs d'enregistrement de la température devrait être vérifiée, [et le cas échéant ces dispositifs devraient être calibrés] à intervalles réguliers.

Paragraphe 43

Observation : La contamination microbiologique croisée se produit lors du transfert de micro-organismes d'un aliment à un autre, soit par contact direct soit indirectement par les manipulateurs d'aliments, les surfaces de contact, l'équipement de nettoyage, les éclaboussures ou les particules atmosphériques.

Paragraphe 45

Observation : Les surfaces, ustensiles, matériels, équipements et accessoires devraient être nettoyés à fond et, au besoin, désinfectés après la préparation d'aliments crus, en particulier lorsque des matières premières à forte charge microbiologique comme la viande, la volaille et le poisson ont été manipulées ou transformées.

Paragraphe 49

Observation : Les matières premières, y compris les ingrédients alimentaires, devraient être ~~achetés~~ [acquis] obtenues conformément aux spécifications. Leur conformité avec les spécifications relatives à la sécurité et la salubrité alimentaires devrait être vérifiée.

Approvisionnement en eau**Paragraphe 51**

Observation : nous proposons de déplacer la première phrase du paragraphe 51 à son emplacement initial, sous le titre « Approvisionnement en eau » de la SECTION I : ÉTABLISSEMENT : CONCEPTION ET INSTALLATIONS.

Justification : nous estimons que cette recommandation concernant l'approvisionnement en eau relève davantage de la conception et de la disposition de l'établissement que de la SECTION II : MAÎTRISE DES OPÉRATIONS.

Paragraphe 52

Observation : nous proposons de déplacer le paragraphe 52 à son emplacement initial, sous le titre « Approvisionnement en eau » de la SECTION I : ÉTABLISSEMENT : CONCEPTION ET INSTALLATIONS.

Justification : nous estimons que cette recommandation concernant l'approvisionnement en eau relève davantage de la conception et de la disposition de l'établissement que de la SECTION II : MAÎTRISE DES OPÉRATIONS.

Paragraphe 60

Observation : ~~Les responsables devraient assurer que~~ Des procédures efficaces devraient être ~~soient~~ mises en place pour résoudre tout problème de sécurité sanitaire des aliments et permettre le retrait rapide, total et efficace du marché de tout lot incriminé de produits finis.

Justification : par souci de cohérence avec le reste de la section. Envisager également l'ajout d'un point concernant la notification à l'autorité compétente lorsque la santé et la sécurité sont en cause.

Paragraphe 63

Observation : nous préférons ne pas intégrer le nouvel énoncé entre crochets.

Le nettoyage devrait éliminer les résidus alimentaires et la saleté, qui peuvent être une source de contamination [~~y compris les allergènes~~].

Justification : nous estimons que cet ajout est inutile dans la mesure où les contaminants incluent les allergènes, conformément au paragraphe 48.

Paragraphe 73

Observation : Les animaux devraient autant que possible être exclus des ~~usines et établissements~~ de transformation des aliments.

Justification : par souci de cohérence avec le texte.

Propreté corporelle**Paragraphe 83**

Observation : nous approuvons l'ajout des termes entre crochets. ...

Des contrôles devraient être mis en œuvre pour empêcher la contamination croisée par les personnes qui manipulent les aliments et ce, grâce à un lavage de mains approprié et, le cas échéant, au port de gants.

Paragraphe 85

Observation : nous approuvons l'ajout de ce nouveau paragraphe.

Paragraphe 88

Observation : Les visiteurs admis dans les entreprises alimentaires et, notamment, dans les aires de fabrication, de transformation ou de manutention devraient, le cas échéant, porter des vêtements de protection et observer les autres dispositions relatives à l'hygiène corporelle visées ~~aux paragraphes 79-87-~~ à la présente section.

HACCP ET DIRECTIVES CONCERNANT SON APPLICATION**DÉFINITIONS**

Observation : nous estimons que la proposition visant à rassembler les définitions dans une même section du document est envisageable mais devrait être examinée plus avant après l'établissement de la structure du document. Nous devrions tenir compte du fait que certaines définitions devront être modifiées si elles figurent dans une seule et même section. Par exemple, la définition actuelle de « mesure corrective » présente dans la section HACCP, faisant référence aux CCP, devra être modifiée en conséquence.

Mesures de maîtrise des dangers

Observation : nous proposons de supprimer le mot « dangers » et de conserver l'expression « mesures de maîtrise ».

Justification : la définition des mesures de maîtrise comporte déjà le terme « danger ». « toute intervention et activité à laquelle on peut avoir recours pour prévenir ou éliminer un danger qui menace la salubrité de l'aliment ou pour le ramener à un niveau acceptable. »

Programme de maîtrise des dangers**Plan HACCP**

Observation : nous suggérons de conserver une seule définition. Nous proposons une définition en vue d'un examen ultérieur.

Analyse des risques et programme de maîtrise : document préparé conformément aux principes du système HACCP décrivant les mesures de maîtrise appropriées en vue de garantir la sécurité sanitaire des aliments lors des opérations. L'analyse des risques et le programme de maîtrise détermineront les mesures de maîtrise fondées sur les BPH seules ou une association de BPH (y compris les BPH renforcées) et de CCP.

Surveiller

Observation : nous suggérons de modifier la définition selon le document du Codex *Directives relatives à la validation des mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire* (CAC/GL 69-2008).

Validation

Observation : nous suggérons de modifier la définition selon le document du Codex *Directives relatives à la validation des mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire* (CAC/GL 69-2008).

Principes du système HACCP**Principe 1**

Observation : Procéder à une analyse des risques et déterminer les mesures de maîtrise.

Principe 4

Observation : Mettre en place un système pour garantir la de surveillance continue / en temps réel de la (des) mesure(s) de maîtrise des aux CCP.

Justification : pour plus de clarté et pour tenir compte des révisions apportées au document concernant l'analyse des risques et les BPH renforcées.

Paragraphe 11

Dernière phrase

Observation : Bien que les petites entreprises doivent être soutenues dans la réalisation d'une analyse précise des risques et dans l'élaboration de mesures de maîtrise efficaces, la taille ne devrait pas être un facteur dans l'application effective des principes HACCP. Les petites entreprises peuvent produire des produits présentant un risque très élevé et le système HACCP devrait être efficace dans de tels cas. Pour aider les petites entreprises, nous devrions encourager les gouvernements à élaborer des outils et des ressources ciblés pour les petites entreprises et entreprises moins développées tout en conservant les mêmes exigences en matière d'efficacité des mesures de maîtrise.

Paragraphe 23

Observation : Compte tenu des informations obtenues au cours des précédentes étapes (1 à 5), l'équipe HACCP devrait énumérer tous les dangers auxquels on peut raisonnablement s'attendre à chacune des étapes du diagramme des opérations selon le champ d'application de l'opération de l'entreprise alimentaire.

Justification : pour préciser que les informations recueillies au cours des étapes 1 à 5 sont utilisées ici pour identifier les dangers qui devraient être pris en compte. Cela permettra d'associer les précédentes étapes à l'étape 6.

Paragraphe 25

Observation : nous proposons de supprimer la totalité de ce paragraphe.

Justification : les informations décrites dans ce paragraphe figurent déjà au paragraphe 12. Nous estimons que ce paragraphe devrait porter sur l'application du système HACCP.

Paragraphe 26

Observation : nous proposons de supprimer les deuxième et troisième phrases. Nous suggérons également de placer ce paragraphe à la suite du paragraphe 27 pour améliorer la cohérence de la section sur l'analyse des risques.

~~Cela peut se faire par l'application de bonnes pratiques d'hygiène, dont certaines seront peut-être renforcées pour cibler un danger spécifique, [par exemple, nettoyage d'un équipement pour maîtriser la contamination par *Listeria monocytogenes* d'aliments prêts à la consommation] inclure des exemples et références croisées aux orientations (en cours d'élaboration au sein du GTE) sur l'analyse des risques). Dans d'autres cas, des mesures de maîtrise des dangers devront être appliquées aux CCP.]~~

Justification : ces informations sont déjà présentées dans la partie « Analyse des risques » de la SECTION II : MAÎTRISE DES OPÉRATIONS. nous suggérons de conserver la séparation des informations : l'analyse des risques pour les BPH figure au chapitre 1 et l'analyse des risques pour le système HACCP est présentée au chapitre 2.

Paragraphe 30 :

Observation : nous proposons de supprimer certains éléments de la première phrase.

~~Il conviendrait de fixer des seuils qui correspondent à chacun des points critiques pour la maîtrise des dangers et qui fassent le distinguo entre les produits et les procédés acceptables et ceux qui ne le sont pas.~~

Justification : nous pensons qu'il est inutile de définir un CCP. Les CCP peuvent être définis dans la section « Définitions ». Par ailleurs, le terme « procédés » ne s'applique pas à un CCP.

Paragraphe 31 :

Observation : nous proposons de modifier la première phrase.

Les mesures de maîtrise et leurs seuils critiques devraient être validés scientifiquement pour démontrer que les mesures de maîtrise ~~des dangers~~, appliquées de manière adéquate, ont la capacité de maîtriser les dangers en les ramenant à un niveau acceptable.

Justification : nous estimons que les mesures de maîtrise devraient être validées en plus des seuils critiques.

Paragraphe 31 :

Observation : nous proposons de supprimer certains éléments de la dernière phrase.

Elles pourront se fonder sur la littérature existante ou être menées à bien par un tiers, par exemple ~~l'efficacité des produits d'entretien est validée par le fabricant.~~

Justification : nous estimons que cet exemple ne s'applique pas à un CCP.

CHILI

I. Observations générales

- Nous sommes d'accord avec l'harmonisation des concepts avec les normes de la série ISO 22000, tout en veillant à ce que la simplicité des systèmes HACCP soit conservée pour en permettre l'application par les entreprises du secteur alimentaire moins développées ou plus faibles en ressources.
- Il est important de mettre l'accent sur certaines bonnes pratiques d'hygiène, toutefois les termes « bonnes pratiques d'hygiène renforcées » et « analyse élémentaire des risques » devraient être éliminés du texte afin d'éviter toute confusion, en se limitant à utiliser les termes « Bonnes pratiques d'hygiène » et « analyse des dangers ». Les paragraphes successifs se chargent de mettre l'accent sur l'importance et la simplicité de ces termes. Nous recommandons donc de supprimer l'arbre de décision et les bonnes pratiques d'hygiène renforcées du tableau comparatif.
- Dans l'ensemble de la version en espagnol du document, remplacer l'acronyme APPCC par HACCP, tel qu'il apparaît dans la dernière version de **CAC/RCP 1-1969**.
- Ne pas effacer la section relative à la production primaire, laisser un paragraphe et renforcer les activités tout au long du document.

ii. Observations particulières

- **Paragraphes 4a ou 4b** : Nous proposons de retenir le paragraphe 4b, modifié comme suit :
» 4. [A. Les programmes prérequis, qui incluent les bonnes pratiques d'hygiène (BPH), les bonnes pratiques de fabrication (BPF) et les bonnes pratiques agricoles **et vétérinaires** (BPA), le cas échéant, jettent les bases permettant de produire des aliments sûrs et propres à la consommation.] [Les BPH s'appliquent de manière générale à l'ensemble des entreprises alimentaires. À l'issue d'une analyse ~~élémentaire~~ des risques et d'une évaluation des mesures d'hygiène alimentaire, il peut être décidé que pour certaines entreprises du secteur alimentaire les BPH suffisent à maîtriser tous les dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments. Dans d'autres cas, il s'avèrera peut-être nécessaire d'octroyer une attention particulière à certains dangers jugés significatifs au moyen d'une analyse de risques spécifique au site et d'appliquer [des mesures de maîtrise ~~à des points critiques pour la maîtrise (CCP) et/ou en dehors des CCP] OU [des mesures de maîtrise du système HACCP] dans le cadre d'un Système d'analyse des dangers - Points critiques pour leur maîtrise (APPCC)(HACCP) (voir tableau comparatif ci-après). Les entreprises du secteur alimentaire ne disposant pas des ressources nécessaires pour mener à bien une analyse de risques spécifique au site pourront utiliser des modèles existants, références, normes, réglementations, codes d'usages ou des plans HACCP généraux fournis par l'autorité compétente ou l'industrie alimentaire susceptibles d'être adaptés au site~~

Justification : Les analyses des dangers sont spécifiques et dépendent du type de production, d'industrie ou d'entreprise alimentaire, et ne devraient pas être adaptées ou copiées d'autres sources.

Principes généraux, paragraphe iv et v

(iv) L'analyse des risques devrait permettre d'identifier tous les dangers potentiels **ou susceptibles de se présenter** associés aux ingrédients, à la production et à l'environnement afférent (par exemple, personnel, équipement et installations) et préciser quels sont les [dangers significatifs] à maîtriser pour garantir la sécurité sanitaire des aliments.

(v) [Les dangers significatifs] devraient être maîtrisés au moyen de mesures de maîtrise ~~[spécifiques]~~.

(viii) Les systèmes d'hygiène alimentaire devraient faire l'objet d'un examen périodique et en cas de changement dans le secteur alimentaire (par exemple, nouveau procédé, nouvel ingrédient, nouveau produit, nouvel équipement **ou dans les dangers associés à ces éléments**) afin de déterminer s'il est nécessaire d'y apporter des modifications.

Paragraphe 36

v. la réalisation d'une analyse élémentaire des risques permettant d'identifier les dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments comme microbiologiques, chimiques ou physiques à chaque étape de l'organigramme ;

vi. l'identification et la définition des BPH ~~pour maîtriser lesdits dangers~~ **permettant de maîtriser des dangers spécifiques** ;

vii. ~~le classement des mesures de maîtrise BPH comme mesures générales ou fondées sur des dangers devant être gérées soit comme BPH renforcées soit par l'application des principes du système HACCP au moyen d'un arbre de décision tel qu'il figure à [l'annexe I de l'introduction]~~.

viii. Validation/efficacité des BPH ~~renforcées~~ : les BPH ~~renforcées~~ devraient être validées pour obtenir la preuve que les mesures de maîtrise BPH sont à même de maîtriser les dangers. Les professionnels du secteur alimentaire ne seront pas toujours tenus de commander eux-mêmes les études de validation des mesures de maîtrises BPH. Elles pourront se fonder sur la littérature existante, les directives de l'autorité compétente ou être menées à bien par un tiers, par exemple l'efficacité des produits d'entretien est validée par le fabricant. (Conforme au nouveau libellé ajouté à la Section II pour le système HACCP)

ix. ~~Établir un programme BPH pour la surveillance, la prise de mesures correctives, la vérification des BPH et des BPH renforcées.]~~ **programme prérequis basé sur les bonnes pratiques d'hygiène et des procédures opérationnelles documentées.**

Paragraphes 46, 47 et 48 :

Les sections relatives à la contamination physique, à la contamination par les allergènes et à la contamination chimique devraient être repris plus avant.

- Justification : Ce point est indiqué dans la note concernant les allergènes, précisant qu'il serait nécessaire de faire référence à l'étiquetage préventif, aux programmes de gestion des fournisseurs et à la vérification par le biais des audits.

- Dans le cas, par exemple, de la contamination physique, le rôle préventif des systèmes empêchant la contamination par des corps étrangers devrait être mis en évidence, ainsi que le type de dispositif de détection et de tri (contrôle, détecteurs de métaux, rayons X, etc.). Il faudrait faire mention également des systèmes de maîtrise des ravageurs.

- La section relative à la contamination chimique devrait comprendre les risques liés à la production primaire (médicaments vétérinaires, pesticides, etc.) et les risques liés à la fabrication (contaminants utilisés durant le processus, agents de nettoyage chimiques, etc.).

COLOMBIE

PARAGRAPHES	PROPOSITION DE PRISE DE POSITION	OBSERVATIONS
<p>4. [A. Les 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, jettent les bases permettant de produire des aliments sûrs et propres à la consommation.] [Les BPH s'appliquent de manière générale à l'ensemble des entreprises alimentaires sans qu'une analyse des risques doive pour autant être menée. En renvoyant à des ressources externes (modèles existants, références, normes, réglementations ou codes d'usages fournis par l'autorité compétente, le Codex ou de l'industrie alimentaire), il pourrait être décidé que pour certaines entreprises du secteur alimentaire les BPH suffisent à maîtriser tous les dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments. Pourtant, puisque tous les dangers ne présentent pas le même risque, il s'avèrera peut-être nécessaire d'octroyer une attention particulière à certains dangers jugés significatifs au moyen d'une analyse de risques spécifique au site et d'appliquer [des mesures de maîtrise à des points critiques pour la maîtrise (CCP) et/ou en dehors des CCP] OU [des mesures de maîtrise du système HACCP] dans le cadre d'un Système d'analyse des dangers - Points critiques pour leur maîtrise (HACCP) (voir tableau comparatif ci-après). Les entreprises du secteur alimentaire ne disposant pas des ressources nécessaires</p>	<p>Notre proposition est d'adopter la proposition « B ».</p>	<p>L'application des BPH exige que soit déterminé à quels points, le long du processus, une attention particulière doit être prêtée afin d'éviter que la sécurité sanitaire du produit soit atteinte. Dans ce but, il est essentiel d'identifier les dangers susceptibles de porter atteinte à la sécurité sanitaire du produit pour mettre en place des actions visant à réduire ces risques au minimum.</p>

PARAGRAPHERS	PROPOSITION DE PRISE DE POSITION	OBSERVATIONS
<p>pour mener à bien une analyse de risques pourront utiliser des ressources externes comme celles énumérées ci-dessus ou des plans HACCP généraux fournis par l'autorité compétente ou l'industrie alimentaire, susceptibles d'être adaptés au site].</p> <p>4. [A. Les 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, jettent les bases permettant de produire des aliments sûrs et propres à la consommation.] [Les BPH s'appliquent de manière générale à l'ensemble des entreprises alimentaires. À l'issue d'une analyse élémentaire des risques et d'une évaluation des mesures d'hygiène alimentaire, il peut être décidé que pour certaines entreprises du secteur alimentaire les BPH suffisent à maîtriser tous les dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments. Dans d'autres cas, il s'avèrera peut-être nécessaire d'octroyer une attention particulière à certains dangers jugés significatifs au moyen d'une analyse de risques spécifique au site et d'appliquer [des mesures de maîtrise à des points critiques pour la maîtrise (CCP) et/ou en dehors des CCP] OU [des mesures de maîtrise du système HACCP] dans le cadre d'un Système d'analyse des dangers - Points critiques pour leur maîtrise (HACCP) (voir tableau comparatif ci-après). Les entreprises du secteur alimentaire ne disposant pas des ressources nécessaires</p>		

PARAGRAPHERS	PROPOSITION DE PRISE DE POSITION	OBSERVATIONS
<p>pour mener à bien une analyse de risques spécifique au site pourront utiliser des modèles existants, références, normes, réglementations, codes d'usages ou des plans HACCP généraux fournis par l'autorité compétente ou l'industrie alimentaire susceptibles d'être adaptés au site.]</p>		
<p>Définitions BPH renforcées [si cette expression est retenue] ANNEXE I Projet d'arbre de décision pour identifier [les BPH renforcées]</p>	<p>Il est proposé de renommer cette partie « Identification de mesures BPH principales » ou « Identification de mesures BPH d'intérêt prioritaire ».</p>	<p>La dénomination actuelle de ces mesures se prête à une interprétation selon laquelle il est envisagé une mesure supplémentaire outre l'application des BPH, et de créer un lien avec un système HACCP équivalent, alors qu'il s'agit d'appliquer des mesures de prévention, surveillance et maîtrise plus décidées afin de garantir la sécurité sanitaire des aliments.</p>
<p>PRODUCTION PRIMAIRE</p> <p>Remarque: la section relative à la production primaire a été biffée en pensant qu'elle serait remplacée par un bref paragraphe général précisant que le document s'applique à la production primaire lorsque cela s'avère nécessaire et que le texte serait globalement rédigé de manière à montrer clairement que la production primaire est prise en compte. Toutefois, les membres du GTE ont des opinions divergentes en la matière et des discussions plus approfondies s'imposent pour parvenir à un accord sur les révisions qui permettront d'éclaircir dans quelle mesure les directives s'appliquent à la production primaire (par exemple, s'il existe une section spécifique à la production primaire fondée sur le libellé contenu dans le CAC/RCP 1-1969 complétée par des références croisées le cas</p>	<p>Reprendre le texte tel qu'il figure dans la norme actuelle et insérer les références dans le cadre du libellé relatif à la production primaire.</p>	<p>Les autres normes relatives à l'hygiène alimentaire ont été élaborées en tenant compte des recommandations contenues dans le code d'usages en vigueur CAC/RCP 1-1969. Il est donc possible de supprimer les paramètres de référence essentiels visant la prévention de la contamination des aliments.</p>

PARAGRAPHERS	PROPOSITION DE PRISE DE POSITION	OBSERVATIONS
<p>échéant ou bien si cela serait pourrait se faire par des références tout le long du texte).</p>		
<p>16. Tous les établissements devraient comporter des installations sanitaires adéquates pour garantir un degré approprié d'hygiène corporelle et pour éviter la contamination des aliments. Le cas échéant, ces installations devraient comprendre :</p> <ul style="list-style-type: none"> • des dispositifs appropriés pour le nettoyage, le lavage et le séchage des mains, notamment du savon, des lavabos munis, [au besoin], de robinets d'eau chaude et d'eau froide (ou à une température convenablement réglée) ; • des toilettes conçues conformément aux règles d'hygiène ; et • des vestiaires adéquats où le personnel puisse se changer. 	<p>16. Tous les établissements devraient comporter des installations sanitaires adéquates pour garantir un degré approprié d'hygiène corporelle et pour éviter la contamination des aliments. Le cas échéant, Les installations devraient comprendre :</p> <ul style="list-style-type: none"> • des dispositifs appropriés pour le nettoyage, le lavage et le séchage des mains, notamment du savon, des lavabos munis, [au besoin], de robinets d'eau chaude et d'eau froide (ou à une température convenablement réglée) ; • des toilettes conçues conformément aux règles d'hygiène ; et • des vestiaires adéquats où le personnel puisse se changer et autres éléments nécessaires. 	<p>Les recommandations signalées dans l'avant-projet sont nécessaires pour éviter l'entrée de personnel préposé à la manipulation susceptible de porter atteinte à la sécurité sanitaire des produits, indépendamment du processus utilisé. Le lavage des mains, la mise à disposition de toilettes faciles à nettoyer et désinfecter, ainsi qu'une zone pour que le personnel puisse se changer et enfiler les vêtements de l'entreprise sont autant de mesures préventives essentielles (principalement en ce qui concerne la contamination croisée).</p>
<p>MAÎTRISE DES DANGERS LIÉS AUX ALIMENTS</p> <p>Remarque : comme nous l'avons déjà signalé, des discussions plus approfondies s'imposent pour parvenir à un accord sur les attentes concernant le degré d'analyse des risques requis pour l'application des BPH et si de nouveaux concepts de maîtrise, par exemple les BPH renforcées, devraient être introduits. Une fois l'accord obtenu, le texte de la présente section pourra être étoffé.</p> <p>Remarque : le GTE est convenu que les directives sur la réalisation d'une analyse élémentaire des risques devraient être élaborées et</p>	<p>Nous sommes favorables à la poursuite des travaux visant l'intégration de directives sur la réalisation d'une analyse élémentaire des risques, dans le but de les inclure dans l'avant-projet.</p>	<p>La Colombie appuie que soit envisagée la poursuite d'une analyse élémentaire des risques pour l'application des BPH, celle-ci étant indispensable pour la mise en place d'actions visant la réduction au minimum des risques pour la santé des consommateurs.</p>

PARAGRAPHERS	PROPOSITION DE PRISE DE POSITION	OBSERVATIONS
intégrées aux directives pour appuyer cette section.		
54. Seule de l'eau potable devrait être utilisée pour la manipulation et la transformation des aliments, sauf dans certains procédés alimentaires comme, par exemple, le refroidissement et dans certaines zones de manipulation des aliments, à condition que cela ne représente pas un danger pour la sécurité et la salubrité des aliments (par exemple, utilisation d'eau de mer propre ou d'eau propre).	54. Seule de l'eau potable devrait être utilisée pour la manipulation et la transformation des aliments, sauf dans certains procédés alimentaires comme, par exemple, le refroidissement et dans certaines zones de manipulation des aliments, à condition que cela ne représente pas un danger pour la sécurité et la salubrité des aliments [par exemple, utilisation d'eau de mer propre ou d'eau propre].	Les travaux de la FAO/OMS sur la qualité de l'eau sont nécessaires, afin d'enrichir le présent document en incluant les BPH les plus adéquates en matière de prévention de la contamination et, par conséquent, de la perte de sécurité sanitaire des aliments.
<p>Procédures et méthodes de nettoyage</p> <p>67. Le nettoyage peut être effectué en utilisant séparément ou conjointement des méthodes physiques, telles que la chaleur, le récurage, l'écoulement turbulent et l'aspirateur ou autres méthodes évitant l'emploi d'eau et des méthodes chimiques utilisant les détergents, alcalis ou acides. Le nettoyage à sec ou toute autre méthode appropriée permettant d'éliminer et de rassembler les résidus et les débris pourra être nécessaire dans certaines opérations et/ou certaines zones de transformation d'aliments où l'eau augmente le risque de contamination microbiologique.</p> <p>68. Le cas échéant, le nettoyage consistera à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • enlever les débris visibles des surfaces ; • appliquer une solution détergente pour détacher 	<p>Procédures et méthodes de nettoyage et désinfection.</p> <p>67. Le nettoyage peut être effectué en utilisant séparément ou conjointement des méthodes physiques, telles que la chaleur, le récurage, l'écoulement turbulent et l'aspirateur ou autres méthodes évitant l'emploi d'eau et des méthodes chimiques utilisant les détergents, alcalis ou acides. Le nettoyage à sec ou toute autre méthode appropriée permettant d'éliminer et de rassembler les résidus et les débris pourra être nécessaire dans certaines opérations et/ou certaines zones de transformation d'aliments où l'eau augmente le risque de contamination microbiologique.</p> <p>68. Le cas échéant, le nettoyage consistera à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • enlever les débris visibles des surfaces ; • appliquer une solution détergente pour détacher la saleté et le film bactérien (nettoyage) ; 	<p>Les paragraphes de la norme cités ici traitent certains aspects relatifs à la désinfection ; ce terme doit donc être ajouté à l'intitulé de la section. Ainsi, conformément à la décision qui sera prise vis-à-vis de la pertinence de ne citer que l'« assainissement », les termes « nettoyage et désinfection » seront remplacés tout le long du texte.</p> <p>Par ailleurs, il est essentiel de retenir l'aspect relatif à l'utilisation des distinctes concentrations de désinfectant, dans le but d'éviter la résistance aux antimicrobiens, ou la non-conformité aux objectifs du procédé.</p>

PARAGRAPHERS	PROPOSITION DE PRISE DE POSITION	OBSERVATIONS
<p>la saleté et le film bactérien (nettoyage) ;</p> <ul style="list-style-type: none"> • rincer avec de l'eau (de l'eau chaude le cas échéant) pour enlever les saletés détachées et les résidus de détergents ; et • 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 des produits chimiques employés pour la désinfection devraient être adaptés à leur utilisation et appliqués conformément aux instructions du fabricant. <p>Programmes d'assainissement [nettoyage et désinfection]</p> <p>69. Les programmes de nettoyage et de désinfection devraient faire en sorte que toutes les parties de l'établissement sont convenablement propres, et devraient inclure le nettoyage de l'équipement de nettoyage. Le cas échéant, les programmes devraient être définis en collaboration avec les experts conseils compétents.</p> <p>70. Lorsque les programmes de nettoyage écrits sont appliqués, ils devraient spécifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les zones, les équipements et ustensiles à nettoyer ; 	<ul style="list-style-type: none"> • rincer avec de l'eau (de l'eau chaude le cas échéant) pour enlever les saletés détachées et les résidus de détergents ; et • 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 des produits chimiques employés pour la désinfection devraient être adaptés à leur utilisation et appliqués conformément aux instructions du fabricant. <p>Programmes d'assainissement [nettoyage et désinfection]</p> <p>69. Les programmes de nettoyage et de désinfection devraient faire en sorte que toutes les parties de l'établissement sont convenablement propres, et devraient inclure le nettoyage de l'équipement de nettoyage. Le cas échéant, les programmes devraient être définis en collaboration avec les experts conseils compétents.</p> <p>70. Lorsque les programmes de nettoyage et désinfection écrits sont appliqués, ils devraient spécifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les zones, les pièces d'équipements et ustensiles à nettoyer et désinfecter ; • les responsabilités pour les différentes tâches ; 	

PARAGRAPHERS	PROPOSITION DE PRISE DE POSITION	OBSERVATIONS
<ul style="list-style-type: none"> • les responsabilités pour les différentes tâches ; • les méthodes et la fréquence de nettoyage ; et • les procédures de suivi et de vérification. 	<ul style="list-style-type: none"> • les concentrations des produits chimiques utilisés. • les méthodes et la fréquence de nettoyage et désinfection ; et • les procédures de suivi et de vérification. 	
<p>[85. Si nécessaire, 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 rincer les mains à l'eau courante propre et les sécher complètement à l'aide d'une serviette en papier ou toute autre méthode pour éviter de contaminer à nouveau les mains. Il est déconseillé d'utiliser des serviettes en tissu réutilisables. Les désinfectants pour les mains ne devraient pas remplacer le lavage des mains et devraient être utilisés uniquement après le lavage des mains.]</p>	<p>[85. Si nécessaire, 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 rincer les mains à l'eau courante propre et les sécher complètement à l'aide d'une serviette en papier ou toute autre méthode pour éviter de contaminer à nouveau les mains. Il est déconseillé d'utiliser des serviettes en tissu réutilisables. Les désinfectants pour les mains ne devraient pas remplacer le lavage des mains et devraient être utilisés uniquement après le lavage des mains.]</p>	<p>Les travaux de la FAO/OMS sur la qualité de l'eau sont nécessaires, afin d'enrichir le présent document en incluant les BPH les plus adéquates en matière de prévention de la contamination et, par conséquent, de la perte de sécurité sanitaire des aliments.</p>
<p>Étiquetage</p> <p>96. Les aliments préemballés devraient porter sur l'étiquette des instructions claires pour permettre aux opérateurs, tout au long de la chaîne alimentaire, de manipuler, présenter, entreposer et utiliser le produit en toute sécurité. Il conviendrait également d'inclure des renseignements permettant d'identifier les allergènes alimentaires dans le produit comme ingrédients ou lorsque le contact croisé ne saurait être exclu. La Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985) prévoit des dispositions à cet égard.</p>	<p>Étiquetage</p> <p>96. Les aliments préemballés devraient porter sur l'étiquette des instructions claires pour permettre aux opérateurs, tout au long de la chaîne alimentaire, de manipuler, présenter, entreposer et utiliser le produit en toute sécurité. Il conviendrait également d'inclure des renseignements permettant d'identifier les allergènes alimentaires dans le produit comme ingrédients ou lorsque le contact croisé ne saurait être exclu. La Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985) prévoit des dispositions à cet égard.</p>	<p>La Colombie propose de supprimer la partie de texte faisant mention des allergènes alimentaires lorsque le contact croisé ne saurait être exclu, car cela reviendrait à faire porter par les consommateurs la responsabilité de défauts pouvant se présenter lors de l'entreposage, la fabrication ou la mise en œuvre des programmes de nettoyage et désinfection.</p>

PARAGRAPHERS	PROPOSITION DE PRISE DE POSITION	OBSERVATIONS
<p>9. Le système HACCP est une approche systématique qui renforce la maîtrise des dangers [spécifiques] liés à la sécurité sanitaire d'aliments, le cas échéant, 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 une nouvelle conception de l'opération, si l'on constate qu'un danger [lié à la sécurité sanitaire des aliments] doit être maîtrisé, sans qu'aucune mesure de maîtrise n'y corresponde. Tel que cela est expliqué à la section consacrée aux BPH, les dangers alimentaires peuvent être correctement maîtrisés au moyen de mesures de maîtrise fondées sur les BPH. Certaines BPH nécessiteront peut-être d'être « renforcées » lorsqu'elles visent à maîtriser un danger significatif dans l'aliment ou le milieu de transformation mais pas au même niveau qu'un CCP, par exemple [le nettoyage d'une trancheuse à viande pour maîtriser <i>Listeria monocytogenes</i>].</p>	<p>9. Le système HACCP est une approche systématique qui renforce la maîtrise des dangers [spécifiques] liés à la sécurité sanitaire d'aliments, le cas échéant, 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 une nouvelle conception de l'opération, si l'on constate qu'un danger [lié à la sécurité sanitaire des aliments] doit être maîtrisé, sans qu'aucune mesure de maîtrise n'y corresponde. Tel que cela est expliqué à la section consacrée aux BPH, les dangers alimentaires peuvent être correctement maîtrisés au moyen de mesures de maîtrise fondées sur les BPH. Certaines BPH nécessiteront peut-être d'être « renforcées » particulièrement mises en évidence lorsqu'elles visent à maîtriser un danger significatif dans l'aliment ou le milieu de transformation mais pas au même niveau qu'un CCP, par exemple [le nettoyage d'une trancheuse à viande pour maîtriser <i>Listeria monocytogenes</i>].</p>	<p>La dénomination actuelle de ces mesures se prête à une interprétation selon laquelle une mesure supplémentaire est envisagée outre l'application des BPH, et de créer un lien avec un système HACCP équivalent, alors qu'il s'agit d'appliquer des mesures de prévention, surveillance et maîtrise plus décidées afin de garantir la sécurité sanitaire des aliments.</p>

ÉQUATEUR

OBSERVATION GÉNÉRALE :

De manière générale, l'Équateur est favorable au document, mais souhaiterait soumettre quelques observations à l'ensemble des membres.

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES :

Paragraphe 13. Les déchets devraient être enlevés et évacués par du personnel formé et, le cas échéant, des registres sur l'élimination des déchets devraient être tenus. ~~La décharge pour les~~ **Le lieu de collecte et d'élimination des** déchets [la déchetterie] devrait être située loin de l'établissement de production alimentaire pour prévenir l'infestation de ravageurs.

Justification : En Équateur, les lieux destinés à l'entreposage des déchets en attendant leur prise en charge par les gestionnaires de déchets sont appelés « lieu de stockage temporaire des déchets », il est donc important de parler de « lieux de collecte et d'élimination des déchets ».

Paragraphe 21. Un éclairage naturel ou artificiel adéquat devrait être assuré pour permettre à l'entreprise d'opérer dans des conditions d'hygiène. Le cas échéant, l'éclairage ne devrait pas faire voir les couleurs sous un jour trompeur. Son intensité devrait être adaptée à la nature de l'opération. Les dispositifs d'éclairage **dans les zones de traitement et de stockage des aliments** devraient, ~~au besoin,~~ être protégés de façon à empêcher la contamination des aliments en cas de bris.

Justification : L'Équateur estime que l'expression « au besoin » est très vague et subjective et qu'il existe des zones ou des aires qui doivent impérativement être équipées d'éclairages protégés.

Paragraphe 25. Le matériel et les conteneurs qui entrent en contact avec le produit alimentaire devraient convenir audit contact, être conçus, construits et situés de manière à être convenablement nettoyés (autres que le matériel et les conteneurs non réutilisables) et, au besoin, désinfectés et entretenus afin d'éviter la contamination du produit alimentaire. Le matériel et les conteneurs devraient être fabriqués dans des matériaux non toxiques pour l'usage auquel ils sont destinés. ~~Au besoin, le matériel devrait être durable et amovible ou pouvoir être démonté afin d'en permettre l'entretien, le nettoyage, la désinfection et faciliter la détection éventuelle de ravageurs.~~ **Le matériel doit être conçu de façon à en permettre l'entretien, le nettoyage, la désinfection et, le cas échéant, être amovible ou pouvoir être démonté.**

L'Équateur considère que doivent être pris en compte, non seulement la taille de l'entreprise, mais aussi d'autres critères dont le type de produit, et les modalités de commercialisation.

JAPON

Observations générales

- Nous rappelons que l'un des principaux objectifs de ces nouveaux travaux (la révision des PGHA et des directives sur le système HACCP) est d'aider les petites entreprises et entreprises moins développées dans la mise en œuvre des principes d'hygiène alimentaire ; par ailleurs, nous tenons à souligner que nous devons poursuivre notre travail en gardant cet objectif à l'esprit, en veillant à ce que les textes restent aussi simples et conviviaux que possible.
- Dans la perspective de l'observation susmentionnée, nous pensons que nous devrions conserver autant que possible la structure d'origine, comme convenu auparavant.
- Bien que nous comprenions, pour l'essentiel, le concept des soi-disant « BPH renforcées », nous émettons quelques doutes quant à l'utilité de développer pleinement ce concept en tant que l'un des trois principes fondamentaux (conjointement avec les BPH et CCP) des textes du Codex car cela risquerait de générer un surplus de confusion, en particulier auprès des petites entreprises et entreprises moins développées. Aborder brièvement ce concept dans le chapitre portant sur le système HACCP devrait suffire.
- Nous proposons de rétablir entièrement la section concernant la production primaire étant donné que cette section comprend des recommandations propres à l'étape de production primaire et fait l'objet de nombreuses références dans les divers textes du Codex relatifs à l'hygiène alimentaire, notamment le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003). Cette proposition est en accord avec la décision prise lors du GT intrasession de la 48^e session du CCFH (consulter le point A3 du CRD 14 de la 48^e session du CCFH).

Observations particulières

INTRODUCTION

Observation : Nous estimons que l'INTRODUCTION décrit bien la relation entre les BPH et le système HACCP.

Paragraphe 4A :

Observation : Nous sommes en faveur de l'option 4A.

Justification : Il est des situations où nous pouvons conclure que les BPH suffiront aux professionnels du secteur alimentaire pour maîtriser les dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments sans avoir à réaliser une analyse des risques, en consultant des modèles ou des orientations existants, etc. Nous nous opposons également à l'introduction d'un nouveau concept d'analyse de risques « élémentaire » (mentionnée dans l'option B) car cela pourrait créer un autre débat sur ce qui est « élémentaire » et ce qui ne l'est pas.

Paragraphe 4B, annexe 1 :

Observation : Nous proposons de supprimer l'arbre de décision.

Justification : L'organisation de l'arbre n'est pas logique en l'état et porte à confusion.

Paragraphe 6, tableau comparatif :

Observation : Nous proposons de mettre ce tableau comparatif entre parenthèses durant les travaux et de décider de son sort (le conserver ou le supprimer) une fois le texte terminé.

Définitions, « système d'hygiène alimentaire » et « système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments » :

Observation : Nous proposons d'examiner si le Comité devrait créer un nouveau terme pour englober les BPH, les BPH renforcées (si le CCFH est d'accord) et le système HACCP. L'expression suggérée dans l'avant-projet : « système d'hygiène alimentaire » risque d'être source de malentendus puisque le système HACCP ne se limite pas qu'à l'hygiène alimentaire. Une solution simple consisterait à utiliser l'expression déjà utilisée : « système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments » comme expression englobant à la fois les pratiques d'hygiène et les mesures de contrôle.

Chapitre 1 (BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE)

Observation : Il serait souhaitable de structurer ce chapitre d'une manière telle qu'il suffirait à lui seul à la réalisation par les professionnels du secteur alimentaire des contrôles essentiels d'hygiène alimentaire sans qu'il soit nécessaire de procéder à une analyse des risques.

PRODUCTION PRIMAIRE :

Observation : Nous proposons de rétablir entièrement la section concernant la production primaire.

Justification : Consulter les observations générales.

Paragraphes 28-33 :

Observation : Nous suggérons de déplacer les paragraphes 28 à 33 dans la section relative au système HACCP afin de préserver autant que possible le format et la structure de départ, comme convenu auparavant.

Justification : Consulter les observations générales.

MÉTHODES DE LUTTE CONTRE LES RAVAGEURS, surveillance et détection :

Observation : Il ne nous semble manifestement pas nécessaire de développer davantage le texte sur la surveillance et la détection des ravageurs.

Justification : Les principaux ravageurs, les tendances, les principales zones d'infestation, etc. devraient être différents selon le type de nourriture ou d'installation.

SECTION IV : HYGIÈNE CORPORELLE

OBJECTIFS :

Faire en sorte que les personnes qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments veillent à :

- entretenir une bonne santé personnelle ;
- maintenir un degré approprié de propreté corporelle ; et
- se comporter de manière appropriée.

Justification : Modification d'ordre rédactionnel (pour la version anglaise uniquement).

SECTION VI : INFORMATIONS SUR LES PRODUITS ET VIGILANCE DES CONSOMMATEURS

OBJECTIFS, 5^e ligne~ :

Les consommateurs devraient être suffisamment informés en matière d'hygiène alimentaire pour être en mesure de :

- comprendre l'importance des renseignements figurant sur les produits ;
- faire un choix judicieux adapté à leur situation individuelle ; et
- empêcher la contamination et la prolifération ou la survie de pathogènes d'origine alimentaire en assurant de bonnes conditions d'entreposage, de préparation et d'utilisation.

Les Cinq clés pour des aliments plus sûrs de l'OMS s'avéreront utiles à cet égard.

Des renseignements qui s'adressent aux professionnels ou aux commerçants du secteur...

Justification : Nous estimons que les Cinq clés de l'OMS représentent des outils pédagogiques utiles pour les clients et qu'elles sont déjà mentionnées dans d'autres documents du Codex concernés par la problématique d'hygiène alimentaire.

Chapitre 2 (SYSTÈME D'ANALYSE DES RISQUES - POINTS CRITIQUES POUR LEUR MAÎTRISE (HACCP) ET DIRECTIVES CONCERNANT SON APPLICATION)

Paragraphe 5 :

Observation : Nous adhérons à l'introduction de ce paragraphe.

Justification : Une approche réaliste pour les professionnels du secteur alimentaire ayant des difficultés à introduire pleinement le système HACCP en 12 étapes consisterait à utiliser des ressources externes (telles que des modèles existants, des orientations, etc.), puis de les adapter progressivement au contexte de leurs propres installations.

Paragraphe 33 :

Un tel système de surveillance permet de mesurer ou d'observer les seuils critiques correspondant à un CCP. Les procédures appliquées doivent être en mesure de détecter toute perte de maîtrise au niveau du CCP. En outre, les renseignements devraient en principe être communiqués ~~en temps réel~~ à temps pour procéder aux ajustements nécessaires, de façon à éviter que les seuils critiques ne soient dépassés.

Justification : D'un point de vue logique, la communication des renseignements devrait se faire « à temps » et non « en temps réel », (par exemple, les informations devraient être disponibles à temps pour effectuer les modifications nécessaires avant qu'une perte effective de contrôle au niveau des CCP ne se produise).

NOUVELLE-ZÉLANDE

Observations générales :

Concernant la prise en compte des concepts fondamentaux tels que définis dans le paragraphe 8 (page 2) :

- i. La Nouvelle-Zélande soutient le concept selon lequel l'ensemble des entreprises du secteur alimentaire de la chaîne alimentaire disposent d'une identification et d'une analyse des dangers associés à leur production ou processus alimentaire professionnel. Cela doit être approprié à la nature (en termes de risques pour la sécurité sanitaire des aliments) et la taille de l'entreprise et peut être soutenu par l'autorité compétente par la fourniture d'informations et/ou de directives pour un secteur professionnel alimentaire.
- ii. La Nouvelle-Zélande soutient l'approche actuelle des BPH, ainsi que du HACCP dans la mesure requise (c'est-à-dire déterminée par la présence d'un ou de plusieurs CCP). Les BPH revêtent de

nombreuses formes et peuvent être simples ou très sophistiquées, en fonction du secteur alimentaire et du niveau de risque pour la sécurité sanitaire des aliments associé à ce secteur. Il est supposé qu'une entreprise alimentaire mettra en place les BPH au niveau correspondant à la nature et au type de l'entreprise.

Si un autre ensemble de BPH doit être ajouté, alors il est essentiel que les critères d'application soient clairement définis, en expliquant clairement la relation entre les différents types de mesures de maîtrise au sein des BPH, des BPH renforcées et du HACCP

- iii. La Nouvelle-Zélande soutient le développement du document pour renforcer les références qu'il contient, afin de démontrer comment les directives s'appliquent à tous les stades de la chaîne alimentaire, plutôt que de spécifier une section séparée sur la production primaire. La production primaire représente également une partie de la chaîne alimentaire qui peut être simple ou complexe en fonction de la nature des aliments produits.

Concernant le format et la structure du document, comme exprimé au paragraphe 9 (page 2), si d'autres documents adoptent une approche plus pratique en termes de terminologie et définitions et ajoutent de la valeur à l'application des BPH et/ou du HACCP, alors ils doivent être pris en compte pour améliorer les directives du Codex. Les avantages supplémentaires doivent être transparents pour les autorités compétentes et les sociétés alimentaires.

Le « Système pour l'hygiène alimentaire » suppose à la fois sécurité sanitaire et salubrité des aliments, conformément au mandat du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. Cette terminologie est plus appropriée pour un système traitant des BPH et du HACCP. Tandis que le « système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments » a été défini dans la **Validation des mesures de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments** (CAC/GL 69 – 2008), cela ne concerne que les mesures de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments au sein d'une entreprise alimentaire et non l'ensemble de l'hygiène alimentaire.

Observations spécifiques sur le libellé de l'avant-projet présenté dans l'annexe 1 :

Paragraphe	Observation	Justification
INTRODUCTION La NZ soutient le paragraphe 4B		Tous les FBO dans la chaîne alimentaire devraient disposer d'une analyse de base des risques, soutenue en fonction des besoins par l'autorité compétente. Cela ajoute de la valeur à l'étape suivante de la chaîne alimentaire, qui intègre ces informations dans son analyse des risques.
Paragraphe 4B	4. B. Les 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, jettent les bases permettant de produire des aliments sûrs et propres à la consommation.] [Les BPH s'appliquent de manière générale à l'ensemble des entreprises alimentaires et jettent les bases permettant de produire des aliments sûrs et propres	? Il convient cependant d'effectuer dans tous les cas une analyse exhaustive des dangers. La différence entre une analyse des dangers élémentaire et une analyse des dangers telle que

	<p>à la consommation. À l'issu d'une analyse élémentaire des risques et d'une évaluation des mesures de maîtrise de l'hygiène alimentaire, il peut être décidé que pour certaines entreprises du secteur alimentaire les BPH suffisent à maîtriser tous les dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments. Dans d'autres cas, il s'avèrera peut-être nécessaire d'octroyer une attention particulière à certains dangers jugés significatifs au moyen d'une analyse de risques spécifique au site et d'appliquer [des mesures de maîtrise à des points critiques pour la maîtrise (CCP) et/ou en dehors des CCP] OU [des mesures de maîtrise du système HACCP] dans le cadre d'un Système d'analyse des dangers- Points critiques pour leur maîtrise (HACCP) ou ailleurs en fonction des BPH (voir tableau comparatif ci-après). Les entreprises du secteur alimentaire ne disposant pas des ressources nécessaires pour mener à bien une analyse de risques spécifique au site pourront utiliser des modèles existants, références, normes, réglementations, codes d'usages ou des plans HACCP généraux fournis par l'autorité compétente ou l'industrie alimentaire¹ susceptible d'être adaptés au site.]</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>Remarque : Un arbre de décision a été ajouté pour aider à comprendre l'application des mesures de maîtrise en dehors des CCP qui exigent une attention particulière et qui sont appelées « BPH renforcées ».</p> </div> <p>(L'arbre de décision en annexe 1 permet d'identifier les mesures de maîtrise en dehors des CCP appelées [« BPH renforcées »]).</p>	<p>mentionnée dans le tableau comparatif doit être expliquée</p> <p>Des mesures de maîtrise devraient être appliquées pour les BPH.</p> <p>Comme illustré dans le tableau</p> <p>L'arbre de décision doit indiquer clairement la justification de la différenciation dans l'application des mesures de maîtrise</p>
<p>Paragraphe 6 Tableau comparatif Champ d'application</p>	<p>Conditions et activités générales de base pour créer un environnement (externe et interne) garantissant la sécurité sanitaire des aliments. <u>Les connaissances du produit ou du groupe de produits et des processus doivent être comprises.</u></p>	<p>Le champ d'application à tous les niveaux doit être associé aux connaissances du produit ou du groupe de produits, pas uniquement pour les CCP</p>

¹ Directives de la FAO/OMS à l'attention des gouvernements s'agissant de l'application du système HACCP dans les petites entreprises et /ou les entreprises moins développées du secteur alimentaire ISSN 0254-4725

Paragraphe 6 Tableau comparatif Champ d'application	Mesures de maîtrise pour un/des dangers(s) significatif(s) dans les aliments et/ou dans le milieu de transformation qui ne sont pas précisément quantifiables ou lorsqu'un seuil spécifique n'est pas directement lié à un niveau quantifiable de maîtrise du danger.	Qu'est-ce que cela signifie ? Veuillez préciser
Paragraphe 6 Tableau comparatif Quand identifier ? les	[Après une analyse élémentaire des risques [en dehors des CCP]][BPH renforcées]] Après l'analyse de risques [pour les mesures de maîtrise appliquées aux CCP]	Nous demandons un éclaircissement quant à la différence entre analyse élémentaire des risques et analyse de risques
Paragraphe 6 Tableau comparatif Surveillance	3 colonnes dans Oui, mais habituellement pas de manière continue. Fréquence en fonction de l'opération (autre que CCP) Vs Surveillance en temps réel (au niveau des CCP)	Nous demandons une clarification entre la surveillance en dehors des CCP et la surveillance des CCP (surveillance en temps réel) lorsque les deux impliquent des dangers significatifs La disposition de produit et produit en lot en matière de surveillance
Paragraphe 8. Champ d'application	Le présent document constitue un cadre de principes généraux pour la production d'aliments sûrs et propres à la consommation humaine en énonçant les conditions requises en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments à appliquer pour la fabrication fourniture de produits alimentaires et en recommandant, le cas échéant, des mesures spécifiques de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments à certaines étapes de la chaîne alimentaire.	« Fabrication » est généralement associée au secteur de la fabrication et non à l'ensemble de la chaîne alimentaire. Le terme « Fourniture » est plus général et peut être appliqué à l'ensemble de la chaîne alimentaire
Paragraphe 13, 4ère puce	- faire en sorte que les consommateurs reçoivent une information claire et facile à comprendre, leur permettant d'identifier la présence d'allergènes alimentaires, de protéger leurs aliments contre la contamination et la croissance ou la survie d'agents pathogènes d'origine alimentaire et de toxines en les entreposant, en les manipulant et en les préparant correctement, et	Les conditions d'entreposage, de manipulation et de préparation doivent être appropriées afin d'empêcher la croissance des pathogènes alimentaires et de leurs toxines.
Principes généraux	Les dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments (biologiques, chimiques, physiques) devraient être maîtrisés autant	Les dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments ne concernent que la sécurité

	que faire au moyen d'une approche préventive afin de garantir la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments.	sanitaire des aliments, pas la salubrité des aliments
Annexe 1 :		<p>Nous demandons un éclaircissement sur le fonctionnement de cet arbre de décision. Des exemples seraient utiles.</p> <p>Les BPH devraient être systématiques à toutes les étapes.</p> <p>La différence entre BPH générales et spécifiques a besoin d'être précisée.</p> <p>La différence entre général et général personnalisé a besoin d'être précisée</p> <p>La différence entre BPH générales personnalisées et réduction spécifique des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments a besoin d'être précisée</p> <p>La différence entre les BPH renforcées et les BPH générales personnalisées a besoin d'être précisée</p>
Bonnes pratiques d'hygiène [Chapitre un]		
Production primaire	Production primaire	<p>La Nouvelle-Zélande est en faveur de la suppression d'une section spécifique pour la production primaire. La production primaire devrait être considérée comme pertinente et adaptée dans toutes les sections du présent document, tout comme n'importe quelle autre étape de la chaîne alimentaire. La production primaire peut être simple ou complexe dans son fonctionnement et l'application des BPHF et du HACCP sera modifiée en fonction de la nature de l'entreprise alimentaire et des aliments produits.</p>

Paragraphe 6	6. [Le périmètre du site devrait être clairement défini. Les travaux d'aménagement paysager à proximité d'installations alimentaires devraient être bien conçus pour 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.]	Les directives du paragraphe 5 sont suffisantes
Paragraphe 16, 1ère puce	<ul style="list-style-type: none"> des dispositifs appropriés pour le nettoyage, le lavage et le séchage des mains, notamment du savon, des lavabos munis, [au besoin], de robinets d'eau chaude et d'eau froide (ou à une température convenablement réglée) ; 	L'eau chaude ne sera pas nécessairement disponible dans des milieux horticoles « en plein champ ». L'efficacité de l'eau froide a été démontée comme similaire à celle de l'eau froide dans le cadre du lavage des mains.
Section II – Contrôle des opérations	JUSTIFICATION : Réduire les risques d'aliments dangereux <u>et impropres à la consommation</u> en prenant des mesures préventives visant à garantir la sécurité et la salubrité des aliments à un stade approprié des opérations par la maîtrise des dangers liés aux aliments	Allège la phrase et traite des deux risques (dangereux et impropre à la consommation).
Description du produit Description du processus		La Nouvelle-Zélande est favorable à l'inclusion et est convaincue que l'ensemble des opérateurs des entreprises du secteur alimentaire devraient avoir connaissance de ces informations et les fournir dans le cadre du processus visant à garantir des aliments sûrs et salubres, propres à leur usage défini. Ceci s'applique à l'application des principes généraux de l'hygiène alimentaire et au système HACCP.
Paragraphe 31 : Procédures de surveillance	Le professionnel du secteur alimentaire devrait documenter les procédures de surveillance des mesures de maîtrise pertinentes pour l'entreprise <u>et pour le niveau du risque sanitaire des aliments.</u>	Nous demandons un éclaircissement supplémentaire concernant les situations dans lesquelles les procédures de surveillance sont pertinentes et devraient être documentées. Cette remarque va dans le même

		sens que le tableau comparatif fourni.
Validation des BPH	Se référer à la Validation des mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire (CAC/GL 69 – 2008)	Cette référence serait utile
Maîtrise des dangers liés aux aliments Paragraphe 34	<p>Les BPH maîtrisent la plupart des dangers liés aux aliments susceptibles de [contaminer] les produits alimentaires, par exemple par le biais du personnel chargé de la manutention des aliments, les matières premières ou tout autre ingrédient ou bien le milieu de travail. <u>Une ID de danger devrait être effectuée pour les sources des dangers (par exemple, les personnes, les ravageurs, l'alimentation en eau, l'air) communes au milieu opérationnel, où la maîtrise de la source constitue la manière la plus pratique de gérer les dangers éventuels.</u></p> <p>analyse élémentaire des dangers s <u>Une ID de danger et une analyse à chaque étape du processus, axées sur chaque entrée (matières premières, ingrédients et emballages alimentaires), ainsi que l'influence de l'étape du processus en elle-même</u> devraient déterminer si l'application des BPH suffit [est appropriée] pour permettre à certains professionnels du secteur alimentaire de maîtriser la totalité des dangers pertinents liés aux aliments.</p>	<p>Suggérer une ID de danger pour ces sources (par exemple, les personnes, les ravageurs, l'alimentation en eau, l'air) communes au milieu opérationnel, où la maîtrise de la source constitue la manière la plus pratique de gérer les dangers éventuels.</p> <p>Suggérer une analyse et une ID des dangers pour chaque étape du processus, axées sur chaque entrée (matières premières, ingrédients et emballage alimentaire) et l'influence de l'étape du processus en elle-même.</p>
Paragraphe 35	Lorsque des dangers significatifs liés à la sécurité sanitaire des aliments sont observés <u>et qu'un CCP n'est pas pertinent (ne fait pas partie du processus direct ou ne peut pas être surveillé en temps réel)</u> , une approche plus ciblée est nécessaire et des mesures de maîtrise spécifiques aux dangers devraient être mises en œuvre. Lesdites mesures de maîtrise [spécifiques] aux dangers peuvent se fonder sur des BPH conçues pour maîtriser un danger spécifique lié à la sécurité sanitaire d'un produit alimentaire, par exemple le nettoyage d'une trancheuse à viande <u>cuite</u> pour maîtriser <i>Listeria monocytogenes</i> .	<p>Cela devrait entraîner :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) soit des mesures de maîtrise spécifiques aux dangers ciblées, comme pour le nettoyage spécifique 2) soit une détermination des CCP - voir section HACCP.
Paragraphe 36	Supprimé	Déjà couvert par les paragraphes 28 – 34, y compris la validation de toutes les mesures BPH
Paragraphe 37		Nous ne sommes pas sûrs du fonctionnement en pratique, car il existe un conflit entre le

		fait que les mesures de maîtrise des dangers ne sont pas aptes à conserver un niveau acceptable conformément aux BPH et ce que le système HACCP pourrait faire pour résoudre ce problème. c'est-à-dire que les CCP doivent toujours avoir des mesures de maîtrise des dangers efficaces (plus des CL et la capacité d'être surveillés en temps réel...).
Paragraphe 43 Contamination croisée microbienne	La contamination microbiologique se produit lors peut se produire lors du transfert de micro-organismes	« se produit lors » implique une certitude qui n'est pas présente.
Paragraphe 48	[L'identification des dangers devrait tenir compte du caractère allergène de certains aliments. La présence d'allergènes comme les fruits à coque, le lait, les œufs, les fruits de mer et les céréales devrait être identifiée dans les matières premières, ingrédients et autres produits. Un système de gestion des allergènes devrait être mis en place dès la réception et des matières premières et ingrédients , lors de la transformation et pendant le stockage des produits alimentaires.	Merci de préciser l'objectif du paragraphe.
Paragraphe 49	Seules les matières premières et autres ingrédients propres à l'emploi devraient être utilisés. Les matières premières y compris les ingrédients alimentaires devraient être achetés/acquis] présenter une spécification et leur conformité avec les spécifications relatives à la sécurité et la salubrité alimentaire devrait être vérifiée. Les matières premières ou les ingrédients devraient, s'il y a lieu, être inspectés et triés avant la transformation. Si nécessaire, des tests en laboratoire devraient être effectués pour vérifier la sécurité et la salubrité alimentaires des matières premières ou des ingrédients.	La suppression permet de préciser que l'ensemble des matières premières, qu'elles aient été achetées en externe ou autres, doit présenter des spécifications.
Paragraphe 51	Potable ou propre ou eau de mer propre	L'eau doit être adaptée à l'usage prévu
Paragraphe 54	Seule de l'eau potable devrait être utilisée pour la manipulation et la transformation des aliments, sauf dans certains procédés alimentaires comme, par exemple, le refroidissement et dans certaines zones de manipulation des aliments, à condition que cela ne compromette pas représente pas un danger pour la sécurité et la salubrité des aliments (par exemple	Confusion possible avec la définition du danger pour la sécurité sanitaire des aliments. Utiliser des termes alternatifs qui couvrent à la fois la sécurité et la salubrité

	l'utilisation d'eau de mer propre ou d'eau propre)	
Paragraphe 56	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.	Nous demandons un éclaircissement supplémentaire pour déterminer l'objectif de ce paragraphe, est-ce que de l'eau d'une norme supérieure à l'eau potable peut être utilisée ou traitée, par exemple de l'eau déionisée ou autres ou est-ce que l'objectif est que le processus de production lui-même puisse traiter l'eau pour la conformer à la norme applicables à l'eau potable ?
Paragraphe 60	Quand un produit a été saisi en raison d'un <u>risque</u> danger immédiat pour la santé, les autres produits fabriqués dans des conditions similaires, et susceptibles de présenter un <u>risque</u> risque pour la santé publique, devront faire l'objet d'une réévaluation de leur sécurité et peuvent éventuellement être saisis	La terminologie appropriée est « risque » et non « danger » lorsqu'il s'agit de santé publique
Paragraphe 65	Les produits chimiques et <u>d'assainissement</u> et de nettoyage devraient être manipulés et utilisés soigneusement conformément aux instructions du fabricant, par exemple, respecter les bonnes dilutions <u>et durées de contact</u> , et conservés, si nécessaire, séparément des aliments, dans des récipients clairement identifiés, pour éviter le risque de contamination des aliments.	Pour que les produits chimiques d'assainissement soient efficaces, il est fréquemment requis de les utiliser à la bonne dilution et pendant la durée de contact adaptée avec la surface.
Paragraphe 66	[Un équipement de nettoyage à part, convenablement conçu, devrait être utilisé pour les zones hautement contaminées comme, par exemple, les toilettes <u>et les zones autres que celles de transformation des aliments.</u>]	Les bonnes pratiques impliquent l'utilisation d'un équipement de nettoyage à part pour les zones de transformation alimentaire et les autres, afin d'éviter l'introduction de dangers microbiologiques.
Paragraphe 70	Lorsque les programmes de nettoyages écrits sont appliqués, ils devraient spécifier :	Harmonisation avec les autres occurrences. Il n'est pas obligatoire que toutes les sections du programme soient écrites. Des photos, images et schémas peuvent être utilisés.

<p>Paragraphe 73</p>	<p>Les bâtiments devraient être maintenus en bon état... Les orifices, les drains et autres lieux par lesquels les ravageurs sont susceptibles d'avoir accès devraient être scellés hermétiquement. L'installation de grillages sur les fenêtres, portes et bouches d'aération résoudra en partie le problème. Les animaux devraient autant que possible être exclus des <u>zones de manipulation des aliments.</u> usines et établissements de transformation des aliments.</p>	<p>Harmonisation avec l'approche de l'ensemble de la chaîne alimentaire</p>
<p>Section VI : Informations sur les produits et vigilance des consommateurs</p>	<p>Objectifs :</p> <p>Les produits devraient porter des informations appropriées pour garantir que :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Les allergènes potentiels sont clairement définis</u> <p>Les consommateurs devraient être suffisamment informés en matière d'hygiène alimentaire pour être en mesure de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • comprendre l'importance des renseignements figurant sur les produits <u>y compris la présence d'allergènes potentiels ;</u> <p>Justification :</p> <p>Des renseignements insuffisants sur le produit, <u>y compris sur les allergènes potentiels,</u> et/ou une méconnaissance des règles générales d'hygiène alimentaire peuvent aboutir à de mauvaises pratiques de manutention aux stades ultérieurs de la chaîne alimentaire, <u>ce que les produits provoquent.</u> Il peut en résulter l'apparition de maladies ou la production d'aliments impropres à la consommation, même lorsque des mesures adéquates de contrôle de l'hygiène ont été prises en amont de la chaîne alimentaire.</p>	<p>La NZ se prononce en faveur du développement des Objectifs et de la Justification pour souligner les allergènes.</p>
<p>Paragraphe 95 & 96</p> <p>Nouvelle phrase concernant le « prochain opérateur de la chaîne alimentaire »</p>	<p><u>Il pourrait également s'agir du consommateur</u></p>	<p>L'entreprise du secteur alimentaire ou l'extrémité de la chaîne alimentaire, à savoir le consommateur</p>

Paragraphe 100	Les dirigeants et/ou responsables devraient avoir <u>la compétence</u> les connaissances nécessaires concernant les principes et pratiques d'hygiène alimentaire pour être à même de juger des risques potentiels et de prendre les <u>mesures correctives nécessaires</u> pour parer aux déficiences .	Devraient être compétents (inclut les connaissances en formation, les compétences et l'aptitude) pour juger et prendre les actions correctives nécessaires. « Compétent » est utilisé ailleurs
Chapitre deux		
Préambule, paragraphe 2	Le système HACCP est un outil qui permet d'évaluer les dangers et de mettre en place des systèmes de maîtrise axés davantage sur la prévention et <u>gestion des dangers</u> que sur l'analyse du produit fini.	Le système HACCP se concentre sur l'identification et la gestion des dangers significatifs afin de garantir la conservation de niveaux acceptables pour ces dangers sur une base permanente.
Constituer l'équipe HACCP		Cette mesure doit être étudiée dans le cadre de l'identification et l'analyse des dangers pour l'ensemble des opérations du secteur alimentaire, à savoir les BHP et la section HACCP devrait ainsi être mieux placée dans la section BHPF.
Paragraphe 18 à 22 Champ d'application Décrire le produit Déterminer son utilisation prévue Établir un diagramme des opérations Confirmer sur place le diagramme des opérations		La Nouvelle-Zélande suggère que ces étapes soient réalisées en tenant compte des BPH et du HACCP car elles sont essentielles pour les deux.
Paragraphe 21 deuxième phrase	Ce diagramme comprendra toutes les étapes opérationnelles pour un produit donné, <u>y compris toutes les entrées du produit, les boucles de retraitement et toutes les sorties.</u>	Le niveau de détail du diagramme des opérations de transformation est très important. Un ajout de libellé apporte ce détail.
Paragraphe 21 & 22		Ceux-ci devraient être combinés pour le diagramme des opérations de transformation

Paragraphe 27	Il convient d'envisager les éventuelles mesures à appliquer pour maîtriser chaque danger. Plusieurs interventions sont parfois nécessaires pour maîtriser un danger spécifique et plusieurs dangers peuvent être maîtrisés à l'aide d'une même intervention. Un danger peut ne disposer d'aucune mesure de maîtrise et doit être identifié comme non maîtrisé, stipulant qu'aucun niveau inacceptable n'a été défini pour ce danger.	Il est ainsi reconnu que certains dangers ne sont pas maîtrisés mais qu'ils ne sont pas considérés comme se trouvant à des niveaux inacceptables pour ce processus. Voir également le paragraphe 29
Paragraphe 30	Il conviendrait de fixer des seuils qui correspondent à chacun des points critiques pour la maîtrise des dangers et qui fassent le distinguo entre <u>les niveaux des paramètres de transformation pertinents</u> les produits et les procédés acceptables et ceux qui ne le sont pas.	Les limites critiques définissent le niveau acceptable des paramètres de transformation pertinents afin d'apporter la réduction du danger requise (et validée)
Paragraphe 34	Si la surveillance n'est pas continue, les contrôles exercés devraient alors être suffisamment fréquents et approfondis pour garantir la maîtrise du CCP.	Veuillez expliquer ce que cela signifie en réalité.
Paragraphe 34	On préfère souvent relever les paramètres physiques et chimiques plutôt que d'effectuer des essais microbiologiques, car ils sont plus rapides et <u>auront été validés comme délivrant ou contribuant à un niveau acceptable du danger</u> permettent souvent d'indiquer aussi l'état microbiologique du produit.	Cela ne s'applique pas uniquement aux dangers biologiques
Paragraphe 39	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Examen du système HACCP dès qu'un changement est apporté au produit ou au processus ou lorsqu'un risque émergent a été identifié</u> 	Cela constitue un exemple significatif d'une activité de vérification HACCP
Paragraphe 43	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Rapports de validation</u> 	Il s'agit d'un document important pour le système HACCP.
Paragraphe 46	Afin de contribuer à la mise au point d'Une formation spécifique à l'appui du système HACCP, il faudrait formuler <u>devrait inclure</u> des instructions et des procédures de travail définissant les différentes tâches des opérateurs qui se trouvent à chacun des points critiques pour la maîtrise <u>impliqués dans le système HACCP.</u>	Les tâches définies devraient inclure : <ul style="list-style-type: none"> • Le coordonnateur global HACCP • Le vérificateur du système HACCP • Les dirigeants HACCP • Le personnel de surveillance et en

		charge des actions correctives du HACCP.
--	--	--

NORVÈGE

Paragraphe 8 :

i.

Nous sommes de l'avis que toutes les entreprises devraient se conformer au Principe 1 régissant le système HACCP afin d'identifier tous les dangers biologiques, chimiques et physiques devant être maîtrisés. Ce n'est qu'à la suite de cette évaluation des dangers et des mesures d'hygiène alimentaire qu'il est possible de déterminer si la mise en place de BPH et de BPF / PrPO suffit à maîtriser tous les dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments. Dans le document, l'évaluation susmentionnée est dénommée analyse élémentaire des risques. S'il était retenu, ce terme devrait être clairement défini et sa description devra être incluse dans le chapitre des définitions. Si cela n'était pas le cas, il serait peut-être nécessaire de se pencher tout particulièrement sur certains dangers identifiés comme importants au moyen d'une analyse des dangers spécifique, et d'appliquer certaines mesures de maîtrise aux points critiques pour la maîtrise. L'analyse des dangers spécifique au site devrait également être définie et décrite dans le chapitre consacré aux définitions.

Il serait important d'insister sur le fait que les dangers peuvent être maîtrisés au moyen d'une ou plus des trois catégories de mesures de maîtrise. Des programmes prérequis doivent également être prévus afin de maîtriser les dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments au niveau du produit et du milieu de transformation.

ii.

Nous sommes de l'avis que les mesures de maîtrise devraient être élargies au-delà des BPH et des plans HACCP. Dans un souci de cohérence vis-à-vis de la norme ISO 22000:2005 en évitant toute ambiguïté, nous proposons que soit utilisé le terme de programme prérequis opérationnel (PrPO). Nous ne sommes pas favorables à l'adoption du terme BPH renforcées, celui-ci n'étant pas utilisé dans le cadre de la norme ISO 22000:2005 et ne comprenant pas les BPF.

iii.

Nous sommes favorables à ce que la question des mesures de maîtrise relatives à la production primaire soit traitée dans une section spécifique du document et que le document soit élaboré de manière à multiplier les références. Il est essentiel de montrer clairement que ces directives s'appliquent à l'ensemble de la chaîne alimentaire. Cependant, certaines sections doivent être conservées car de nombreux documents du Codex se reportent à des sections spécifiques des CAC/RCP 1-1969.

Paragraphe 9 :

Nous estimons que ce document devrait être révisé et harmonisé avec d'autres documents pertinents. La révision du document devrait tenir compte de la norme ISO 22000:2005 en tant que norme mondiale de référence reconnue en matière de sécurité sanitaire le long de la chaîne alimentaire. Une approche intégrée devrait être adoptée dans le cadre d'un système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments. Ce document devrait fournir une description des liens entre les points critiques pour la maîtrise (CCP), les programmes prérequis opérationnels (PrPO) et les programmes prérequis dans le cadre d'un système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments.

Nous croyons que le terme « système d'hygiène alimentaire » prête effectivement à confusion. Dans un souci de cohérence vis-à-vis de la norme ISO 22000:2005, nous préférons utiliser le terme « système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments », mais pourrions éventuellement accepter « système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments ».

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 CCFPP.

PARAGUAY

Le Paraguay se déclare, dans l'ensemble, favorable au document et se félicite de pouvoir faire part des observations ci-après, notamment concernant les recommandations du GTE sur les thèmes soumis à discussion :

- Paragraphe 8 de la lettre circulaire :
 - i) Il n'est pas nécessaire de mener à bien une analyse des dangers à l'étape de la production primaire si des BPH sont appliquées. Les entreprises du secteur alimentaire et la production primaire doivent être en mesure d'identifier les dangers afin de mettre en place les BPH adéquates et, au besoin, devraient mener à bien une analyse des dangers.
 - ii) Le Paraguay n'est pas favorable à l'adoption du nouveau terme « bonnes pratiques d'hygiène renforcées », ce concept n'ayant pas été précisé clairement. La gestion des BPH devrait être séparée de la gestion des dangers dans le cadre du HACCP.
 - iii) Le Paraguay est favorable à la conservation de la section sur la production primaire, tout en ajoutant un paragraphe général.
- Nous convenons de la nécessité de poursuivre les travaux relatifs au document au travers d'un GTE et d'un GTP lors de la 50^e session du CCFH.

~~Observations relatives à l'AVANT-PROJET DE RÉVISION DES PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE ALIMENTAIRES (CAC/RCP 1-1969) (pour observations à l'étape 3 en réponse à la CL 2017/69-FH) PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE-1969) : BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (BPH) ET SYSTÈME D'ANALYSE DES DANGERS – POINTS CRITIQUES POUR LEUR MAÎTRISE (HACCP SOUPLE)~~

Paragraphe 11

Observation d'ordre général : aux fins de l'application du présent document, outre la taille de l'entreprise, d'autres critères doivent être pris en compte, tels que la population cible et le type de produits.

~~2. Nouveaux travaux / plan de travail prospectif (proposition en réponse à la CL 2016/18-FH) CX/FH 17/49/8~~

~~Le Paraguay est favorable à l'élaboration d'un document de discussion sur les Escherichia coli producteurs de shigatoxines (STEC)~~

PHILIPPINES

Observations générales :

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 :

- Nous suggérons que le présent document soit harmonisé avec les normes ISO 22000/22002 en ce qui concerne certains points susceptibles de prêter à confusion pour les entreprises du secteur alimentaire se conformant aux normes susmentionnées.
- Il conviendrait de revenir sur le terme « BPH renforcées » afin d'éviter toute confusion, notamment auprès des entreprises du secteur alimentaire se conformant aux normes ISO 22000/22002.
- Il conviendrait également d'envisager un alignement du format, de la structure et des définitions avec les normes ISO 22000/22002 : par exemple, le concept de système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments devrait être préféré à celui de système d'hygiène alimentaire.

Observations spécifiques :**1. Annexe I, Introduction, page 5, paragraphe 4**

Texte d'origine :	Texte suggéré :
<p>4. B. [[Les 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, jettent les bases permettant de produire des aliments sûrs et propres à la consommation.] [[Les BPH s'appliquent de manière générale à l'ensemble des entreprises alimentaires. À l'issue d'une analyse élémentaire des risques et d'une évaluation des mesures d'hygiène alimentaire, il peut être décidé que pour certaines entreprises du secteur alimentaire les BPH suffisent à maîtriser tous les dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments. Dans d'autres cas, il s'avérera peut-être nécessaire d'octroyer une attention particulière à certains dangers jugés significatifs au moyen d'une analyse de risques spécifique au site et d'appliquer [des mesures de maîtrise à des points critiques pour la maîtrise (CCP) et/ou en dehors des CCP] OU [des mesures de maîtrise du système HACCP] dans le cadre d'un Système d'analyse des dangers - Points critiques pour leur maîtrise (HACCP) (voir tableau comparatif ci-après). Les entreprises du secteur alimentaire ne disposant pas des ressources nécessaires pour mener à bien une analyse de risques spécifique au site pourront utiliser des modèles existants, références, normes, réglementations, codes d'usages ou des plans HACCP généraux fournis par l'autorité compétente ou l'industrie alimentaire¹susceptibles d'être adaptés au site.]</p>	<p>4. B. [Les 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, jettent les bases permettant de produire des aliments sûrs et propres à la consommation.] [Les BPH s'appliquent de manière générale à l'ensemble des entreprises alimentaires. À l'issue d'une analyse élémentaire des risques et d'une évaluation des mesures d'hygiène alimentaire, il peut être décidé que pour certaines entreprises du secteur alimentaire les BPH suffisent à maîtriser tous les dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments. Dans d'autres cas, il s'avérera peut-être nécessaire d'octroyer une attention particulière à certains dangers jugés significatifs au moyen d'une analyse de risques spécifique au site et d'appliquer [des mesures de maîtrise à des points critiques pour la maîtrise (CCP) et/ou en dehors des CCP] OU [des mesures de maîtrise du système HACCP] dans le cadre d'un Système d'analyse des dangers - Points critiques pour leur maîtrise (HACCP) (voir tableau comparatif ci-après). Les entreprises du secteur alimentaire ne disposant pas des ressources nécessaires pour mener à bien une analyse de risques spécifique au site pourront utiliser des modèles existants, références, normes, réglementations, codes d'usages ou des plans HACCP généraux fournis par l'autorité compétente ou l'industrie alimentaire¹susceptibles d'être adaptés au site.]</p>

Justification :

Les Philippines sont favorables au maintien du paragraphe 4.B et proposent donc la suppression des crochets.

2. Introduction, tableau comparatif ; page 7

Ligne « Validation de l'efficacité des mesures de maîtrise »

Colonne « Mesures de maîtrise en dehors des CCP »

Texte d'origine :

	Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)	[Mesures de maîtrise en dehors des CCP][BPH renforcées]	Mesures de maîtrise appliquées à des points critiques pour la maîtrise (CCP)
Validation de l'efficacité des mesures de maîtrise	Au besoin, et en règle générale pas effectuée directement par les entreprises du secteur alimentaire, par exemple l'efficacité des produits d'entretien est validée par le fabricant.	Oui, la validation devrait être effectuée (<i>Directives relatives à la validation des mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire CAC/GL 69-2008</i>)	

Texte suggéré :

	Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)	[Mesures de maîtrise en dehors des CCP][BPH renforcées]	Mesures de maîtrise appliquées à des points critiques pour la maîtrise (CCP)
Validation de l'efficacité des mesures de maîtrise	Au besoin, et en règle générale pas effectuée directement par les entreprises du secteur alimentaire, par exemple l'efficacité des produits d'entretien est validée par le fabricant.	Oui, la validation devrait être effectuée (<i>Directives relatives à la validation des mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire CAC/GL 69-2008</i>)	<u>Au besoin, et en règle générale pas effectuée directement par les entreprises du secteur alimentaire, par exemple l'efficacité des produits d'entretien est validée par le fabricant.</u>

Justification :

Conformément à la loi Current Good Manufacturing Practice, Hazard Analysis, and Risk-Based Preventive Controls for Human Food (Bonnes pratiques de fabrication, analyse des dangers et mesures de maîtrise préventives basées sur les risques pour l'alimentation humaine) de la réglementation FSMA (Food Safety Modernization Act) (CFR 117.160 sec. 2c), il n'est pas nécessaire de valider les contrôles relatifs aux allergènes alimentaires et à l'assainissement, les plans de rappel et les programmes de la chaîne d'approvisionnement.

3. Introduction, tableau comparatif ; page 8

Ligne « Mesures correctives en cas de perte de maîtrise indiquée »

Colonne « Mesures de maîtrise en dehors des CCP »

Texte d'origine :

	Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)	[Mesures de maîtrise en dehors des CCP][BPH renforcées]	Mesures de maîtrise appliquées à des points critiques pour la maîtrise (CCP)
Mesures correctives en cas de perte de maîtrise indiquée	<ul style="list-style-type: none"> • Pour les procédures et les pratiques : oui, [le cas échéant]. • Pour les produits : normalement pas requis. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pour les procédures et les pratiques : oui. • Pour les produits : le cas échéant, sur la base de l'évaluation de la situation, Le produit ne devrait pas être mis sur le marché tant que l'évaluation n'est pas terminée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pour les produits : oui. Actions prédéfinies pour les produits. • Pour les procédures et les pratiques : oui, le cas échéant, des mesures correctives pour rétablir la maîtrise et éviter la répétition.

Texte suggéré :

	Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)	[Mesures de maîtrise en dehors des CCP][BPH renforcées]	Mesures de maîtrise appliquées à des points critiques pour la maîtrise (CCP)
Mesures correctives en cas de perte de maîtrise indiquée	<ul style="list-style-type: none"> • Pour les procédures et les pratiques : oui, [le cas échéant]. • Pour les produits : normalement pas requis. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pour les procédures et les pratiques : oui. • Pour les produits : le cas échéant, sur la base de l'évaluation de la situation, Le produit ne devrait pas être mis sur le marché tant que l'évaluation n'est pas terminée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pour les produits : oui. Actions prédéfinies pour les produits. • Pour les procédures et les pratiques : oui, le cas échéant, des mesures correctives pour rétablir la maîtrise et éviter la répétition. <p><u>Correction :</u> <u>oui. Actions prédéfinies pour les produits (BPH, PRPo, CCP)</u></p>

Justification : Pour des raisons de clarté, nous proposons d'ajouter une phrase précisant le type de correction pour la différencier d'une action corrective.

4. Principes généraux, (iv) et (v), page 10.

Texte d'origine	Texte suggéré
(iv) L'analyse des risques devrait permettre d'identifier tous les dangers potentiels associés aux ingrédients, à la production et à l'environnement afférent (par exemple, personnel, équipement et installations) et préciser quels sont les [dangers significatifs] à maîtriser pour garantir la sécurité sanitaire des aliments.	(iv) L'analyse des risques devrait permettre d'identifier tous les dangers potentiels associés aux ingrédients, à la production et à l'environnement afférent (par exemple, personnel, équipement et installations) et préciser quels sont les {dangers significatifs} à maîtriser pour garantir la sécurité sanitaire des aliments.
(v) [Les dangers significatifs] devraient être maîtrisés au moyen de mesures de maîtrise [spécifiques].	(v) {Les dangers significatifs}—devraient être maîtrisés au moyen de mesures de maîtrise {spécifiques}.

Justification : Nous appuyons l'énoncé des paragraphes (iv) et (v) et proposons, par conséquent, de supprimer les crochets.

5. Principes généraux, (vii), page 10.

Texte d'origine	Texte suggéré
(vii) La mise en place de mesures de maîtrise devrait être soumise à un processus de surveillance, mesures correctives, vérification et documentation, le cas échéant.	(vii) La mise en place de mesures de maîtrise devrait être soumise à un processus de surveillance, correction , mesures correctives, vérification et documentation, le cas échéant.

Justification : Nous proposons d'ajouter le mot « correction » pour des raisons de cohérence avec la norme ISO 22000:2005 clause 3.13.

6. Bonnes pratiques d'hygiène, Section I, Établissement : conception et installations, page 14, paragraphe 6

Texte d'origine	Texte suggéré

6. [Le périmètre du site devrait être clairement défini. Les travaux d'aménagement paysager à proximité d'installations alimentaires devraient être bien conçus pour 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.]	6. [Le périmètre du site devrait être clairement défini. Les travaux d'aménagement paysager à proximité d'installations alimentaires devraient être bien conçus pour 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.]
--	---

Justification : Nous proposons de supprimer les crochets, car nous appuyons le paragraphe 6 en raison de sa conformité à l'ordonnance administrative des Philippines DOH-FDA n° 153S. 2004, intitulée : Revised Guidelines on current Good Manufacturing Practice in Manufacturing Practice in Manufacturing, Packing, Repacking, or Holding Food (Directives révisées sur les bonnes pratiques de fabrication : fabrication, conditionnement, reconditionnement et stockage des aliments), Section IV : General Guidelines, B. Premises, 1. Grounds.

7. Bonnes pratiques d'hygiène, Section I : Établissement : conception et installations - Drainage [et évacuation des déchets], page 15, paragraphe 13

Texte d'origine	Texte suggéré
13. Les déchets devraient être enlevés et évacués par du personnel formé et, le cas échéant, des registres sur l'élimination des déchets devraient être tenus. La décharge pour les déchets [la déchetterie] devrait être située loin de l'établissement de production alimentaire pour prévenir l'infestation de ravageurs. Les conteneurs destinés aux déchets, aux sous-produits et aux substances non comestibles ou dangereuses devraient être expressément identifiables, convenablement construits et, au besoin, fabriqués dans un matériau étanche.	13. Les déchets devraient être enlevés et évacués par du personnel formé et, le cas échéant, des registres sur l'élimination des déchets devraient être tenus. La décharge pour les déchets [la déchetterie] devrait être située loin de l'établissement de production alimentaire pour prévenir l'infestation de ravageurs. Les conteneurs destinés aux déchets, aux sous-produits et aux substances non comestibles ou dangereuses devraient être expressément identifiables, convenablement construits et, au besoin, fabriqués dans un matériau étanche.

Justification : Pour des raisons de clarté, nous proposons de supprimer les mots « la déchetterie » entre crochets.

8. Bonnes pratiques d'hygiène, Section I : Établissement : conception et installations - Drainage [et évacuation des déchets], page 16, paragraphe 15

Texte d'origine	Texte suggéré
	-

<p>15. Des installations appropriées et convenablement conçues devraient être prévues pour le nettoyage [des produits alimentaires,] des ustensiles et de l'équipement qui entrent en contact avec les produits alimentaires. Au besoin, elles devraient être approvisionnées en eau potable chaude et froide.</p>	<p>15. Des installations appropriées et convenablement conçues devraient être prévues pour le nettoyage [des produits alimentaires,] des ustensiles et de l'équipement qui entrent en contact avec les produits alimentaires. Au besoin, 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></p>
--	--

Justification : 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.

9. Bonnes pratiques d'hygiène, Section II : Contrôle des opérations, page 17, paragraphes 28-33

Justification : Les Philippines sont favorables à l'inclusion de la phrase susmentionnée et proposent donc la suppression des crochets.

10. Bonnes pratiques d'hygiène, Section II : Contrôle des opérations, page 18, paragraphe 34

Texte d'origine	Texte suggéré
<p>34. Les BPH maîtrisent la plupart des dangers liés aux aliments susceptibles de [contaminer] les produits alimentaires, par exemple, par le biais du personnel chargé de la manutention des aliments, les matières premières ou tout autre ingrédient ou bien le milieu de travail. Une analyse élémentaire des risques devrait déterminer si l'application des BPH suffit [est appropriée] pour permettre à certains professionnels du secteur alimentaire de maîtriser la totalité des dangers pertinents liés aux aliments.</p>	<p>34. Les BPH maîtrisent la plupart des dangers liés aux aliments susceptibles de [contaminer] les produits alimentaires, par exemple par le biais du personnel chargé de la manutention des aliments, les matières premières ou tout autre ingrédient ou bien le milieu de travail. Une analyse élémentaire des risques devrait déterminer si l'application des BPH suffit [est appropriée] pour permettre à certains professionnels du secteur alimentaire de maîtriser la totalité des dangers pertinents liés aux aliments.</p>

Justification :

Nous préférons l'expression « est appropriée » à « suffit », car elle nous semble plus adéquate.

11. Bonnes pratiques d'hygiène, Section II : Contrôle des opérations, page 18, paragraphe 35

Texte d'origine	Texte suggéré
<p>35. Lorsque des dangers significatifs liés à la sécurité sanitaire des aliments sont observés, et qu'une approche plus ciblée est nécessaire, des mesures de maîtrise spécifiques aux dangers devraient être mises en œuvre. Lesdites mesures de maîtrise [spécifiques] aux dangers peuvent se fonder sur des BPH conçues pour maîtriser un danger spécifique lié à la sécurité sanitaire d'un produit alimentaire, par exemple le nettoyage d'une trancheuse à viande pour maîtriser <i>Listeria monocytogenes</i>. Ces BPH « renforcées » devraient être soumises à une surveillance, des mesures correctives, une vérification et, le cas échéant, être documentées.</p>	<p>35. Lorsque des dangers significatifs liés à la sécurité sanitaire des aliments sont observés, et qu'une approche plus ciblée est nécessaire, des mesures de maîtrise spécifiques aux dangers devraient être mises en œuvre. Lesdites mesures de maîtrise [spécifiques]-aux dangers peuvent se fonder sur des BPH conçues pour maîtriser un danger spécifique lié à la sécurité sanitaire d'un produit alimentaire, par exemple le nettoyage d'une trancheuse à viande pour maîtriser <i>Listeria monocytogenes</i>. Ces BPH « renforcées » devraient être soumises à une surveillance, des mesures correctives, une vérification et, le cas échéant, être documentées.</p>

Justification : Nous sommes favorables à l'inclusion du mot « spécifiques », car il fait référence à des dangers significatifs liés à la sécurité sanitaire d'un produit alimentaire en opposition à des BPH génériques, et proposons, par conséquent, de supprimer les crochets.

12. Bonnes pratiques d'hygiène, Section II : Contrôle des opérations, page 20, paragraphe 40

Texte d'origine	Texte suggéré
<p>40. Ces systèmes devraient aussi spécifier les tolérances concernant les variations de temps et de température. L'exactitude des dispositifs d'enregistrement de la température [critique] devrait être vérifiée, [et le cas échéant ces dispositifs devraient être calibrés] à intervalles réguliers.</p>	<p>40. Ces systèmes devraient aussi spécifier les tolérances concernant les variations de temps et de température. L'exactitude des dispositifs d'enregistrement de la température [critique]-devrait être vérifiée, [et le cas échéant ces dispositifs devraient être calibrés]-à intervalles réguliers.</p>

Justification : Nous proposons que soient supprimées les expressions « critique » et « le cas échéant » pour faire en sorte que les dispositifs d'enregistrement de la température soient calibrés à intervalles réguliers.

13. Bonnes pratiques d'hygiène, Section II : Contrôle des opérations, page 20, paragraphes 47 et 48

Nous sommes d'accord avec les remarques indiquant que le libellé des paragraphes 47 et 48 devra être retravaillé.

14. Bonnes pratiques d'hygiène, Section II : Contrôle des opérations, page 21, paragraphe 49

Texte d'origine	Texte suggéré
49. Seules les matières premières et autres ingrédients propres à l'emploi devraient être utilisés. Les matières premières y compris les ingrédients alimentaires devraient être achetés [acquis] conformément aux spécifications. Leur conformité avec les spécifications relatives à la sécurité et la salubrité alimentaires devrait être vérifiée.	49. Seules les matières premières et autres ingrédients propres à l'emploi devraient être utilisés. Les matières premières y compris les ingrédients alimentaires devraient être achetées [acquis] conformément aux spécifications. Leur conformité avec les spécifications relatives à la sécurité et la salubrité alimentaires devrait être vérifiée.

Justification : Nous préférons le mot « achetées » à « acquis », car il est utilisé plus fréquemment.

15. Bonnes pratiques d'hygiène, Section II : Contrôle des opérations, page 22, paragraphe 51

Texte d'origine	Texte suggéré
51. Un approvisionnement adéquat en eau potable [ou propre] et des installations appropriées pour son stockage et le réglage de la température doivent être disponibles aussi souvent que nécessaire pour garantir la sécurité et la salubrité des aliments. 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.	51. Un approvisionnement adéquat en eau potable [ou propre] et des installations appropriées pour son stockage et le réglage de la température doivent être disponibles aussi souvent que nécessaire pour garantir la sécurité et la salubrité des aliments. 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.

Justification : Nous retenons l'adjectif « potable » pour des raisons de cohérence avec les Directives de qualité de l'eau de boisson de l'OMS.

16. Bonnes pratiques d'hygiène, Section II : Contrôle des opérations, page 22, paragraphe 57

Texte d'origine	Texte suggéré

57. La glace [en contact direct avec les aliments] devrait être fabriquée avec de l'eau potable. La glace et la vapeur devraient être fabriquées, manipulées et entreposées de manière à être à l'abri de toute contamination.	57. La glace [en contact direct avec les aliments] devrait être fabriquée avec de l'eau potable. La glace et la vapeur devraient être fabriquées, manipulées et entreposées de manière à être à l'abri de toute contamination.
--	---

Justification : Nous proposons de supprimer l'expression « en contact direct avec les aliments » pour éviter toute redondance, cela étant précédemment indiqué dans l'intitulé « Glace et vapeur en contact direct avec les aliments ».

17. Bonnes pratiques d'hygiène, Section III : Établissement : entretien, assainissement et lutte contre les ravageurs, page 24, paragraphe 63

Texte d'origine	Texte suggéré
63. Le nettoyage devrait éliminer les résidus alimentaires et la saleté, qui peuvent être une source de contamination [y compris les allergènes]. Les méthodes et le matériel de nettoyage dépendront de la nature de l'entreprise alimentaire. Une désinfection peut être nécessaire après le nettoyage.	63. Le nettoyage devrait éliminer les résidus alimentaires et la saleté, qui peuvent être une source de contamination [y compris les allergènēs]. Les méthodes et le matériel de nettoyage dépendront de la nature de l'entreprise alimentaire. Une désinfection peut être nécessaire après le nettoyage.

Justification : Nous proposons que les allergènes, en tant que source de contamination croisée, soient supprimés et proposons, par conséquent, que soient supprimés les crochets.

18. Bonnes pratiques d'hygiène, Section III : Établissement : entretien, assainissement et lutte contre les ravageurs, page 24, paragraphe 66

Texte d'origine	Texte suggéré
66. [Un équipement de nettoyage à part, convenablement conçu, devrait être utilisé pour les zones hautement contaminées comme, par exemple, les toilettes]	66. {Un équipement de nettoyage à part, convenablement conçu, devrait être utilisé pour les zones hautement contaminées comme, par exemple, les toilettes}

Justification : Les Philippines sont favorables à l'inclusion de la phrase susmentionnée et proposent donc la suppression des crochets.

19. Bonnes pratiques d'hygiène, Section III : Établissement : entretien, assainissement et lutte contre les ravageurs, page 25, paragraphe 69

Texte d'origine	Texte suggéré
69. Les programmes de nettoyage et de désinfection devraient faire en sorte que toutes les parties de l'établissement sont convenablement propres, et devraient inclure le nettoyage de l'équipement de nettoyage. Le cas échéant, les programmes devraient être définis en collaboration avec les experts-conseils compétents.	69. Les programmes de nettoyage et de désinfection devraient faire en sorte que toutes les parties de l'établissement sont convenablement propres, et devraient inclure le nettoyage de l'équipement de nettoyage. Le cas échéant, les programmes devraient être définis en collaboration avec les experts-conseils compétents des experts compétents.

Justification :

Correction orthographique : {*En anglais*} Ajout de la lettre « W » pour compléter le mot « where » dans la dernière phrase {*NDT : la présente correction ne concerne que la version en anglais et n'a aucune incidence sur la version française*}

Nous proposons de supprimer l'expression « experts-conseils compétents » et de conserver « experts compétents » pour éviter toute redondance.

20. Bonnes pratiques d'hygiène, Section III : Établissement : entretien, assainissement et lutte contre les ravageurs, page 26, paragraphe 78

Texte d'origine	Texte suggéré
78. Les entrepôts recevant les déchets devraient être maintenus convenablement propres, leur accès interdit aux nuisibles et résister à l'infestation de ravageurs].	78. Les <u>conteneurs et installations</u> entrepôts recevant les déchets devraient être maintenus convenablement propres, leur accès interdit aux nuisibles. et résister à l'infestation des ravageurs].

Justification :

Nous proposons de remplacer le mot « entrepôts » par « conteneurs et installations » pour faciliter la compréhension.

Nous proposons de supprimer l'expression « et résister à l'infestation des ravageurs », car cela ne relève pas des petites entreprises et entreprises moins développées.

21. Bonnes pratiques d'hygiène, Section IV : Hygiène corporelle, page 27, paragraphe 83

Texte d'origine	Texte suggéré

<p>83. Les personnes qui manipulent les aliments devraient maintenir un haut standard de propreté corporelle et, le cas échéant, porter des vêtements, un couvre-chef [et un couvre-barbe], et des chaussures appropriés. [Des contrôles devraient être mis en œuvre pour empêcher la contamination croisée par les personnes qui manipulent les aliments et ce, grâce à un lavage de mains approprié et, le cas échéant, au port de gants. En cas d'utilisation de gants, les mesures adéquates devront également être appliquées pour s'assurer que les gants ne deviennent pas une source de contamination.</p>	<p>83. Les personnes qui manipulent les aliments devraient maintenir un haut standard de propreté corporelle et, le cas échéant, porter des vêtements, un couvre-chef [et un couvre-barbe]—et des chaussures appropriés.[Des contrôles devraient être mis en œuvre pour empêcher la contamination croisée par les personnes qui manipulent les aliments et ce, grâce à un lavage de mains approprié et, le cas échéant, au port de gants. En cas d'utilisation de gants, les mesures adéquates devront également être appliquées pour s'assurer que les gants ne deviennent pas une source de contamination.</p>
--	--

Justification :

Les Philippines sont favorables à l'inclusion du paragraphe susmentionné et proposent donc la suppression des crochets.

Nous proposons que soit ajouté le mot **be** entre « should » et « implemented » {*NDT : ne concerne que la version en anglais du document*}.

22. Bonnes pratiques d'hygiène, Section IV : Hygiène corporelle, page 27, paragraphe 85

Texte d'origine	Texte suggéré
<p>[85. Si nécessaire, 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 rincer les mains à l'eau courante propre et les sécher complètement à l'aide d'une serviette en papier ou toute autre méthode pour éviter de contaminer à nouveau les mains. Il est déconseillé d'utiliser des serviettes en tissu réutilisables. Les désinfectants pour les mains ne devraient pas remplacer le lavage des mains et devraient être utilisés uniquement après le lavage des mains.]</p>	<p>{85. Si nécessaire, 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 rincer les mains à l'eau courante propre et les sécher complètement à l'aide d'une serviette en papier ou toute autre méthode pour éviter de contaminer à nouveau les mains. Il est déconseillé d'utiliser des serviettes en tissu réutilisables. Les désinfectants pour les mains ne devraient pas remplacer le lavage des mains et devraient être utilisés uniquement après le lavage des mains.}</p>

Justification : Nous proposons que soient supprimés les crochets, car nous sommes favorables à l'inclusion de directives détaillées sur le lavage des mains.

23. Bonnes pratiques d'hygiène, Section VI : Informations sur les produits et vigilance des consommateurs, page 30, paragraphe 97

Texte d'origine	Texte suggéré
<p>97. Les programmes d'éducation sanitaire 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 durée et la température de cuisson et les maladies transmises par les aliments [et la présence d'allergènes].</p>	<p>97. Les programmes d'éducation sanitaire 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 durée et la température de cuisson et les maladies transmises par les aliments[et la présence d'allergènes].</p>

Justification :

Dans un souci de clarté, nous proposons que soit ajouté l'article « the » entre « accompanying » et « product » *{NDT : ne concerne que la version en anglais du document}*.

Nous sommes favorables à l'inclusion de l'expression « et la présence d'allergènes » et proposons, par conséquent, que les crochets soient supprimés.

24. Définitions, page 34, Correction

Correction : action visant à éliminer une non-conformité détectée.

Justification : Nous proposons d'ajouter la définition du terme « Correction » conformément à la norme ISO 22000:2005 clause 3.13.

25. Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives concernant son application, Définitions, page 34, Programme de maîtrise des dangers

Texte d'origine	Texte suggéré
-----------------	---------------

Justification : Les Philippines sont favorables à l'inclusion de la définition susmentionnée et proposent donc la suppression des crochets. Cela permet de différencier clairement le document relatif au plan HACCP.

26. Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives concernant son application, Définitions, page 34, Plan HACCP

[Programme de maîtrise des dangers] : document préparé conformément aux principes du système HACCP décrivant les mesures de maîtrise appropriées en vue de garantir la maîtrise des dangers qui menacent la salubrité des aliments lors des opérations. Celui-ci pourrait venir en appui à un système de mesures de maîtrise fondé sur les BPH seules ou une association de BPH et de mesures de maîtrise aux CCP.	{Programme de maîtrise des dangers} : document préparé conformément aux principes du système HACCP décrivant les mesures de maîtrise appropriées en vue de garantir la maîtrise des dangers qui menacent la salubrité des aliments lors des opérations. Celui-ci pourrait venir en appui à un système de mesures de maîtrise fondé sur les BPH seules ou une association de BPH et de mesures de maîtrise aux CCP.
Texte d'origine	Texte suggéré
[Plan HACCP : plan de maîtrise des dangers ayant identifié les points critiques pour la maîtrise.]	{Plan HACCP : plan de maîtrise des dangers ayant identifié les points critiques pour la maîtrise.]

Justification : Les Philippines sont favorables à l'inclusion de la définition susmentionnée et proposent donc la suppression des crochets. Cela permet de différencier clairement le programme de maîtrise des dangers du plan HACCP dans le document.

27.Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives concernant son application, Définitions, page 34, Danger

Texte d'origine	Texte suggéré
Danger : agent biologique, chimique ou physique dans [ou état dans] l'aliment ayant potentiellement un effet nocif sur la santé.	Danger : agent biologique, chimique ou physique dans [,ou état dans] l'aliment ayant potentiellement un effet nocif sur la santé. -

Justification : Les Philippines sont favorables à l'inclusion de la définition susmentionnée et proposent donc la suppression des crochets afin de se conformer à la norme ISO 22000:2005 clause 3.3.

28.Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives concernant son application, Définitions, page 34, Analyse des risques

Texte d'origine	Texte suggéré
------------------------	----------------------

<p>Analyse des risques : démarche consistant à rassembler et à évaluer les données concernant les dangers repérés dans l’environnement, dans le processus ou dans l’aliment, et les facteurs qui entraînent leur présence, afin de décider lesquels d’entre eux représentent une menace pour la salubrité des aliments et, par conséquent, devraient être pris en compte dans le [programme de maîtrise des dangers] /plan HACCP.</p>	<p>Analyse des risques : démarche consistant à rassembler et à évaluer les données concernant les dangers repérés dans l’environnement, dans le processus ou dans l’aliment, et les facteurs qui entraînent leur présence, afin de décider lesquels d’entre eux représentent une menace pour la salubrité des aliments et, par conséquent, devraient être pris en compte dans le programme de maîtrise des dangers]/plan HACCP.</p>
--	--

Justification : Nous appuyons l’ajout de l’expression « programme de maîtrise des dangers » et proposons, par conséquent, de supprimer les crochets.

29.Système d’analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives concernant son application, Introduction, page 35, paragraphe 9

Texte d’origine	Texte suggéré
-----------------	---------------

-

-

-

<p>9. Le système HACCP est une approche systématique qui renforce la maîtrise des dangers [spécifiques] liés à la sécurité sanitaire d'aliments, le cas échéant, 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 une nouvelle conception de l'opération, si l'on constate qu'un danger [lié à la sécurité sanitaire des aliments] doit être maîtrisé, sans qu'aucune mesure de maîtrise n'y corresponde. Tel que cela est expliqué à la section consacrée aux BPH, les dangers alimentaires peuvent être correctement maîtrisés au moyen de mesures de maîtrise fondées sur les BPH. Certaines BPH nécessiteront peut-être d'être « renforcées » lorsqu'elles visent à maîtriser un danger significatif dans l'aliment ou le milieu de transformation mais pas au même niveau qu'un CCP, par exemple [le nettoyage d'une trancheuse à viande pour maîtriser <i>Listeria monocytogenes</i>].</p>	<p>9. Le système HACCP est une approche systématique qui renforce la maîtrise des dangers [spécifiques]—liés à la sécurité sanitaire d'aliments, le cas échéant, 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 une nouvelle conception de l'opération, si l'on constate qu'un danger [lié à la sécurité sanitaire des aliments]—doit être maîtrisé, sans qu'aucune mesure de maîtrise n'y corresponde. Tel que cela est expliqué à la section consacrée aux BPH, les dangers alimentaires peuvent être correctement maîtrisés au moyen de mesures de maîtrise fondées sur les BPH. Certaines BPH nécessiteront peut-être d'être « renforcées » lorsqu'elles visent à maîtriser un danger significatif dans l'aliment ou le milieu de transformation mais pas au même niveau qu'un CCP, par exemple.—[le nettoyage d'une trancheuse à viande pour maîtriser <i>Listeria monocytogenes</i>].</p>
---	--

Justification : Nous appuyons l'ajout de ce paragraphe, y compris l'exemple de BPH renforcées, et proposons, par conséquent, de supprimer les crochets.

30. Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives concernant son application, Introduction, page 35, paragraphe 11

Justification : Nous proposons d'ajouter l'expression « et de la taille » et de supprimer les crochets, car même une petite entreprise peut représenter un grand risque.

31. Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives concernant son application, Introduction, page 36, paragraphe 19

Texte d'origine	Texte suggéré
-----------------	---------------

Texte d'origine	Texte suggéré
<p>11. L'application des principes HACCP échoit à chaque entreprise individuelle. Toutefois, les gouvernements et les professionnels du secteur alimentaire admettent que certains obstacles pourraient gêner une application efficace des principes HACCP au niveau d'entreprises individuelles. Cela s'applique particulièrement aux petites entreprises et entreprises moins développées. Bien qu'il soit admis que l'application des principes HACCP requiert une souplesse adaptée à chaque entreprise, le système HACCP requiert l'application des sept principes sur lesquels il repose. 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 liés aux produits fabriqués.</p>	<p>11. L'application des principes HACCP échoit à chaque entreprise individuelle. Toutefois, les gouvernements et les professionnels du secteur alimentaire admettent que certains obstacles pourraient gêner une application efficace des principes HACCP au niveau d'entreprises individuelles. Cela s'applique particulièrement aux petites entreprises et entreprises moins développées. Bien qu'il soit admis que l'application des principes HACCP requiert une souplesse adaptée à chaque entreprise, le système HACCP requiert l'application des sept principes sur lesquels il repose. 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 liés aux produits fabriqués.</p>

<p>19. Il est nécessaire de procéder à une description complète du produit, notamment de donner des instructions concernant sa sécurité d'emploi telles que composition, structure physique/chimique (y compris Aw, pH, etc.), traitements microbicides/statiques (par exemple, traitements thermiques, congélation, saumure, fumage, etc.), conditionnement, [durabilité/durée de conservation], conditions d'entreposage et méthodes de distribution. Dans les entreprises dont la production est diversifiée, par exemple les traiteurs, il peut se révéler utile de se concentrer sur des groupes de produits qui présentent des caractéristiques similaires ou sur des phases de fabrication dans le but de mettre au point un plan HACCP. Tout seuil préétabli en matière de dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments devrait être pris en considération et reflété dans le plan HACCP, par exemple [donner un exemple].</p>	<p>19. Il est nécessaire de procéder à une description complète du produit, notamment de donner des instructions concernant la sécurité <u>sanitaire de l'aliment</u> telles que composition, structure physique/chimique (y compris Aw, pH, etc.), traitements microbicides/statiques (par exemple, traitements thermiques, congélation, saumure, fumage, etc.), conditionnement, [durabilité/durée de conservation], conditions d'entreposage et méthodes de distribution. Dans les entreprises dont la production est diversifiée, par exemple les traiteurs, il peut se révéler utile de se concentrer sur des groupes de produits qui présentent des caractéristiques similaires ou sur des phases de fabrication dans le but de mettre au point un plan HACCP. Tout seuil préétabli en matière de dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments devrait être pris en considération et reflété dans le plan HACCP, par exemple [donner un exemple].</p>
---	---

Justification :

Dans la première phrase, nous proposons que l'expression « sécurité d'emploi » soit remplacée par « sécurité sanitaire de l'aliment » pour un souci de clarté.

Nous proposons de supprimer le terme « durabilité », ce mot n'étant pas couramment utilisé vis-à-vis des aliments, et de retenir l'expression « durée de conservation ».

32 .Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives concernant son application, Introduction, page 38, paragraphe 30

Texte d'origine	Texte suggéré
-----------------	---------------

<p>30. Il conviendrait de fixer des seuils qui correspondent à chacun des points critiques pour la maîtrise des dangers et qui fassent le distinguo entre les produits et les procédés acceptables et ceux qui ne le sont pas. Dans certains cas, plusieurs seuils critiques sont fixés pour une étape donnée. Parmi les critères choisis, il faut citer la température, la durée, la teneur en humidité, le pH, le pourcentage d'eau libre et le chlore disponible, ainsi que des paramètres organoleptiques pouvant être observés comme l'aspect à l'œil nu et la consistance.</p>	<p>30. Il conviendrait de fixer des seuils qui correspondent à chacun des points critiques pour la maîtrise des dangers et qui fassent le distinguo entre les produits et les procédés processus acceptables et ceux qui ne le sont pas. Dans certains cas, plusieurs seuils critiques sont fixés pour une étape donnée. Parmi les critères choisis, il faut citer la température, la durée, la teneur en humidité, le pH, le pourcentage d'eau libre et le chlore disponible, ainsi que des paramètres organoleptiques pouvant être observés comme l'aspect à l'œil nu et la consistance.</p>
--	--

Justification : Nous proposons de remplacer le terme « procédés » par « processus », les CCP faisant partie d'un processus et non d'un procédé.

SUISSE

Observations générales :

La délégation suisse tient à remercier le GTE dirigé par le Royaume-Uni et co-présidé par la France, le Ghana, l'Inde, le Mexique et les États-Unis pour l'élaboration de ce document.

Même s'il est important de souligner l'importance accrue de la maîtrise de certains dangers, le terme « BPH renforcées » devrait être repensé afin d'éviter toute confusion, notamment pour les entreprises alimentaires respectant la norme ISO 22000/22002.

Il conviendrait d'envisager, en termes de format, de structure et de définitions, une plus grande adéquation avec la norme ISO 22000/22002, par exemple la notion de « système de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments » serait préférable à « système d'hygiène alimentaire ».

Nous aimerions soumettre les observations particulières présentées ci-dessous.

Observations particulières :

Annexe I du document CX/FH 17/49/5

Chapitre 1

Paragraphe 4 : Nous proposons de conserver le paragraphe 4B et de supprimer le paragraphe 4A

Justification : Nous estimons que toutes les entreprises doivent être conscientes de la nécessité de conduire une analyse des risques – l'emploi des expressions « le cas échéant » ou « peut être nécessaire » n'est pas pertinent dans ce cas. Toutefois, il est entendu que l'ampleur de l'analyse des risques dépendra de chaque acteur de la chaîne alimentaire et que l'utilisation de ressources externes est autorisée.

Paragraphes 28 à 33 : Nous proposons de conserver le texte entre crochets dans la dernière version du document.

Justification : Les détails des processus de maîtrise mentionnés dans les paragraphes 28 à 33 sont des éléments importants qui doivent être décrits de façon exhaustive dans le texte ; dans bien des cas, ces informations détaillées peuvent être ajoutée à l'étude ou au plan HACCP des entreprises alimentaires.

Paragraphes 46, 47 et 48 : Les sections sur la Contamination physique, la Contamination par les allergènes et la contamination chimique doivent être développées. Cela est déjà indiqué dans la remarque sur les allergènes, qui indique que le libellé doit faire référence à la gestion des fournisseurs, au transport et à la fabrication – la mise en œuvre d'un système HACCP pour établir des mesures de maîtrise telles qu'un nettoyage adéquat pour empêcher le contact croisé des allergènes et l'étiquetage clair (comme stipulé au paragraphe 96), etc. En ce qui concerne les dangers physiques, il conviendrait de souligner le rôle préventif dans la contamination par des corps étrangers ainsi que celui du matériel de tri et de détection (tamis, grillages, détecteurs de métaux, rayons X, etc.). La gestion intégrée des ravageurs et le génie sanitaire devraient également être mentionnés ici ou être cités dans le système de lutte contre les ravageurs (paragraphe 72). Les sections sur la contamination chimique devraient faire état des risques allant de la production primaire (médicaments vétérinaires, pesticides, etc.) à la production (contaminants liés aux processus de transformation, agents chimiques dans les produits d'hygiène, etc.).

Chapitre 2

Paragraphe 14 : La présente section définit les sept principes du système HACCP et donne des orientations pour la mise en œuvre dudit système tout en reconnaissant la nécessité d'adopter une approche plus souple selon **la nature et la taille** ~~les capacités du professionnel du secteur~~ **de l'entreprise** alimentaire.

Justification : Il nous semble déplacé de parler des capacités du professionnel du secteur alimentaire.

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

Les États-Unis d'Amérique remercient le groupe de travail électronique (GTE) de sa révision des *Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Les États-Unis se réjouissent également de l'occasion qui leur est offerte de coprésider le GTE conjointement avec quatre autres pays. Après examen des observations fournies par les membres du GTE et nos discussions avec d'autres parties prenantes sur ce document, nous reconnaissons que, bien que des progrès indéniables aient été accomplis, il reste encore beaucoup à faire. Nous attendons avec intérêt les débats qui se dérouleront lors de la quarante-neuvième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH49).

Les États-Unis sont favorables à une certaine souplesse afin de relever les défis auxquels sont confrontés les petites entreprises et entreprises moins développées, mais nous recommandons la plus grande prudence pour que cela ne se fasse pas au détriment de la sécurité sanitaire des aliments. Toutes les entreprises sont tenues de produire des aliments sûrs. Les États-Unis estiment que le document pourrait être plus utile aux petites entreprises et entreprises moins développées s'il fournissait essentiellement de nouvelles orientations sur l'application des principes HACCP. Nous proposons des modifications au texte qui, à notre avis, contribueront à améliorer le document en ce sens.

En ce qui concerne les questions figurant au paragraphe 8 du rapport du GTE, nous proposons les points suivants.

- i. **Toutes les entreprises devraient mener à bien une analyse des risques et, le cas échéant, dans quelle mesure cela pourrait être adapté afin de convenir à la nature et la taille de l'entreprise et si des systèmes de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments fondés sur le HACCP ou les BPH sont appliqués.**

Les États-Unis estiment qu'il est important que toutes les entreprises aient connaissance des dangers associés aux produits alimentaires qu'elles produisent. Cela ne signifie pas que chaque entreprise alimentaire est tenue d'effectuer une analyse des risques, comme décrit dans les principes HACCP (voire une « analyse élémentaire des risques », qui n'est que partiellement développée dans le document). L'identification des risques est essentielle pour qu'une entreprise du secteur alimentaire soit en mesure de maîtriser les dangers au moyen des BPH et, le cas échéant, du système HACCP. Néanmoins, ce résultat peut être obtenu sans que toutes les entreprises du secteur alimentaire soient tenues de mener à bien une analyse des risques. Par exemple, les orientations du secteur alimentaire décrivent généralement des procédures appropriées de sécurité sanitaire des aliments applicables aux entreprises du secteur alimentaire et les autorités compétentes définissent fréquemment des exigences spécifiques permettant de gérer les risques. Même une analyse « simplifiée » ou « élémentaire » des risques pourrait dépasser les capacités techniques de certaines entreprises du secteur alimentaire, et une approche axée sur l'identification par les entreprises du secteur alimentaire des dangers et des procédures à mettre en œuvre pour parvenir à des aliments sûrs pourrait s'avérer suffisante.

- ii. **L'approche actuelle des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (BPH plus HACCP au besoin) est toujours adéquate ou si la notion de mesures de maîtrise en dehors des CCP (provisoirement appelées BPH renforcées) devrait être introduite. La solution est soit d'adapter le texte actuel en indiquant qu'il existe certaines mesures de maîtrise BPH qui nécessitent une plus grande attention, soit d'élaborer une nouvelle terminologie ainsi qu'un texte spécifique axés sur les mesures de maîtrise en dehors des CCP, et d'expliquer le lien entre les différents types de mesures de maîtrise et les BPH et le système HACCP.**

Les États-Unis restent fermement convaincus que certaines mesures de maîtrise des dangers sont applicables en dehors des CCP. Cette idée est étayée par l'examen des causes profondes de certains problèmes de sécurité sanitaire des aliments et par la conclusion que les problèmes ne découlaient pas de défaillances des CCP du système HACCP mais de défaillances survenues à d'autres niveaux du système de sécurité sanitaire des aliments. En 2015, la FDA a publié une règle définitive (« final rule ») sur les mesures préventives pour les aliments destinés à la consommation humaine qui applique les principes HACCP de manière plus générale et avec plus de souplesse afin d'inclure les mesures de maîtrise en dehors des CCP. En ce qui concerne l'approche adoptée dans le cadre du Codex, nous sommes prêts à faire preuve de souplesse. Cependant, il est important que ce document reconnaisse que, bien que la plupart des BPH soient largement applicables dans une installation pour réduire au minimum les risques et ne soient généralement pas destinées à maîtriser un danger spécifique, il existe des mesures considérées comme des BPH qui sont essentielles pour maîtriser les dangers significatifs spécifiques et qui requièrent la même attention que celle accordée aux CCP. Étant donné que ces mesures sont déterminantes pour la sécurité sanitaire des aliments, il conviendrait d'adopter une approche incluant des mesures de maîtrise en dehors des CCP au sein du système HACCP et d'employer l'expression « mesures de maîtrise des dangers » afin d'intégrer à la fois les mesures de maîtrise appliquées aux CCP et les mesures de maîtrise visant un danger spécifique et qui ne sont pas appliquées au niveau d'un CCP (définition actuelle du terme). Si de telles mesures de maîtrise sont intégrées dans le système HACCP, il serait préférable de ne pas employer l'expression « BPH renforcées », car cela pourrait entraîner une confusion concernant le lien entre les BPH et le système HACCP. Il ressort de nos discussions avec d'autres parties prenantes une préférence marquée pour limiter au maximum l'inclusion de nouveaux termes tels que « BPH renforcées ». L'une des approches possibles consisterait à modifier le terme « point critique pour la maîtrise » en « point/procédure critique pour la maîtrise (CCP) » ; il pourrait être défini comme suit : « stade auquel, ou procédure à laquelle une surveillance peut être exercée et est essentielle pour prévenir ou éliminer un danger menaçant la sécurité sanitaire des aliments ou le ramener à un niveau acceptable. » (Nous pourrions également envisager de simplement utiliser cela comme une définition pour un CCP et expliquer que toute opération essentielle à la maîtrise d'un danger est appelée « CCP », qu'elle soit appliquée à un point spécifique lors de la production de l'aliment ou à d'autres moments.) De nombreux

changements significatifs seraient nécessaires pour tenir compte des différences entre les mesures de maîtrise appliquées aux CCP et celles appliquées en dehors des CCP (énumérées dans le tableau comparatif) si les deux types de mesures de maîtrise sont intégrés dans un système HACCP (par exemple les modifications au paragraphe 9 dans le chapitre sur le système HACCP). Il conviendra de modifier le tableau comparatif et l'arbre de décision en ce qui concerne les « BPH renforcées » sur la base des décisions relatives à de telles mesures de maîtrise.

- iii. **Les mesures de maîtrise relatives à la production primaire devraient être traitées dans une section spécifique du document et/ou si le document devrait être élaboré de manière à multiplier les références afin d'expliquer l'application des orientations tout le long de la chaîne alimentaire.**

Les États-Unis souhaitent conserver la section sur la production primaire dans la partie sur les BPH. Nous estimons que les pratiques en matière d'hygiène alimentaire visant à garantir des aliments sûrs et propres à la consommation doivent être mises en place dès la production primaire. Il n'est pas clairement établi comment nous devrions aborder certains aspects actuellement pris en compte dans la production primaire à d'autres endroits du document (par exemple, tenir compte des sources potentielles de contamination par l'environnement et appliquer des mesures pour maîtriser la contamination par le sol, les engrais, les pesticides et les médicaments vétérinaires). Il peut être possible de se référer à la production primaire dans des sections ultérieures en ce qui concerne le nettoyage, l'entretien et l'hygiène corporelle lors de la production primaire. Une autre raison de conserver cette section est la nécessité de cohérence avec les autres documents qui ont été promulgués en respectant le format des *Principes généraux d'hygiène alimentaire*, en particulier le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* et l'annexe au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* sur les épices et les plantes aromatiques séchées. Nous pouvons accepter de limiter la section relative à la production primaire à un ou deux paragraphes portant sur des aspects qui ne seraient pas examinés à d'autres endroits du « chapitre » sur les BPH.

Concernant la présentation et la structure, nous proposons de remplacer « Chapitre » par « Partie » afin que le document comprenne une introduction, une première partie sur les pratiques en matière d'hygiène alimentaire et une deuxième partie sur le système HACCP. Nous suggérons également de revenir à un système de numérotation similaire à celui du document CAC/RCP 1-1969 (par exemple, la Section II avec les sous-sections 2.1, 2.2, etc.) afin de mieux suivre la structure du document ; cela permettra de préciser les « titres » figurant à chaque section spécifique et aidera les lecteurs à identifier facilement la section concernée par une disposition. Nous recommandons également que tous les paragraphes soient numérotés successivement du début à la fin du document au lieu de recommencer une nouvelle numérotation au début de chaque section, afin d'éviter toute confusion.

Il pourrait être intéressant d'harmoniser la terminologie conformément à la norme ISO 22000 dans la mesure du possible, mais nous considérons qu'il est plus important que le Codex élabore un document parfaitement compréhensible (la nouvelle terminologie ISO pourrait davantage prêter à confusion qu'être utile). Nous sommes d'avis que le CCFH49 devrait réexaminer l'usage des termes « système d'hygiène alimentaire » et « système de sécurité sanitaire des aliments » dans le document et envisager l'emploi de l'expression « système de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments » utilisée dans le document de validation du Codex. Il semble pertinent de considérer l'expression « système d'hygiène alimentaire » comme étant plus générale (portant à la fois sur la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments) et l'expression « système de sécurité sanitaire des aliments », ou plutôt « système de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments », comme l'aspect du système se concentrant sur la sécurité sanitaire des aliments. Les définitions de ces différentes expressions dans le document semblent donc appropriées. Il convient de réexaminer le document pour définir le terme à utiliser lorsqu'il est fait référence à un système de contrôle afin de garantir une utilisation uniforme des termes.

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES

INTRODUCTION

Paragraphe 4 :

Recommandation : nous proposons d'utiliser l'option A pour le paragraphe 4 en apportant quelques modifications :

~~[A. Les 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, jettent les bases permettant de produire des aliments sûrs et propres à la consommation.] [Les BPH s'appliquent de manière générale à l'ensemble des entreprises alimentaires sans qu'une analyse des risques doive pour autant être menée. En renvoyant à des ressources externes (modèles existants, références, normes, réglementations ou codes d'usages fournis par l'autorité compétente, le Codex ou de l'industrie alimentaire), il pourrait être décidé que pour certaines entreprises du secteur alimentaire les BPH suffisent à maîtriser tous les dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments. Pourtant, puisque tous les dangers ne présentent pas le même risque, il sera peut-être nécessaire d'accorder une attention particulière à certains dangers jugés significatifs sur la base des informations fournies par les ressources externes et/ou au moyen d'une analyse de risques spécifique au site et d'appliquer [des mesures de maîtrise à des points critiques pour la maîtrise (CCP) et/ou en dehors des CCP] OU [des mesures de maîtrise des dangers du système HACCP] dans le cadre d'un Système d'analyse des dangers - Points critiques pour leur maîtrise (HACCP) (voir tableau comparatif ci-après). Les entreprises du secteur alimentaire ne disposant pas des ressources nécessaires pour mener à bien une analyse de risques pourront utiliser des ressources externes ~~comme celles énumérées ci-dessus~~ ou des plans HACCP généraux fournis par l'autorité compétente ou les secteurs de l'industrie alimentaire, susceptibles d'être adaptés au site].~~

Justification : nous pensons qu'il n'est pas possible que toutes les entreprises du secteur alimentaire mènent à bien une analyse des risques (même une analyse « élémentaire » des risques). Ce paragraphe supprimerait l'énoncé précisant qu'une analyse élémentaire des risques est nécessaire pour déterminer si les BPH suffisent à maîtriser les dangers mais conserve l'orientation pour les petites entreprises et entreprises moins développées liée aux ressources pour maîtriser les dangers. Nous estimons que les ressources externes fournissent des informations permettant de déterminer si les BPH suffisent à maîtriser les dangers, d'une part, et qu'elles permettent d'indiquer quand les BPH ne sont pas suffisantes et qu'un système HACCP devrait être appliqué, d'autre part. Les ressources externes peuvent également à fournir des orientations sur la nécessité d'une analyse des risques spécifique au site. Nous avons conservé les crochets en ce qui concerne le terme à utiliser — « mesures de maîtrise des dangers » ou « mesures de maîtrise à des points critiques pour la maîtrise (CCP) et/ou en dehors des CCP » — dans l'attente de nouvelles discussions. Nous appuyons la définition de « mesures de maîtrise des dangers » comme « des mesures de maîtrise des dangers significatifs appliquées à des points critiques pour la maîtrise (CCP) et/ou en dehors des CCP. » (À noter toutefois nos précédentes observations sur la définition des CCP.)

PRINCIPES GÉNÉRAUX

Paragraphe 14 :

Recommandation : nous proposons de supprimer les crochets entourant « dangers significatifs » aux principes (iv) et (v) et ceux entourant « spécifiques » au principe (v). Nous recommandons également l'ajout de « par l'entreprise du secteur alimentaire » après « maîtriser » au principe (iv). Ci-après les modifications :

(iv) L'analyse des risques devrait permettre d'identifier tous les dangers potentiels associés aux ingrédients, à la production et à l'environnement afférent (par exemple, personnel, équipement et installations) et préciser quels sont les {dangers significatifs} à maîtriser **par l'entreprise du secteur alimentaire** pour garantir la sécurité sanitaire des aliments.

(v) {Les dangers significatifs} devraient être maîtrisés au moyen de mesures de maîtrise {spécifiques}.

Justification : nous approuvons l'utilisation de l'expression « dangers significatifs » pour faire référence aux dangers identifiés par une analyse des risques comme pouvant raisonnablement survenir en l'absence de mesures de maîtrise et nécessitant des mesures de maîtrise spécifiques aux CCP et/ou en dehors des CCP (dans un programme de sécurité sanitaire des aliments tel qu'un plan HACCP). Nous estimons qu'il est utile de préciser que les mesures de maîtrise sont appliquées par l'entreprise du secteur alimentaire.

DÉFINITIONS

Recommandation : nous appuyons l'idée de regrouper toutes les définitions du document dans cette section. De manière générale, nous n'élaborons aucune définition et ne formulons d'observations que sur quelques définitions pour le moment, dans l'attente des résultats des discussions qui se tiendront lors de la quarante-neuvième session du CCFH.

Justification : nous pensons que le regroupement de toutes les définitions en un seul endroit reflète une meilleure intégration de l'ancienne annexe HACCP dans le document et prête moins à confusion.

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Introduction

Paragraphe 2 :

Recommandation : ce paragraphe devra être modifié si nous décidons d'inclure dans le système HACCP des mesures de maîtrise différentes de celles appliquées aux CCP. Nous n'apporterons aucune modification tant qu'aucune décision n'aura été prise concernant cette approche.

PRODUCTION PRIMAIRE

Recommandation : conserver l'encadré actuel où figurent les Objectifs et la Justification. Conserver l'énoncé figurant aux sections 3.1 (Hygiène de l'environnement) et 3.2 (Hygiène des zones de production alimentaire) en apportant des modifications si nécessaire (par exemple supprimer la référence à une annexe sur le système HACCP). Nous ne sommes pas opposés à l'idée de regrouper les sections 3.1 et 3.2 en un paragraphe.

Justification : comme nous l'avons précédemment indiqué, nous estimons que l'hygiène alimentaire lors de la production primaire contribue à produire des aliments sûrs et propres à la consommation.

SECTION I : ÉTABLISSEMENT : CONCEPTION ET INSTALLATIONS

Paragraphe 5 :

Recommandation : modifier la phrase qui introduit les puces ainsi que la deuxième puce comme suit :

À moins que des dispositifs de sécurité suffisants ne soient en place, les établissements devraient, en particulier, être situés à grande distance :

- de zones polluées et d'activités industrielles qui représentent une grave menace de contamination des aliments ;
- de zones sujettes aux inondations, ~~à moins que des dispositifs de sécurité suffisants ne soient en place~~ ;
- de zones sujettes à des infestations par des ravageurs ; et
- de zones où les déchets, solides ou liquides, ne peuvent être efficacement évacués.

Justification : bien qu'il soit souhaitable que les établissements soient situés à grande distance de zones spécifiques, des mesures de maîtrise peuvent être mises en place dans de nombreux cas pour éviter le risque de contamination ; cela ne se limite pas aux zones sujettes aux inondations.

Paragraphe 6 :

Recommandation : modifier comme suit :

~~[Le périmètre du site devrait être clairement défini. Les travaux d'aménagement paysager à proximité d'installations alimentaires devraient être bien conçus pour minimiser le risque d'attirer et encourager l'installation de ravageurs. Au besoin, des experts **compétents dans ce domaine** devraient être consultés pour des avis sur les espèces végétales adéquates à utiliser en cas d'aménagements paysagers.]~~

Justification : nous avons supprimé la première phrase car le lien entre la définition du périmètre du site et l'hygiène alimentaire n'est pas évident. Nous avons modifié la dernière phrase pour faire part de notre préoccupation quant au fait que de nombreux experts ne possèdent pas nécessairement les connaissances sur les plantations pour réduire les problèmes liés aux ravageurs pouvant toucher les établissements alimentaires.

Paragraphe 12, titre :

Recommandation : supprimer les crochets :

Drainage {et évacuation des déchets}

Justification : les paragraphes 12 à 14 portent sur le drainage et l'évacuation de déchets. Cela reprend également le titre de la section des *Principes généraux d'hygiène alimentaire*.

Paragraphe 13 :

Recommandation : supprimer le texte entre crochets dans la deuxième phrase comme suit :

La décharge pour les déchets ~~(la déchetterie)~~ devrait être située loin de l'établissement de production alimentaire pour prévenir l'infestation de ravageurs.

Justification : la collecte des déchets se fait souvent au sein de l'établissement alimentaire, avant l'élimination.

Installations sanitaires et toilettes

Paragraphe 16 :

Recommandation : modifier comme suit :

Tous les établissements devraient comporter des installations sanitaires **et des toilettes** adéquates pour garantir un degré approprié d'hygiène corporelle et pour éviter la contamination des aliments.

Justification : le titre du paragraphe suggère que les toilettes se distinguent des « installations sanitaires » mais le terme « toilettes » n'apparaît pas dans le texte. Le texte fait référence aux « toilettes » au sens d'une pièce équipée de toilettes et d'un lavabo. Nous proposons d'ajouter « toilettes » comme indiqué ci-dessus ou d'envisager d'inclure un énoncé sur les toilettes.

Paragraphe 25 :

Recommandation : modifier comme suit :

Le matériel et les conteneurs qui entrent en contact avec le produit alimentaire devraient convenir audit contact, être conçus, construits et situés de manière à être convenablement nettoyés (autres que le matériel et les conteneurs non réutilisables) et, ~~au besoin,~~ désinfectés **(au besoin)** et entretenus afin d'éviter la contamination du produit alimentaire.

Justification : « au besoin » a été déplacé car il ne s'applique qu'à « désinfectés » et non à « entretenus afin d'éviter la contamination du produit alimentaire ». Autres changements mineurs d'ordre réactionnel (ne s'appliquent pas à la version française)

CONTRÔLE DES OPÉRATIONS

Paragraphe 28-33 et paragraphes 36-37 :

Recommandation : nous recommandons que la quarante-neuvième session du CCFH examine les paragraphes de la partie sur les BPH, dans laquelle les professionnels du secteur alimentaires devraient documenter de manière précise le produit alimentaire et le processus, y compris l'élaboration d'un diagramme des opérations, les procédures de surveillance, les mesures préventives et correctives, la vérification et la validation. Nous recommandons la suppression de ces paragraphes.

Justification : ces mesures ont été associées au système HACCP. Le système HACCP a pour but d'attirer l'attention sur des dangers significatifs. Bien qu'il soit pertinent pour tout professionnel du secteur alimentaire de tenir compte de certains aspects abordés ici, la documentation (même si elle est idéale) n'est pas toujours nécessaire. En outre, l'application des mêmes mesures et la nécessité de les documenter (pour les BPH et en élaborant un plan HACCP) estompent la distinction entre ce qui s'applique à une BPH et ce qui s'applique aux dangers significatifs dans le système HACCP ; cela pourrait diminuer l'attention portée à la sécurité sanitaire des aliments. L'« analyse élémentaire des risques » mentionnée aux paragraphes 36 et 37 n'est que légèrement simplifiée par rapport à l'analyse des risques dans le système HACCP. Par ailleurs, les

paragraphes vont au-delà de l'analyse des risques et appliquent essentiellement les principes HACCP aux « BPH renforcées », ce qui va dans le sens de la nécessité de trouver une approche visant à intégrer ces mesures de maîtrise dans la partie HACCP.

MAÎTRISE DES DANGERS LIÉS AUX ALIMENTS

Paragraphe 34 :

Recommandation : modifier comme suit :

Les BPH maîtrisent ~~la plupart des~~ **de nombreux** dangers liés aux aliments susceptibles de ~~contaminer~~ **d'être introduits dans** les produits alimentaires, par exemple, par le biais du personnel chargé de la manutention des aliments, les matières premières ou tout autre ingrédient ou bien le milieu de travail.

Justification : nous nous demandons si les BPH permettent réellement de maîtriser la plupart des dangers liés aux aliments, notamment lorsqu'ils sont introduits par le biais des matières premières et de tout autre ingrédient. Les BPH sont plus efficaces pour prévenir l'introduction de contaminants.

Paragraphe 36-37 :

Recommandation : voir les observations concernant les paragraphes 28 à 33. Nous recommandons que cette partie porte sur la vérification des BPH et sur la prise de mesures correctives, le cas échéant.

ASPECTS-CLÉ DES SYSTÈMES DE CONTRÔLE DE L'HYGIÈNE

Recommandation : modifier le titre comme suit :

ASPECTS-CLÉ DES SYSTÈMES DE CONTRÔLE DE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Justification : modification d'ordre rédactionnel.

Paragraphe 40 :

Recommandation : modifier comme suit :

Ces systèmes devraient aussi spécifier les tolérances concernant les variations de temps et de température. L'exactitude des dispositifs **de surveillance et** d'enregistrement de la température ~~[critique]~~ devrait être vérifiée, ~~[et le cas échéant ces dispositifs devraient être calibrés]~~ à intervalles réguliers **et ces dispositifs devraient être calibrés le cas échéant.**

Justification : l'exactitude des dispositifs de surveillance de la température, ainsi que celle des dispositifs d'enregistrement de la température, devraient être vérifiées, et ces dispositifs devraient être calibrés lorsqu'il ressort de ladite vérification que cela est nécessaire.

Paragraphe 42 :

Recommandation : modifier comme suit :

Lorsque des spécifications microbiologiques, chimiques ou physiques sont utilisées dans le contrôle de la sécurité et la salubrité des aliments, celles-ci devraient être fondées sur des principes scientifiques solides et indiquer, le cas échéant, les procédures de suivi, les méthodes d'analyse et les seuils ~~critiques~~ **acceptables.**

Justification : ce paragraphe fait référence à des spécifications relatives à la sécurité sanitaire et à la salubrité des aliments ; les termes « seuils critiques » sont généralement associés au HACCP.

Paragraphe 43 :

Recommandation : modifier comme suit :

La contamination microbiologique se produit lors du transfert de micro-organismes d'un aliment à un autre, soit par contact direct soit indirectement par les manipulateurs d'aliments, **ou par contact avec** les surfaces **de contact**, l'équipement de nettoyage, les éclaboussures ou les particules atmosphériques. Les aliments crus, non transformés, susceptibles de représenter un risque de contamination, devraient être efficacement séparés, dans l'espace ou dans le temps, des aliments prêts à consommer, moyennant un nettoyage efficace intermédiaire et, s'il y a lieu, une désinfection.

Justification : ce paragraphe semble suggérer que toutes les contaminations microbiologiques se produisent lors du transfert de micro-organismes d'un aliment à l'autre, alors que la contamination se produit fréquemment par contact avec le milieu de transformation.

Paragraphe 44 :

Recommandation : modifier la première phrase comme suit :

Dans le cadre de certaines opérations alimentaires, il peut être nécessaire de restreindre ou de contrôler l'accès aux zones de transformation **aux fins de la sécurité sanitaire des aliments**.

Justification : il convient d'expliquer pourquoi l'accès doit être contrôlé.

Paragraphe 46 :

Recommandation : modifier comme suit :

Il faudrait mettre en place des systèmes pour empêcher la contamination des aliments par des ~~corps étrangers~~ **matières étrangères, notamment** comme les insectes, le verre, les éclats de métaux et tout **autre** objet dur et **ou** tranchant comme, par exemple, **le verre, les éclats de métaux**, les os, le caoutchouc, le plastique. Lors de la fabrication et de la transformation, des stratégies de prévention adéquates comme l'entretien, des inspections régulières et des dispositifs de détection ou de tri devraient être utilisées au besoin. Des procédures devraient être mises en place à l'attention des manipulateurs d'aliments en cas de bris **(par exemple, bris de verre ou de contenant en plastique, élément métallique)**.

Justification : les os n'étant pas des corps étrangers, une expression telle que « matières étrangères » est plus générale. Le verre et les éclats de métaux sont également des objets durs et tranchants, la phrase a donc été reformulée. Le terme « insectes » a été supprimé car le texte a été modifié de façon à se concentrer sur les contaminants physiques dangereux (les insectes ne sont pas durs ni tranchants). Explication du terme « bris ».

Paragraphe 47 :

Recommandation : ajouter les phrases suivantes :

Il faudrait mettre en place des systèmes pour empêcher la contamination des aliments par des produits chimiques dangereux. **Les agents nettoyants toxiques, les désinfectants et les pesticides chimiques devraient être identifiés, entreposés et utilisés de manière à ce qu'il n'y ait aucune contamination des aliments, des surfaces en contact avec les aliments et des matériaux de conditionnement des**

aliments. Les additifs alimentaires pouvant être nocifs en cas de mauvaise utilisation devraient être contrôlés afin d'être utilisés uniquement conformément à l'usage auquel ils sont destinés.

Justification : fournir des informations supplémentaires sur la contamination chimique.

Paragraphe 48 :

Recommandation : modifier comme suit :

~~[L'identification des dangers devrait~~ **Les professionnels du secteur alimentaire devraient** tenir compte du caractère allergène de certains aliments. La présence d'allergènes (comme les fruits à coque, le lait, les œufs et les céréales) devrait être identifiée dans les matières premières, ingrédients et autres produits. Un système de gestion des allergènes devrait être mis en place dès la réception ~~des matières premières~~ **des produits alimentaires qui sont ou contiennent des allergènes**, lors de la transformation et pendant le stockage des produits alimentaires. Des contrôles devraient être mis en œuvre pour éviter leur présence dans des aliments sur l'étiquette desquels ils ne figurent pas. Des contrôles permettant d'éviter la contamination croisée de produits alimentaires contenant des allergènes vers d'autres denrées alimentaires devraient être mis en place, par exemple une séparation dans l'espace ou dans le temps (moyennant un nettoyage entre aliments qui présentent des profils allergènes différents). Dans le cas où la contamination croisée ne saurait être évitée **malgré les BPH**, les consommateurs devraient en être informés.]

Justification : clarification. C'est le professionnel du secteur alimentaire qui identifie les dangers et tient compte des allergènes. Les céréales ne sont pas toutes des allergènes ; si l'on souhaite garder un exemple de ce type d'aliment, nous proposons d'inclure le terme « blé ». Dans la dernière phrase, nous craignons que l'étiquetage puisse être utilisé pour remplacer des BPH insuffisantes. Nous sommes fermement convaincus que l'étiquetage de précaution devrait être limité aux cas dans lesquels le contact croisé avec un allergène ne peut être garanti, même avec des BPH rigoureuses. (Remarque : les États-Unis préfèrent l'expression « contact croisé » à « contamination croisée » en ce qui concerne les allergènes alimentaires, car ces derniers sont des aliments qui ne présentent aucun danger pour la plupart des consommateurs.)

Paragraphe 49 :

Recommandation : modifier comme suit :

Seules les matières premières et autres ingrédients propres à l'emploi devraient être utilisés. **Le cas échéant, des spécifications relatives aux matières premières et aux autres ingrédients devraient être définies et appliquées.** ~~Les matières premières y compris les ingrédients alimentaires devraient être achetées [acquis] conformément aux spécifications. Leur~~ **La** conformité **des matières premières** avec les spécifications relatives à la sécurité et la salubrité alimentaires devrait être vérifiée **au besoin**. Les matières premières ou les **autres** ingrédients devraient, s'il y a lieu, être inspectés et triés avant la transformation. Si nécessaire, des tests en laboratoire devraient être effectués pour vérifier la sécurité et la salubrité alimentaires des matières premières ou des **autres** ingrédients. Aucune matière première ne devrait être acceptée dans un établissement si l'on sait qu'elle contient des contaminants microbiologiques, physiques ou chimiques ne pouvant être ramenés à un niveau acceptable par ~~les mesures de maîtrise appliquées lors du~~ **le** tri et/ou, ~~[le cas échéant,]~~ de la transformation. Les stocks de matières premières et **d'autres** ingrédients devraient être soumis à une rotation efficace.

Justification : tous les ingrédients n'ont pas besoin de spécifications d'achat. Nous préférons donc la phrase sur les spécifications figurant dans les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* actuels. Nous pensons que les processus de tri et de transformation ne devraient pas tous être considérés comme des « mesures de maîtrise ». Nous avons procédé à des modifications d'ordre rédactionnel afin d'utiliser une terminologie cohérente — les matières premières sont des ingrédients, mais tous les ingrédients ne sont pas des matières premières.

Paragraphe 51 :

Recommandation : supprimer « ou propre ».

Un approvisionnement adéquat en eau potable [~~ou propre~~] et des installations appropriées pour son stockage et le réglage de la température doivent être disponibles aussi souvent que nécessaire pour garantir la sécurité et la salubrité des aliments. 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.

Justification : ce paragraphe devrait se limiter aux exigences pour l'eau potable. Le paragraphe suivant porte sur l'eau non potable. Nous pourrions ajouter ultérieurement un texte spécifique relatif à l'eau propre si nécessaire, dans l'attente d'informations de la part de la FAO/OMS.

Paragraphe 57 :

Recommandation : supprimer les crochets entourant « en contact direct avec les aliments ».

Justification : seule la glace en contact direct avec les aliments doit être fabriquée avec de l'eau potable.

Paragraphe 59 :

Recommandation : modifier la dernière phrase comme suit :

La tenue de registres augmente la crédibilité et l'efficacité du système de contrôle de la sécurité des aliments et prouve que toutes les précautions nécessaires et les mesures de diligence ont été prises pour protéger la santé des consommateurs.

Justification : modification d'ordre rédactionnel.

SECTION III : ÉTABLISSEMENT : ENTETIEN, ASSAINISSEMENT ET LUTTE CONTRE LES RAVAGEURS

Encadré où figurent les Objectifs

Recommandation : modifier l'ordre des puces 2 et 3 et modifier la 3^e puce comme suit :

- lutter contre les ravageurs ;
- surveiller l'efficacité de l'entretien, des procédures de nettoyage **d'assainissement** et de la lutte contre les ravageurs ; et

Justification : la puce relative à la lutte contre les ravageurs devrait précéder celle sur la surveillance de la lutte contre les ravageurs. Le titre de la section comprend le terme « assainissement », qui inclut à la fois le nettoyage et la désinfection ; l'efficacité du nettoyage et de la désinfection devrait être surveillée. Nous estimons que le terme « assainissement » devrait être ajouté dans les définitions plutôt qu'être explicité dans le corps du texte, dans la mesure où ce terme est employé à de nombreuses reprises.

Paragraphe 62 :

Recommandation : modifier la première puce comme suit :

- faciliter toutes les procédures d'assainissement (**c'est-à-dire de nettoyage et, le cas échéant, de désinfection**)

Justification : pour souligner le fait que l'assainissement comprend le nettoyage et, le cas échéant, la désinfection.

Paragraphe 63 :

Recommandation : supprimer les crochets entourant « y compris les allergènes ».

Justification : nous pensons qu'il est essentiel que le nettoyage élimine les résidus qui sont des allergènes.

Paragraphe 67 :

Recommandation : modifier comme suit :

67. Le nettoyage peut être effectué en utilisant séparément ou conjointement des méthodes physiques, telles que la chaleur, le récurage, l'écoulement turbulent et l'aspirateur ou autres méthodes évitant l'emploi d'eau et des méthodes chimiques utilisant **des solutions de les** détergents, **d'**alcalis ou **d'**acides.

67 bis. Le nettoyage à sec ou toute autre méthode appropriée permettant d'éliminer et de rassembler les résidus et les débris pourra être nécessaire dans certaines opérations et/ou certaines zones de transformation d'aliments où l'eau augmente le risque de contamination microbiologique.

Justification : modification d'ordre rédactionnel et pour mieux introduire le paragraphe 68 sur le nettoyage par voie humide.

Paragraphe 68 :

Recommandation : modifier comme suit :

Le cas échéant, le nettoyage consistera à :

- enlever les débris visibles des surfaces ;
- appliquer une solution détergente pour détacher la saleté et le film bactérien (nettoyage) ; **et**
- rincer avec de l'eau (de l'eau chaude le cas échéant) pour enlever les saletés détachées et les résidus de détergents ~~et~~

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 des produits chimiques employés pour la désinfection devraient être adaptés à leur utilisation et appliqués conformément aux instructions du fabricant.

Justification : la dernière puce sur la désinfection ne fait pas partie du nettoyage.

Paragraphe 69 :

Recommandation : modifier comme suit :

Les programmes de nettoyage et de désinfection devraient faire en sorte que toutes les parties de l'établissement sont convenablement propres, et devraient inclure le nettoyage de l'équipement de nettoyage. Le cas échéant, les programmes devraient être définis en collaboration avec les experts-conseils compétents.

Justification : Corriger erreur typographique dans l'anglais

Paragraphe 70 :

Recommandation : ajouter « et de désinfection » et modifier les puces comme suit :

Lorsque les programmes de nettoyage **et de désinfection** écrits sont appliqués, ils devraient spécifier :

- les zones, les équipements et ustensiles à nettoyer **et, le cas échéant, à désinfecter** ;
- les responsabilités pour les différentes tâches ;
- les méthodes et la fréquence de nettoyage **et, le cas échéant, de désinfection** ; et
- les procédures de suivi et de vérification.

Justification : inclure la notion de désinfection.

Paragraphe 71 :

Recommandation : modifier comme suit :

Il faudrait surveiller l'efficacité des systèmes d'assainissement et les vérifier périodiquement au moyen d'audits ou d'inspections pré-opérationnelles. **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.** Le cas échéant, des prélèvements d'échantillons microbiologiques, des tests sur l'environnement et sur les surfaces en contact avec les aliments devraient être effectués pour vérifier l'efficacité des programmes de ~~nettoyage~~**d'assainissement**. [~~Ajouter d'autres exemples de méthodes de surveillance, par exemple, conductivité, pH, température de l'eau, concentration des produits de nettoyage.~~] Les procédures de ~~nettoyage~~ [**d'assainissement**] et d'entretien devraient être régulièrement revues de manière à les adapter à suivre l'évolution des circonstances et être documentées comme il se doit.

Justification : présenter d'autres exemples de procédures de surveillance pour les programmes d'assainissement.

SECTION IV : HYGIÈNE CORPORELLE

Encadré où figurent les Objectifs

Recommandation : [Note du traducteur : la modification recommandée dans l'anglais n'a aucune incidence sur la traduction française.]

- maintenir un degré approprié de propreté corporelle ; et

Justification : Cohérence avec les autres puces

Paragraphe 83 :

Recommandation : modifier la dernière phrase comme suit :

En cas d'utilisation de gants, les mesures adéquates ~~devront~~**devraient** également être appliquées pour s'assurer que les gants ne deviennent pas une source de contamination.

Justification : modification d'ordre rédactionnel.

Paragraphe 84 :

Recommandation : modifier la phrase d'introduction aux puces comme suit :

Le personnel devrait ~~se nettoyer et, le cas échéant,~~ se laver fréquemment les mains, notamment lorsque l'hygiène corporelle risque de se répercuter négativement sur la sécurité sanitaire des aliments, par exemple :

Justification : nous estimons que se nettoyer les mains consiste à se les laver (et pas seulement à les essuyer) ; les activités mentionnées aux différentes puces suivant cet énoncé requièrent de se laver les mains.

Paragraphe 88 :

Recommandation : modifier comme suit :

Les visiteurs admis dans les entreprises alimentaires et, notamment, dans les aires de fabrication, de transformation ou de manutention devraient, le cas échéant, porter des vêtements de protection et observer les autres dispositions relatives à l'hygiène corporelle visées **à cette section** ~~aux paragraphes 79-87~~.

Justification : modification d'ordre rédactionnel. Les numéros des paragraphes seront supprimés dans le texte final.

SECTION VI : INFORMATIONS SUR LES PRODUITS ET VIGILANCE DES CONSOMMATEURS

Encadré où figurent les Objectifs

Recommandation : insérer une puce entre les deux puces actuelles :

- **les consommateurs souffrant d'allergies sont en mesure d'identifier les allergènes présents dans les aliments ; et**

Justification : il s'agit d'informations importantes qui devraient être communiquées aux consommateurs.

Encadré où figurent les Objectifs

Recommandation : ajouter une phrase à la fin de la Justification figurant dans l'encadré :

Des renseignements insuffisants sur le produit concernant les allergènes qu'il contient peuvent entraîner l'apparition de maladies chez les consommateurs souffrant d'allergies.

Justification : expliquer pourquoi il est nécessaire d'informer les consommateurs sur les allergènes présents dans un produit.

SYSTÈME D'ANALYSE DES RISQUES - POINTS CRITIQUES POUR LEUR MAÎTRISE (HACCP) ET DIRECTIVES CONCERNANT SON APPLICATION

PRÉAMBULE

Recommandation : remplacer « Préambule » par « Introduction » et intégrer l'ensemble du texte d'introduction concernant le HACCP. (Nous n'avons pas apporté de modifications majeures pour le moment.)

Justification : pour maintenir un degré de cohérence de présentation dans l'ensemble du document et pour regrouper les informations introductives et réduire les redondances.

Paragraphe 4 :

Recommandation : modifier les 3^e et 4^e phrases comme suit :

~~L'application du système HACCP est compatible avec la mise en place de systèmes de gestion de la qualité (par exemple ISO 9000) et il constitue une formule particulièrement indiquée dans la gestion de la sécurité alimentaire dans le cadre de tels systèmes. Nous traitons ici de l'application du système HACCP à la salubrité des aliments, mais ce concept peut être également appliqué à d'autres aspects de la qualité des aliments.~~

Justification : nous ne voyons pas la nécessité de parler de systèmes de gestion de la qualité et nous n'approuvons pas l'application du système HACCP au-delà de la sécurité alimentaire.

DÉFINITIONS

Recommandation : regrouper toutes les définitions dans une seule et même section, dans la partie introductive du document. Nous approuvons l'élaboration d'une définition pour les « mesures de maîtrise des dangers » et l'élargissement du sens de l'expression « mesure de maîtrise » pour inclure les mesures appliquées pour garantir la salubrité et la sécurité sanitaire des aliments. Nous recommandons également de définir les termes « danger significatif » et de modifier la définition de « mesure corrective ». Il conviendra en outre d'ajouter de nouvelles définitions dès lors qu'une approche aura été conjointement adoptée.

[Mesures de maîtrise des dangers] : **une mesure de maîtrise d'un danger significatif appliquée à un CCP et/ou en dehors des CCP.**

Mesure de maîtrise : toute intervention et activité à laquelle on peut avoir recours pour ~~prévenir ou éliminer un danger qui menace la salubrité de l'aliment ou pour le ramener à un niveau acceptable.~~ **s'assurer de la conformité avec les BPH et les procédures HACCP.**

Mesure corrective : toute action à prendre ~~prise lorsque les résultats de la surveillance exercée au niveau du CCP indiquent une perte de maîtrise.~~ **en cas d'écart visant à corriger le problème et à réduire la probabilité d'une répétition.**

Danger significatif : un danger identifié par une analyse des risques, pouvant raisonnablement survenir en l'absence de mesures de maîtrise et nécessitant des mesures de maîtrise spécifiques aux CCP et/ou en dehors des CCP.

Justification : regrouper toutes les définitions dans une seule et même section met en évidence une meilleure intégration de l'ancienne annexe HACCP dans le document et prête moins à confusion, car cela permet aux lecteurs de retrouver plus facilement une définition. Par ailleurs, certaines définitions s'appliquent à plusieurs parties du document. Une définition plus générale de l'expression « mesure corrective », concernant toute action prise en cas de problème et pas seulement lorsque les résultats de la surveillance exercée au niveau du CCP indiquent une perte de maîtrise, est plus pertinente pour ce document. La mise en œuvre des BPH peut également nécessiter des mesures correctives. De même, les mesures de maîtrise s'appliquent dans le cadre des BPH et du système HACCP et peuvent s'appliquer aux mesures de maîtrise liées à la salubrité des aliments ainsi que pour les dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments.

Paragraphe 8 :

Recommandation : modifier pour inclure les pratiques de production des aliments.

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, les ingrédients, **les pratiques de production**, les pratiques de fabrication (**y compris si les procédés de fabrication permettent de maîtriser les dangers ou s'il en résulte que les dangers nécessitent d'être maîtrisés**), ~~le rôle des procédés de fabrication dans la maîtrise des dangers~~, la destination probable du produit fini, les catégories de consommateurs visés et les données épidémiologiques concernant la sécurité sanitaire de l'aliment.

Justification : tel qu'il est formulé, le paragraphe semble se limiter aux opérations de fabrication. Les pratiques liées à la production primaire, y compris les mesures de maîtrise appliquées, devraient être prises en compte pendant l'analyse des risques. Les procédés de fabrication peuvent être une source de dangers qui nécessitent d'être maîtrisés ainsi qu'une source de mesures de maîtrise des dangers.

Paragraphe 11 :

Recommandation : [Note du traducteur : la modification recommandée ici, à savoir de remplacer « food business operators » par « FBOs » et « individual business » par « individual businesses » dans l'anglais, n'a aucune incidence sur la version française.]. Supprimer les crochets entourant « et de la taille ».

Justification : la souplesse requise lors de l'application des principes doit tenir compte de la nature et de la taille des opérations. Autres modifications d'ordre rédactionnel.

Champ d'application

Recommandation : supprimer ou incorporer dans un « chapitre » d'introduction au système HACCP modifié.

Justification : ce texte n'est pas placé au bon endroit. Le paragraphe énonce que la section définit les sept principes du système HACCP, mais ces principes sont mentionnés plus tôt dans le texte. Il est également redondant en termes de souplesse, laquelle est abordée dans les trois paragraphes précédents.

Paragraphe 17 :

Recommandation : remplacer « autorités réglementaires » par « autorités compétentes » dans la première phrase. Reformuler la dernière phrase pour ajouter « mais ».

Si de tels spécialistes ne sont pas disponibles sur place, il faudrait s'adresser ailleurs, par exemple aux associations manufacturières et industrielles, à des experts indépendants ou aux autorités ~~réglementaires~~**compétentes**, ou consulter les ouvrages et les indications portant sur le système HACCP (y compris les guides HACCP propres à chaque secteur). Un individu ayant une formation adéquate et qui est en possession de ce genre de documents d'orientation peut être en mesure de mettre en œuvre le système HACCP dans l'entreprise. Les entreprises du secteur alimentaire peuvent, le cas échéant, avoir recours à des systèmes généraux fondés sur le HACCP élaborés en externe ~~qui~~, **mais ceux-ci** doivent être adaptés aux opérations alimentaires.

Justification : modification d'ordre rédactionnel. L'expression « autorités compétentes » est employée à plusieurs reprises dans le document.

Paragraphe 19 :

Recommandation : modifier la dernière phrase comme suit :

Tout seuil préétabli en matière de dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments devrait être pris en considération et reflété dans le plan HACCP, par exemple **les seuils pour les additifs alimentaires et les durées et températures pour les traitements thermiques prévus par les autorités compétentes** ~~[donner un exemple]~~.

Justification : fournir des exemples de seuils préétablis qui ne sont pas spécifiques aux exigences d'un pays donné.

Énumérer tous les dangers potentiels associés à chacune des étapes, effectuer une analyse des risques et définir les mesures permettant de maîtriser les dangers ainsi identifiés (Étape 6)

Recommandation : modifier cette section sur l'analyse des risques comme suit :

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)

(VOIR LE PRINCIPE 1)

23. L'analyse des risques consiste à identifier les dangers potentiels et à évaluer ces dangers afin de déterminer quels dangers sont significatifs pour l'opération spécifique de l'entreprise alimentaire. L'équipe HACCP devrait énumérer tous les dangers **potentiels** auxquels on peut raisonnablement s'attendre à chacune des étapes selon le champ d'application de l'opération de l'entreprise alimentaire. **Afin d'identifier les dangers potentiels pouvant être associés aux ingrédients, la « réception » des ingrédients peut être considérée comme une étape.**

24. L'équipe HACCP devrait ensuite procéder à une analyse des risques **évaluer les dangers** afin d'identifier les dangers potentiels présents qui atteignent un niveau inacceptable et **dont la nature est telle** qu'il est indispensable **de les** éliminer ou de **les** ramener à un niveau acceptable, si l'on veut obtenir des aliments sains **(c.-à-d. identifier les dangers significatifs qui doivent être maîtrisés dans le cadre d'un plan HACCP).**

24 bis. Lorsqu'on procède à l'analyse des risques **(c.-à-d. l'identification et l'évaluation des dangers) pour déterminer la présence de dangers significatifs**, il faut tenir compte, dans la mesure du possible, des facteurs suivants :

- **dangers historiquement associés au produit alimentaire ou à ses ingrédients (par exemple à partir d'enquêtes ou de prélèvements et d'analyses des dangers dans la chaîne alimentaire, des saisies ou des données présentes dans la littérature scientifique) ;**
- **conséquences sur la santé (y compris la gravité de ces conséquences) associées historiquement aux dangers présents dans le produit alimentaire ou ses ingrédients ;**
- probabilité qu'un danger survienne et gravité de ses conséquences sur la santé ;
- **nature de l'équipement utilisé dans la fabrication d'un produit alimentaire ;**
- évaluation qualitative et/ou quantitative de la présence des dangers ;
- survie ou prolifération des micro-organismes dangereux ;
- apparition ou persistance dans les aliments de toxines **(par exemple les mycotoxines), de substances chimiques (par exemple les pesticides, les résidus de médicaments)** ou d'agents physiques **(par exemple le verre, le métal) ;**
- **contamination potentielle des aliments à la suite d'une exposition au milieu de transformation ;**
et
- facteurs à l'origine de ce qui précède.

24 ter. **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 avoir été chauffée pour assaisonner une sauce pour accompagner des chips) afin d'identifier les dangers significatifs à couvrir dans le plan HACCP.**

25. [Dans certains cas, il peut être permis que le professionnel du secteur alimentaire réalise une analyse ~~plus élémentaire~~ des risques **simplifiée** permettant d'identifier des groupes de dangers (microbiologiques, physiques, chimiques) afin de maîtriser les causes de ces dangers sans pour autant être tenu d'effectuer une analyse ~~complète~~ des risques **qui identifie les dangers spécifiques**. Les outils généraux fondés sur le système HACCP **et les documents d'orientation** fournis en externe, par exemple, par l'industrie ou les autorités de réglementation, sont conçus pour faciliter cette démarche.]

26. [Les dangers significatifs] dont la nature est telle qu'il est indispensable de les éliminer ou de les ramener à un niveau acceptable, si l'on veut obtenir des aliments sains **(car ils sont raisonnablement susceptibles de se produire en l'absence de contrôle)**, devraient être identifiés comme tels et maîtrisés au moyen de mesures de maîtrise des dangers conçues pour éliminer ou ramener les dangers significatifs à un niveau acceptable. Cela peut se faire par l'application de ~~bonnes pratiques d'hygiène~~ **mesures de maîtrise**, dont certaines seront peut-être **des bonnes pratiques d'hygiène** renforcées pour cibler un danger spécifique, [par exemple, nettoyage d'un équipement pour maîtriser la contamination par *Listeria monocytogenes* d'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 équipement**. ~~inclure des exemples et références croisées aux orientations (en cours d'élaboration au sein du GTE) sur l'analyse des risques~~) Dans d'autres cas, des mesures de maîtrise des dangers devront être appliquées aux CCP.]

27. Il convient d'envisager les éventuelles mesures **de maîtrise des dangers** à appliquer pour maîtriser chaque danger. Plusieurs interventions sont parfois nécessaires pour maîtriser un danger spécifique et plusieurs dangers peuvent être maîtrisés à l'aide d'une même intervention. **Par exemple, pour maîtriser *L. monocytogenes*, il peut être nécessaire de procéder à un traitement thermique pour éliminer le micro-organisme présent dans l'aliment et de nettoyer et désinfecter l'aliment pour éviter tout transfert du milieu de transformation ; un traitement thermique permet de maîtriser *Salmonella* et *E. coli* O157:H7, lesquelles représentent un danger dans la viande crue.**

Justification : fournir des orientations supplémentaires sur la conduite d'une analyse des risques. Précise qu'une analyse des risques comprend l'identification et l'évaluation des dangers afin de déterminer quels dangers doivent être couverts dans un plan HACCP (« dangers significatifs »). (Nous avons conservé le paragraphe 25 mais approuverions sa suppression.)

Déterminer les points critiques pour la maîtrise (Étape 7)

Recommandation : modifier cette section pour inclure la détermination de procédures critiques qui sont essentielles pour la sécurité des aliments mais qui ne sont pas appliquées aux points critiques lors de la production. Nous ne proposons pas de texte pour le moment, dans l'attente d'un accord du CCFH sur l'approche souhaitée.

Justification : comme indiqué précédemment, nous sommes fermement convaincus que certaines mesures de maîtrise des dangers ne sont pas appliquées au niveau des CCP. Nous pensons qu'il serait plus clair de reconnaître ces mesures au sein du système HACCP.

Fixer des seuils critiques pour chaque CCP (Étape 8)

Recommandation : modifier le paragraphe 30 comme suit :

30. Il conviendrait de fixer des seuils **qui fassent le distinguo entre les produits et les procédés acceptables et ceux qui ne le sont pas** qui correspondent à **pour** chacun des points critiques pour la maîtrise des dangers ~~et qui fassent le distinguo entre les produits et les procédés acceptables et ceux qui ne le sont pas~~. Dans certains cas, plusieurs seuils critiques sont fixés pour une étape donnée **(par exemple, les traitements thermiques comportent généralement des seuils critiques pour la durée et la température)**. Parmi les critères choisis, il faut citer **les valeurs minimales ou maximales des paramètres critiques associés aux mesures de maîtrise tels que** la température, la durée, la teneur

en humidité, le pH, le pourcentage d'eau libre et le chlore disponible, **la durée de contact, la vitesse des bandes transporteuses et, le cas échéant, les** ainsi que des paramètres organoleptiques pouvant être observés comme **le réglage d'une pompe** l'aspect à l'œil nu et la consistance.

Justification : préciser que les seuils incluent les valeurs de paramètres tels que la température, etc. En règle générale, les paramètres organoleptiques ne constituent pas de véritables seuils critiques pour la sécurité ; bien que la couleur et la consistance puissent être mesurées de manière objective, elles sont généralement utilisées pour vérifier la qualité et non la sécurité. Nous avons intégré le réglage d'une pompe comme seuil critique observable : cela permet de surveiller le débit (temps) dès lors qu'une corrélation a été établie entre le réglage de la pompe et le débit.

Mettre en place un système de surveillance pour chaque CCP (Étape 9)

Recommandation : modifier la section comme suit :

33. Un tel système de surveillance permet de mesurer ou d'observer les seuils critiques correspondant à un CCP. Les procédures appliquées doivent être en mesure de détecter toute perte de maîtrise. En outre, les renseignements devraient en principe être communiqués en temps réel pour procéder aux ajustements nécessaires, de façon à éviter que les seuils critiques ne soient dépassés. Dans la mesure du possible, il faudra procéder à des ajustements de procédés lorsque les résultats de la surveillance indiquent une tendance vers une perte de maîtrise à un CCP. Ces ajustements devront être effectués avant qu'aucun écart ne survienne. ~~Les données obtenues doivent être évaluées par une personne expressément désignée à cette fin et possédant les connaissances et l'autorité nécessaires pour mettre en œuvre, au besoin, des mesures correctives.~~

34. Si la surveillance n'est pas continue, les contrôles exercés devraient alors être suffisamment fréquents et approfondis pour garantir la maîtrise du CCP. La plupart de ces contrôles doivent être effectués rapidement car ils portent sur la chaîne de production et l'on ne dispose pas du temps nécessaire pour procéder à des analyses de longue durée. On préfère souvent relever les paramètres physiques et chimiques plutôt que d'effectuer des essais microbiologiques, car ils sont plus rapides et permettent souvent d'indiquer aussi l'état microbiologique **des dangers microbiens associés au** du produit.

34 bis. **Le personnel qui effectue la surveillance devrait être informé des mesures appropriées à prendre lorsque la surveillance révèle que des mesures sont nécessaires. Les données obtenues doivent être évaluées par une personne expressément désignée à cette fin et possédant les connaissances et l'autorité nécessaires pour mettre en œuvre, au besoin, des mesures correctives.**

35. Tous les relevés et comptes rendus résultant de la surveillance des CCP devraient être signés par la ou les personnes chargées des opérations de surveillance, ainsi que par un ou plusieurs responsables de l'entreprise **à titre de vérification des mesures de maîtrise (voir Étape 11)**.

Justification : pour plus de précision et apporter des informations supplémentaires. La dernière phrase du paragraphe 34bis provient du paragraphe 33, où elle a été supprimée.

Prendre des mesures correctives (Étape 10)

Recommandation : modifier la section comme suit :

36. Des mesures correctives spécifiques **écrites** devraient être prévues pour chaque CCP, dans le cadre du système HACCP, afin de pouvoir rectifier **efficacement** les écarts, s'ils se produisent.

37. ~~Les~~ mesures **correctives utilisées pour rectifier les écarts** devraient garantir que le CCP a été maîtrisé. Elles devraient également **inclure l'isolement du produit affecté et l'analyse de la sécurité sanitaire du produit pour garantir l'élimination 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, on peut déterminer que le produit peut être retransformé (par exemple repasteurisé) ; dans d'autres situations, le produit peut**

être détruit (par exemple en cas de contamination par l'entérotoxine staphylocoque) et identifier la cause profonde de la perte de maîtrise pour en éviter la récurrence. Le cas échéant, une analyse des causes profondes devrait être réalisée pour identifier et corriger la source de l'écart afin de réduire au minimum le risque qu'un tel écart se reproduise. Les détails concernant les mesures correctives, y compris la cause de l'écart, les mesures prises pour rectifier l'écart et Les mesures ainsi prises devraient être consignées dans les registres HACCP. **identifier la cause profonde de la perte de maîtrise pour en éviter la récurrence. Un examen périodique des mesures correctives devrait être effectué pour identifier les tendances et pour s'assurer que les mesures correctives sont efficaces.**

Justification : fournir des orientations supplémentaires.

Instaurer des procédures de vérification (Étape 11)

Recommandation : modifier la section comme suit :

38. Instaurer des procédures de vérification du système HACCP dans son ensemble ainsi que des mesures de maîtrise individuelles **des dangers ainsi que du système HACCP dans son ensemble. La vérification comprend la validation, c'est-à-dire l'obtention de preuves scientifiques et techniques établissant que les mesures de maîtrise des dangers sont capables de maîtriser un danger, ainsi que des mesures visant à vérifier de façon continue que les mesures de maîtrise des dangers sont mises en œuvre comme prévu (c.-à-d. conformément au plan HACCP).** On peut avoir recours à la vérification, qui comprend les observations, l'audit, les prélèvements et les analyses et la révision de dossiers, pour déterminer si le système HACCP fonctionne correctement. De tels contrôles devraient être suffisamment fréquents pour confirmer le bon fonctionnement du système HACCP. **La vérification comprend également l'examen de l'adéquation du système HACCP de façon périodique et, le cas échéant, lorsque des changements surviennent.**

38 bis. La validation est effectuée pendant l'élaboration du plan HACCP et, en plus de l'obtention de preuves que les mesures de maîtrise permettent de maîtriser les dangers, celle-ci inclut l'obtention de preuves lors de la mise en œuvre initiale du système HACCP pour montrer que les dangers peuvent être systématiquement maîtrisés dans des conditions de production. 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 élaborées 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 détails dans les *Directives relatives à la validation des mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire (CAC/GL 69 2008)*.

38 ter. 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. **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, **le calibrage,** les prélèvements et les analyses et la révision de dossiers, pour déterminer si le système HACCP fonctionne correctement. Voici quelques exemples de procédures de vérification :

- examiner les **registres de surveillance des [CCP] [mesures de maîtrise des dangers] pour vérifier que les mesures de maîtrise des dangers, notamment celles au niveau des CCP, sont bien sous contrôle ;**
- prendre connaissance des **registres des mesures correctives, y compris des écarts spécifiques constatés et, du sort réservé au produit et de toute analyse visant à identifier la cause profonde de l'écart ;**
- **calibrer ou vérifier la précision des instruments utilisés pour la surveillance et la vérification ;**

- vérifier **établir** que les mesures de maîtrise **des dangers**, notamment celles au niveau des CCP, sont bien sous contrôle ; et **mises en œuvre conformément au plan** ;
- réaliser des prélèvements et des analyses microbiologiques, **par exemple** pour vérifier la sécurité sanitaire du produit **pour détecter les micro-organismes² ou les dangers chimiques tels que les mycotoxines** ;
- **réaliser des prélèvements d'échantillons et des analyses dans l'environnement pour détecter des contaminants microbiens tels que *Listeria* ; et**
- **passer en revue le système HACCP, y compris l'analyse des risques et le plan HACCP (par exemple au moyen d'audits réalisés en interne ou par un tiers).**

39. 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.

39bis. De tels contrôles devraient être suffisamment fréquents 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.

40. Dans la mesure du possible, les mesures de vérification devront comprendre des activités **un examen exhaustif (par exemple une nouvelle analyse ou un audit) du système HACCP de façon périodique, le cas échéant, ou lorsque des changements se produisent pour** permettant de confirmer l'efficacité de tous les éléments d'un système HACCP **(par exemple, au moyen d'un audit dudit système). Cet examen du système HACCP devrait confirmer que les dangers appropriés ont été identifiés, que les mesures de maîtrise des dangers et les seuils critiques permettent de maîtriser les dangers, que les activités de surveillance et de vérification sont effectuées conformément au plan et permettent d'identifier les écarts et que les mesures correctives peuvent être utilisées pour les écarts qui se sont produits. Cet examen peut être réalisé par des personnes au sein de l'entreprise alimentaire ou par des experts externes.**

Justification : fournir des orientations supplémentaires et expliciter la vérification et la validation. Les États-Unis peuvent présenter un schéma pour illustrer la validation initiale, la vérification continue et l'examen (les trois composantes de la vérification).

Constituer des dossiers et tenir des registres (Étape 12)

Recommandation : modifier les paragraphes 42 et 43 comme suit :

42. Voici quelques exemples de dossiers :

- analyse des dangers ;
- détermination du CCP ;
- détermination du seuil critique.

² **Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments. (CAC/GL 21-1997)**

- **validation des mesures de maîtrise des dangers ; et**
- **modifications apportées au plan HACCP.**

43. Voici quelques exemples de registres :

- activités de surveillance des CCP ;
- écarts et mesures correctives associées ; **et**
- exécution des procédures de vérification.

Justification : bien que les registres constituent un type de dossier, les exemples semblent distinguer les informations à l'appui du plan HACCP (lesquelles sont également des dossiers selon nous) et les registres de mise en œuvre. Nous estimons que les informations relatives à la validation des mesures de maîtrise des dangers devraient être intégrées, car elles peuvent aller au-delà de la détermination des seuils critiques et inclure la détermination d'autres facteurs critiques requis pour garantir la maîtrise des dangers. La mention de la nouvelle analyse du plan HACCP et de toute modification apportée est plus pertinente dans les exemples de dossiers que dans les exemples de registres.

FORMATION

Paragraphe 46 :

Recommandation : modifier la première phrase comme suit :

Pour que le système HACCP puisse être efficacement mis en œuvre, il est essentiel de former aux principes et aux applications d'un tel système le personnel des entreprises, des services publics et des universités, ~~ainsi que de sensibiliser davantage les consommateurs à cet égard.~~

Justification : nous pensons que sensibiliser davantage les consommateurs n'est pas essentiel pour pouvoir mettre efficacement en œuvre le système HACCP.

URUGUAY

Observations générales sur le document :

De manière générale, l'Uruguay estime que le document se doit d'être clair et simple, afin de faciliter sa consultation et sa compréhension par les intéressés.

Nous considérons également, en ce sens, qu'il convient de fournir des exemples et des hyperliens donnant accès aux documents officiels cités dans le document, par le biais du site Internet du Codex, www.fao.org/fao-who-codexalimentarius afin d'encourager la consultation des informations contenues dans d'autres documents du Codex, ainsi que des directives de la FAO et de l'OMS.

Compte tenu de la complexité du document, nous faisons part de nos observations du premier chapitre jusqu'au paragraphe 78.

1. En ce qui concerne les questions posées aux paragraphes 8 et 9 du rapport du GTE (CX/FH 17/49/5) :

8 i. En ce qui concerne la question de savoir si toutes les entreprises devraient mener à bien une analyse des risques et, le cas échéant, dans quelle mesure cela pourrait être adapté afin de convenir à la nature et la taille de l'entreprise et si des systèmes de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments fondés sur le HACCP ou les BPH sont appliqués.

L'Uruguay estime que tous les maillons de la chaîne alimentaire devraient prévoir un système de maîtrise basé sur l'identification et l'évaluation des dangers liés à leur type de production. Il n'incombe pas

nécessairement à l'entreprise (en raison de sa nature et sa taille, parmi d'autres critères), de mettre en place ce système. Il est possible d'utiliser des paramètres et des évaluations des dangers génériques applicables à l'ensemble du secteur, dûment autorisés par les autorités compétentes du secteur concerné.

8 ii. En ce qui concerne la question de savoir si l'approche actuelle des Principes généraux d'hygiène alimentaire (BPH plus HACCP au besoin) est toujours adéquate ou si la notion de mesures de maîtrise en dehors des CCP (provisoirement appelées BPH renforcées) devrait être introduite. La solution est soit d'adapter le texte actuel en indiquant qu'il existe certaines mesures de maîtrise BPH qui nécessitent une plus grande attention, soit d'élaborer une nouvelle terminologie ainsi qu'un texte spécifique axés sur les mesures de maîtrise en dehors des CCP, et d'expliquer le lien entre les différents types de mesures de maîtrise et les BPH et le système HACCP.

L'Uruguay estime qu'il convient d'inclure le concept de « mesures de maîtrise en dehors des CCP (provisoirement appelées BPH renforcées) », en apportant une explication claire du concept des différents types de mesures de maîtrise afin d'éviter toute confusion. Nous suggérons d'ajouter des exemples concrets et pratiques afin de faciliter la compréhension.

8 iii. En ce qui concerne la question de savoir si les mesures de maîtrise relatives à la production primaire devraient être traitées dans une section spécifique du document et/ou si le document devrait être élaboré de manière à multiplier les références afin d'explicitier l'application des orientations tout le long de la chaîne alimentaire.

Nous pensons que le « document devrait être élaboré de manière à multiplier les références afin d'explicitier l'application des orientations tout le long de la chaîne alimentaire » en incluant, au besoin, une explication spécifique relative à un secteur ou étape particuliers le long de la chaîne.

9. Il convient en outre de réfléchir au format et à la structure du document et de déterminer dans quelle mesure ce dernier devrait être révisé et harmonisé avec d'autres documents comme, l'ISO 22000. La terminologie et les définitions devront être étudiées ultérieurement, plus le texte sera élaboré, afin de s'assurer que tout soit cohérent et correctement défini. Par exemple, la notion de « système d'hygiène alimentaire » (adoptée lors du CCFH48) prête à confusion et pourrait soit faire l'objet d'une définition, soit être remplacée par « système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments », expression définie préalablement dans le document de validation du Codex.

Sur ce point, l'Uruguay considère qu'il convient d'adopter des systèmes plus modernes de gestion de la sécurité sanitaire, ce qui facilite l'harmonisation et, par conséquent, l'utilisation de ces textes de référence internationaux.

De plus, concernant l'exemple cité, l'Uruguay est favorable au remplacement de l'expression « système d'hygiène alimentaire » par « système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments ».

2. L'Uruguay préfère l'adjectif « **genuino** » ou « **apto** » à « **idóneo** », ou « **idoneidad** », ces termes étant plus fréquents et plus faciles à comprendre {NDT : en espagnol uniquement}.
Définition d'aliment apte à la consommation du Règlement national de bromatologie, décret 315/1994 : 1.1.21 « Aliment apte à la consommation. Aliment considéré comme étant propre à la consommation. Ses propriétés organoleptiques, ingrédients et valeur nutritionnelle doivent correspondre à ceux qui sont attendus du type d'aliment dont il s'agit, et se conformer aux normes relatives à sa dénomination, conditionnement, étiquetage et présentation.

3. Tout au long du document, les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) se confondent avec les programmes prérequis. Il est essentiel, à un moment donné, de préciser que, lorsqu'on parle de BPH, il s'agit des programmes prérequis, qui incluent notamment les BPG, BPA et BPO. C'est ce qui est indiqué au paragraphe 4 (a et b), où les BPH, BPF et BPA sont énumérées comme faisant partie des programmes prérequis.

Nous considérons que, lorsqu'il est question de BHP, il s'agit de programmes prérequis.

Observations spécifiques sur le document :

INTRODUCTION

2. L'augmentation des échanges internationaux de denrées alimentaires et des voyages à l'étranger ~~dégage~~ **implique** d'importantes retombées économiques. Mais elle facilite aussi la propagation des maladies à travers le monde.

3. 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 des aliments.

3. 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~~ **aptitude*** des aliments. En gardant à l'esprit le point dans la chaîne alimentaire ; la nature de l'~~opération~~ **activité** ; les contaminants pertinents ; et si les contaminants en question pourraient compromettre 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 des mesures de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments appropriées tout en respectant les exigences fixées par les autorités compétentes.

4. Définir ce qui est compris dans les programmes prérequis

« Les programmes prérequis, qui incluent **notamment** les bonnes pratiques d'hygiène (BPH), les bonnes pratiques de fabrication (BPF) et les bonnes pratiques agricoles (BPA), **conformément au maillon de la chaîne concerné**, le cas échéant, jettent les bases permettant de produire des aliments sûrs et propres à la consommation. » {NDT : le remplacement de « idóneo » par « genuino » ne concerne pas la version française}.

L'Uruguay estime que la formulation des options a et b du paragraphe 4 n'est pas claire, ce qui est dû en partie aux raisons exposées ci-dessus.

OBJECTIFS

7. Les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* : ~~Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)~~ **Les programmes prérequis** et le système d'analyse des dangers – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) visent à :

- définir des principes et des directives concernant la mise en œuvre des ~~bonnes pratiques d'hygiène~~ **programmes prérequis** applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire pour fournir des aliments sûrs et propres à la consommation ;

- clarifier le lien entre les BPH et le système HACCP en tenant compte de la taille et de la nature de l'**activité opération** de l'entreprise alimentaire ainsi que du niveau de risque pour la sécurité sanitaire des aliments ; et

8. Le présent document constitue un cadre de principes généraux pour la production d'aliments sûrs et propres à la consommation humaine en énonçant les conditions ~~requis~~ **requises en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments** à appliquer **tout au long de la chaîne alimentaire** pour la fabrication de produits alimentaires et en recommandant, le cas échéant, des mesures spécifiques de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments à certaines étapes de la chaîne alimentaire.

UTILISATION

Généralités

9. Ce document s'adresse aux professionnels du secteur alimentaire (**y compris la production primaire, fabrication et transformation, établissements de service alimentaire et vente au détail**), **cf. définition**, et aux autorités compétentes, le cas échéant.

PRINCIPES GÉNÉRAUX

(iv) L'analyse des risques devrait permettre d'identifier tous les dangers potentiels associés aux ingrédients, à la production et à l'environnement afférent (par exemple, personnel, équipement et installations) et préciser quels sont les ~~dangers significatifs~~ **dangers significatifs** à maîtriser pour garantir la sécurité sanitaire des aliments.

(v) ~~Les dangers significatifs~~ **Les dangers significatifs** devraient être maîtrisés au moyen de mesures de maîtrise ~~spécifiques~~.

(vii) La mise en place de mesures de maîtrise devrait être soumise à un processus de surveillance **ou de suivi, mesures actions** correctives, vérification et documentation, le cas échéant.

(viii) Les systèmes de ~~hygiène~~ **contrôle de la sécurité sanitaire alimentaire des aliments** devraient faire l'objet d'un examen périodique et en cas de changement dans le secteur alimentaire **afin de déterminer s'il est nécessaire d'y apporter des modifications** (par exemple, nouveau procédé, nouvel ingrédient, nouveau produit, nouvel équipement) ~~afin de déterminer s'il est nécessaire d'y apporter des modifications~~.

Définitions

Envisager d'inclure la définition d'**exploitant du secteur alimentaire**, en veillant à ce qu'elle soit suffisamment large et comprenne toutes les organisations impliquées dans la production d'aliments, et éventuellement les fournisseurs intervenant le long de la chaîne alimentaire (services de nettoyage, produits chimiques, etc.) ainsi qu'aux fabricants d'aliments pour animaux.

Programmes prérequis

ANNEXE I Projet d'arbre de décision pour identifier [les BPH renforcées]

L'Uruguay considère qu'un arbre de décision serait très utile à cette étape.

L'arbre proposé est difficile à comprendre et porte à confusion. Par exemple, la réponse NON aux points P1 et P3 renvoie au point de départ sans définir ce qui peut être fait.

[CHAPITRE I]

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Introduction

3. Un emplacement, une disposition, une conception, une construction et un **entretien** adéquats des locaux et des installations sont essentiels pour que l'application des BPH soit efficace. Les connaissances sur la denrée alimentaire et son procédé de production sont également fondamentaux. Le présent [chapitre] donne des directives pour une mise en œuvre efficace des BPH et devrait être appliqué conjointement avec des codes spécifiques aux produits et propres à chaque secteur.

4. Lorsque le présent chapitre fait référence aux professionnels du secteur alimentaire, cela inclut les **établissements** de production primaire.

L'Uruguay suggère de préciser le terme d'« établissement » car il manque de clarté.

5. 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. L'emplacement d'un établissement alimentaire y compris les établissements temporaires/mobiles ne saurait introduire des dangers issus de l'environnement impossibles à maîtriser. Les établissements devraient, en particulier, être situés à grande distance :

- de zones polluées et d'activités industrielles qui représentent une grave menace de contamination des aliments ;
- de zones sujettes aux inondations, à moins que des **dispositifs de sécurité** suffisants ne soient en place ; {NDT : la correction proposée par l'Uruguay ne concerne que le texte en espagnol}
- de zones sujettes à des infestations par des ravageurs ; et
- de zones où les déchets, solides ou liquides, ne peuvent être efficacement évacués.

6. [Le périmètre du site devrait être clairement défini. Les travaux d'aménagement paysager à proximité d'installations alimentaires devraient être bien conçus pour minimiser le risque d'attirer et encourager l'installation de ravageurs. {NDT : l'Uruguay propose ici une correction qui ne concerne que la version en espagnol}. Au besoin, des experts devraient être consultés pour des avis sur les espèces végétales adéquates à utiliser en cas d'aménagements paysagers.]

Matériel :

Conception et aménagement de l'établissement de production alimentaire ~~{et matériel}~~

7. La conception et l'aménagement des établissements **et matériel** de production alimentaire devraient permettre d'appliquer de bonnes pratiques d'hygiène alimentaire, permettre un entretien et un nettoyage convenables et assurer une protection contre la contamination croisée.

Structures et accessoires internes

Les plans de travail entrant directement en contact avec le produit alimentaire devraient être en bon état, ~~durables~~ **résistants** et faciles à **entretenir**, à nettoyer, à ~~entretenir~~ et à désinfecter. Ils devraient être construits avec des matériaux lisses et non absorbants.

Locaux temporaires/mobiles et distributeurs automatiques

INSTALLATIONS

Drainage ~~{et évacuation des déchets}~~

12. Les établissements devraient disposer de systèmes et installations **convenables** et bien entretenus de drainage et d'évacuation des déchets. {NDT : l'observation formulée ici par l'Uruguay ne concerne que la version en espagnol}. Ceux-ci devraient être conçus et construits de manière à éviter le risque de contamination des aliments ou des approvisionnements d'eau propre ou potable. Il est important que le flux de drainage ne se fasse pas de zones hautement contaminées vers des zones où le produit fini est exposé à l'environnement].

13. Les déchets devraient être ~~enlevés~~ **ramassés** et évacués par du personnel formé et, le cas échéant, des registres sur l'élimination des déchets devraient être tenus. La décharge pour les déchets ~~[la déchetterie]~~ devrait être située loin de l'établissement de production alimentaire pour prévenir l'infestation de ravageurs. Les conteneurs destinés aux déchets, aux sous-produits et aux substances non comestibles ou dangereuses devraient être expressément identifiables, convenablement construits et, au besoin, fabriqués dans un matériau étanche **qui puisse être lavé et désinfecté**.

14. 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. {NDT : les corrections proposées ici par l'Uruguay ne concernent que la version en espagnol}

Installations pour le nettoyage

15. Des installations appropriées et convenablement conçues devraient être **prévues** pour le nettoyage ~~[des produits alimentaires]~~, des ustensiles et de l'**équipement** qui entrent en contact avec les produits alimentaires. {NDT : les corrections proposées ici ne concernent que la version en espagnol} Au besoin, elles devraient être approvisionnées en eau potable chaude et froide.

Installations sanitaires et toilettes

16. Tous les établissements devraient comporter des installations sanitaires adéquates pour garantir un degré approprié d'hygiène corporelle et pour éviter la contamination des aliments. Le cas échéant, ces installations devraient comprendre :

- des dispositifs appropriés pour le nettoyage, le lavage et le séchage des mains, notamment du savon, des lavabos munis, ~~[au besoin]~~, de robinets d'eau chaude et d'eau froide (ou à une température convenablement réglée) ;

- des **toilettes** {NDT : la correction proposée ici par l'Uruguay ne concerne que la version en espagnol} conçues conformément aux règles d'hygiène ; et

- des vestiaires adéquats où le personnel puisse se changer.

17. Ces installations devraient être **situées et indiquées** {NDT : la correction proposée ici par l'Uruguay ne concerne que la version en espagnol} de façon appropriée. Au besoin, des éviers séparés devraient être mis à disposition pour le lavage des mains et le lavage des produits alimentaires.

Qualité de l'air et ventilation

20. Les dispositifs de ventilation devraient être **conçus** {NDT : la correction proposée ici par l'Uruguay ne concerne que la version en espagnol} et construits de telle manière que le courant d'air n'aille jamais d'une zone contaminée vers une zone propre et, qu'au besoin, ils puissent être convenablement entretenus et nettoyés.

Entreposage

24. Le type d'entreposage requis dépendra de la **nature** {NDT : la correction proposée ici par l'Uruguay ne concerne que la version en espagnol} de l'aliment. Au besoin, il faudrait prévoir des installations distinctes permettant d'entrepoiser en toute sécurité les produits d'entretien et les substances dangereuses.

MATÉRIEL ÉQUIPEMENT

L'Uruguay suggère de remplacer le terme **matériel** par **équipement** tout au long de la présente section.

25. Le ~~matériel~~ **équipement** et les conteneurs qui entrent en contact avec le produit alimentaire devraient convenir audit contact, être conçus, construits et situés de manière à être convenablement nettoyés (autres que le matériel et les conteneurs non réutilisables) et, au besoin, désinfectés et entretenus afin d'éviter la contamination du produit alimentaire. Le matériel et les conteneurs devraient être fabriqués dans des matériaux non toxiques pour l'usage auquel ils sont destinés. Au besoin, le matériel devrait être **durable résistant** et amovible ou pouvoir être démonté afin d'en permettre l'entretien, le nettoyage, la désinfection et faciliter la détection éventuelle de ravageurs.

Équipement de contrôle et de surveillance des produits alimentaires

26. ~~Le matériel~~ **L'équipement** utilisé pour cuire, traiter thermiquement, refroidir, stocker ou congeler les produits alimentaires devrait être conçu de manière à ce que les températures requises soient atteintes aussi rapidement que nécessaire pour assurer la sécurité et la salubrité des aliments et qu'elles soient maintenues efficacement. ~~Au besoin, le matériel devrait être calibré de manière à ce que les procédés alimentaires soient surveillés uniformément et précisément.~~ **Au besoin, le matériel l'équipement devrait être calibré de manière à garantir que la bonne mesure de la température lors de la préparation des aliments. que les procédés alimentaires soient surveillés uniformément et précisément.**

SECTION II : CONTRÔLE DES OPÉRATIONS

Validation des BPH

L'Uruguay considère que le paragraphe ci-après doit être inclus, ce qui par conséquent modifie la numérotation des paragraphes qui suivent :

Les exploitants du secteur alimentaire devraient valider les BPH /mesures de maîtrise avant leur application, afin de vérifier que celles-ci sont aptes à exercer la maîtrise nécessaire des dangers identifiés. Les entreprises du secteur alimentaire pourront choisir la méthodologie de validation qu'elles entendent utiliser sur la base des indications fournies par le document « CAC/GL 69-2008 Directives relatives à la validation des mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire ». La méthodologie choisie et les résultats obtenus des activités de validation seront documentés et conservés.

Mesures Actions préventives et correctives

L'Uruguay suggère de déplacer le paragraphe 32 concernant les actions préventives et correctives après le paragraphe 33 sur la vérification des BPH.

~~32.~~**33.** Le professionnel du secteur alimentaire devrait documenter les procédures relatives aux ~~mesures actions~~ **actions** préventives et correctives pertinentes pour l'entreprise, qui sont mises en œuvre en cas de non-conformité. Les procédures pourraient inclure :

- la détermination du responsable ;
- la mesure à prendre immédiatement ;
- toute élimination éventuelle d'un produit ;
- toute intervention progressive requise ;
- toute **action** pour éviter que cela ne se reproduise ; et
- la ~~tenue~~ **conservation** des registres

Vérification des BPH

~~33.~~**32.** Le professionnel du secteur alimentaire devrait documenter les procédures de vérification pertinentes pour l'entreprise, qui garantissent que les BPH ont été mises en œuvre de manière efficace, que la surveillance est en place et que des ~~mesures actions~~ **actions** correctives sont prises lorsque les conditions ne sont pas respectées. Les procédures pourraient inclure :

- la détermination du responsable ;
- ~~L'examen~~ **la méthodologie prévue pour la vérification des** procédures BPH, de la surveillance, des ~~mesures actions~~ **actions** correctives et des registres ;
- L'examen en cas de modification du produit, du processus et de toute opération en lien avec l'entreprise ; et
- La ~~tenue~~ **conservation** des registres de vérification.]

34. Les BPH maîtrisent la plupart des dangers liés aux aliments susceptibles de ~~[contaminer]~~ **contaminer** les produits alimentaires, par exemple, par le biais du personnel chargé de la manutention des aliments, les matières premières ou tout autre ingrédient ou bien le milieu de travail. {NDT : l'Uruguay propose ici de remplacer ~~alimenticios~~ **par alimentarios**, ce qui ne concerne que la version en espagnol} Une analyse élémentaire des risques devrait déterminer si l'application des BPH ~~suffit~~ **[est appropriée]** pour permettre à certains professionnels du secteur alimentaire de maîtriser la totalité des dangers pertinents liés aux aliments.

35. Lorsque des dangers significatifs liés à la sécurité sanitaire des aliments sont observés, et qu'une approche plus ciblée est nécessaire, des mesures de maîtrise ~~spécifiques aux~~ **à ces dangers identifiés** devraient être mises en œuvre. Lesdites mesures de maîtrise [spécifiques] aux dangers peuvent se fonder sur des BPH conçues pour maîtriser un danger spécifique lié à la sécurité sanitaire d'un produit alimentaire, par exemple le nettoyage d'une trancheuse à viande pour maîtriser *Listeria monocytogenes*. Ces BPH « renforcées » devraient être soumises à une surveillance, **une validation, une vérification**, des ~~mesures~~ **actions** correctives, ~~une vérification~~ et, le cas échéant, être documentées.

36. [Les professionnels du secteur alimentaire devraient maîtriser les dangers liés aux aliments au moyen d'un système d'analyse élémentaire des risques **qu'ils auront eux-mêmes mis en place (selon, notamment, leur nature et leur taille) ou utiliser des modèles applicables au secteur dûment autorisés par les autorités compétentes**, ce qui comprend :

i. la description du produit ;

ii. les exigences réglementaires applicables ;

iii. l'identification de l'utilisation proposée – prêt à la consommation ou matériel [produit] soumis à une transformation ultérieure ;

iv. l'élaboration d'un organigramme ;

v. la réalisation d'une analyse élémentaire des risques permettant d'identifier les dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments comme microbiologiques, chimiques ou physiques à chaque étape de l'organigramme ;

vi. l'identification et la définition des BPH pour maîtriser lesdits dangers ;

vii. le classement des mesures de maîtrise BPH comme mesures générales ou fondées sur des dangers devant être gérées soit comme BPH renforcées soit par l'application des principes du système HACCP au moyen d'un arbre de décision tel qu'il figure à [l'annexe I de l'introduction].

viii. Validation/efficacité des BPH renforcées : les BPH renforcées devraient être validées pour obtenir la preuve que les mesures de maîtrise BPH sont à même de maîtriser les dangers. Les professionnels du secteur alimentaire ne seront pas toujours tenus de commander eux-mêmes les études de validation des mesures de maîtrises BPH. Elles pourront se fonder sur la littérature existante, les directives de l'autorité compétente ou être menées à bien par un tiers, par exemple l'efficacité des produits d'entretien est validée par le fabricant. (Conforme au nouveau libellé ajouté à la Section II pour le système HACCP).

ix. Établir un programme BPH pour la surveillance, la prise de mesures correctives, la vérification des BPH et des BPH renforcées.] **À discuter avec le groupe**

39. Les systèmes de contrôle de la température devraient prendre en compte :

- la nature de la denrée alimentaire, par exemple son pourcentage d'eau libre, son pH, ainsi que le niveau initial probable et le type de micro-organismes comme les agents pathogènes et la détérioration de la microflore ; {NDT : l'Uruguay propose ici des corrections mineures ne concernant que la version en espagnol}

- la durée de conservation prévue pour le produit ; {NDT : l'Uruguay propose ici des corrections mineures ne concernant que la version en espagnol}

- la méthode d'emballage et de traitement ; et

- les modalités d'utilisation, par exemple cuisson/transformation ou prêt à la consommation.

40. Ces systèmes devraient aussi spécifier les tolérances concernant les variations de temps et de température. L'exactitude des dispositifs d'enregistrement de la température ~~[critique]~~ devrait être vérifiée, ~~[et, le cas échéant, ces dispositifs devraient être calibrés]~~ à intervalles réguliers.

41. La composition d'un produit alimentaire, par exemple l'adjonction d'acides, de sels, de sucres ou de conservateurs, peut s'avérer utile dans la prévention de la prolifération et la production de toxines par des micro-organismes. Lorsque la formulation est utilisée pour maîtriser des agents pathogènes d'origine alimentaire (par exemple, modifier le pH ou le pourcentage d'eau libre à un niveau permettant d'éviter leur prolifération), des systèmes devraient être mis en place pour garantir que le produit est correctement formulé. ~~.[NDT : l'Uruguay propose ici une correction qui ne concerne que la version en espagnol]~~

Contamination croisée microbienne

43. La contamination microbiologique se produit lors du transfert de micro-organismes d'un aliment à un autre, soit par contact direct soit indirectement par les manipulateurs d'aliments, les surfaces de contact, **l'équipement** de nettoyage, les éclaboussures ou les particules atmosphériques.~~{NDT : l'Uruguay propose ici une correction qui ne concerne que la version en espagnol}~~ Les aliments crus, non transformés, susceptibles de représenter un risque de contamination, devraient être **efficacement** séparés, dans l'espace ou dans le temps, des aliments prêts à consommer, moyennant un nettoyage efficace intermédiaire et, s'il y a lieu, une désinfection.~~{NDT : l'Uruguay propose ici une correction qui ne concerne que la version en espagnol}~~

45. Les surfaces, ustensiles, matériels, **équipements** et accessoires devraient être nettoyés **à fond** et, au besoin, désinfectés après la préparation d'aliments crus, en particulier lorsque des matières premières à forte charge microbiologique comme la viande, la volaille et le poisson ont été manipulées ou transformées.~~{NDT : l'Uruguay propose ici une correction qui ne concerne que la version en espagnol}~~

Contamination par les allergènes

48. [L'identification des dangers devrait tenir compte du caractère allergène de certains aliments. La présence d'allergènes comme les fruits à coque, le lait, les œufs et les céréales devrait être identifiée dans les matières premières, ingrédients et autres produits. Un système de gestion des allergènes devrait être mis en place dès la réception des matières premières, lors de la transformation et pendant le stockage des produits **alimentaires**. ~~{NDT : l'Uruguay propose ici une correction qui ne concerne que la version en espagnol}~~ Des contrôles devraient être mis en œuvre pour éviter leur présence dans des aliments sur l'étiquette desquels ils ne figurent pas. Des contrôles permettant d'éviter la contamination croisée de produits alimentaires contenant des allergènes vers d'autres denrées alimentaires devraient être mis en place, par exemple une séparation dans l'espace ou dans le temps (moyennant un nettoyage entre aliments qui présentent des profils allergènes différents. Dans le cas où la contamination croisée ne saurait être évitée, les consommateurs devraient en être informés).

MATIÈRES PREMIÈRES RÉCEPTION DE MATIÈRES PREMIÈRES

49. Seules les matières premières et autres ingrédients propres à l'emploi devraient être utilisés. Les matières premières y compris les ingrédients alimentaires devraient être ~~achetés~~ **[acquis]** conformément aux spécifications. Leur conformité avec les spécifications relatives à la sécurité et la salubrité alimentaires devrait être vérifiée. Les matières premières ou les ingrédients devraient, s'il y a lieu, être inspectés et triés **à leur arrivée** avant la transformation. Si nécessaire, des tests en laboratoire devraient être effectués pour vérifier la sécurité et la salubrité alimentaires des matières premières ou des ingrédients. ~~Aucune matière première ne devrait être acceptée dans un~~ **Les établissements ne devraient accepter aucune matière première** si l'on sait qu'elle contient des contaminants microbiologiques, physiques ou chimiques ne pouvant être ramenés à un niveau acceptable par les mesures de maîtrise appliquées lors du tri et/ou, ~~[le cas échéant]~~ de la transformation. Les stocks de matières premières et ingrédients **entrepasés** devraient être soumis à une rotation efficace.

Approvisionnement en eau

51. Un approvisionnement adéquat en eau potable ~~{ou propre}~~ et des installations appropriées pour son stockage et le réglage de la température doivent être disponibles aussi souvent que nécessaire pour garantir la sécurité et la salubrité des aliments. 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.

Glace et vapeur en contact direct avec les aliments

57. La glace ~~{en contact direct avec les aliments}~~ devrait être fabriquée avec de l'eau potable. La glace et la vapeur devraient être fabriquées, manipulées et entreposées de manière à être à l'abri de toute contamination.

Généralités

62. Les établissements et l'équipement devraient être convenablement entretenus et maintenus en bon état pour : {NDT : l'Uruguay propose ici une correction qui ne concerne que la version en espagnol}

- faciliter toutes les procédures d'assainissement ;
- fonctionner comme prévu ; et
- empêcher la contamination des aliments, par exemple, par des éclats de métal, de la peinture qui s'écaille, des débris et des produits chimiques.

63. Le nettoyage devrait éliminer les résidus alimentaires et la saleté, qui peuvent être une source de contamination ~~{y compris les allergènes}~~. Les méthodes et le matériel de nettoyage dépendront de la nature de l'entreprise alimentaire. Une désinfection peut être nécessaire après le nettoyage.

66. ~~{Un équipement de nettoyage à part, convenablement conçu, devrait être utilisé pour les zones hautement contaminées comme, par exemple, les toilettes.}~~

68. Le cas échéant, le nettoyage consistera à :

- 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 des produits chimiques employés pour la désinfection devraient être adaptés à leur utilisation et appliqués conformément aux instructions du fabricant.

Programmes de ~~{nettoyage et désinfection}~~ assainissement

69. Les programmes de nettoyage et de désinfection devraient faire en sorte que toutes les parties de l'établissement sont convenablement propres, et devraient inclure le nettoyage de l'équipement **utilisé lors du nettoyage**. Le cas échéant, les programmes devraient être définis en collaboration avec les experts conseils compétents.

70. Lorsque les programmes de nettoyage écrits sont appliqués, ils devraient spécifier :

- les zones, les équipements et ustensiles à nettoyer ;
- les responsabilités pour les différentes tâches ;
- les méthodes et la fréquence de nettoyage ; et
- les procédures de suivi et de vérification ;
- **le cas échéant, conservation des archives relatives aux activités réalisées.**

NOTE : Dans l'ensemble du document, remplacer le terme "equipe" par **equipamiento** {NDT : la proposition avancée ici par l'Uruguay ne concerne que la version en espagnol du document, et n'a aucune répercussion sur la version en français}

SYSTÈMES DE LUTTE CONTRE LES RAVAGEURS

Généralités

72. Les ravageurs (par exemple, oiseaux, rongeurs, insectes, etc.) constituent une menace majeure pour la sécurité et la salubrité des aliments. Les infestations de ravageurs peuvent survenir lorsqu'il existe des sites de reproduction et un approvisionnement en nourriture. De bonnes pratiques générales d'hygiène doivent être respectées pour éviter de créer un environnement propice aux ravageurs. Une bonne conception, une bonne disposition et un bon emplacement des bâtiments ainsi que de bonnes mesures d'assainissement, 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. {NDT : l'Uruguay propose ici une correction qui ne concerne que la version en espagnol}

Éradication

76. Les infestations de ravageurs devraient être traitées immédiatement par une personne ou une entreprise compétente et sans affecter la sécurité et 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. La cause du problème devrait être identifiée et des ~~mesures~~ **actions** correctives prises pour éviter que ce dernier ne se reproduise.

77. Des dispositions adéquates doivent être prises pour enlever et entreposer les déchets. Ceux-ci [devraient dans la mesure du possible être rassemblés dans des conteneurs munis d'un couvercle et ne devraient] pas s'accumuler et déborder dans les aires de manipulation, de stockage des aliments et autres zones de travail et zones avoisinantes, sauf si cela est inévitable pour la bonne marche de l'entreprise.

78. Les ~~entrepôts~~ **décharges** de résidus devraient être maintenues convenablement propres, leur accès interdit aux nuisibles et résister à l'infestation des ravageurs.}]

FOODDRINKEUROPE

Observations générales :

1. Cette révision va étendre considérablement le champ d'application au-delà de l'« hygiène alimentaire », expression générique qui englobe la sécurité sanitaire des aliments, ce à quoi nous sommes favorables : (i) références à l'engagement de la direction et à la culture de la sécurité sanitaire des aliments et (ii) intégration de la maîtrise des dangers dans les systèmes d'hygiène alimentaire et HACCP. Aussi proposons-nous de réviser le titre (par exemple, Principes généraux des systèmes intégrés de maîtrise des dangers pour la sécurité sanitaire des aliments et d'engagement de la direction) pour refléter davantage cette évolution. Il est par ailleurs jugé nécessaire d'harmoniser la terminologie utilisée tout au long du document.

2. D'aucuns entendent moderniser le système HACCP, ce que nous voyons d'un œil favorable : (i) clarifier le fait que les BPH constituent des programmes prérequis au système HACCP, (ii) introduire le concept de mesure de maîtrise des dangers / programme de maîtrise des dangers, et (iii) reconnaître que certaines mesures de maîtrise des dangers peuvent être appliquées en dehors des CCP. Cependant, la façon dont cela est structuré et les termes usités devraient être revus et harmonisés avec la norme ISO 22000 afin d'éviter toute disparité en matière de terminologie et de concepts :

- 2.1. La terminologie et le concept d'« analyse élémentaire des risques » peuvent être confondus avec l'analyse de risques du système HACCP. Il est peu probable que les entreprises du secteur alimentaire soient elles-mêmes aptes à décider, à l'aune d'une « analyse élémentaire des risques », s'il est nécessaire ou non de recourir au système HACCP. Si l'usage du système HACCP est nécessaire, du fait des lois ou des règlements en vigueur, elles réaliseront leur analyse des risques dans le cadre du système HACCP. Si les lois ou les règlements en vigueur ne lui imposent pas de recourir au système HACCP mais si elle y est obligée de par la conjonction du type d'aliment et des consommateurs ciblés, l'entreprise du secteur alimentaire pourra être amenée à solliciter l'expertise d'intervenants extérieurs pour déterminer s'il y a lieu d'utiliser le système HACCP. Les autorités pourront décider (probablement à la lumière d'une évaluation des risques plutôt qu'une analyse des dangers) si

- une entreprise du secteur alimentaire (compte tenu de son secteur, de sa taille, etc.) est assujettie au système HACCP.
- 2.2. La terminologie et le concept de « BPH renforcée » (mesures de maîtrise des dangers en dehors des CCP) peuvent prêter à confusion. Il convient de préciser que les mesures de maîtrise des dangers de ce type ont vocation à maîtriser un danger significatif pour la sécurité sanitaire d'un aliment identifié lors de l'analyse des dangers de l'HACCP, et n'appartiennent donc pas au champ d'application des BPH. Les utilisateurs de la norme ISO 22000 l'appellent « PRPo ».
 - 2.3. La terminologie relative aux « mesures de maîtrise » devrait être harmonisée et clairement définie, car un grand nombre de termes distincts se retrouvent dans les documents et semblent faire référence au même concept : « mesures de maîtrise », « mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire », « mesures de maîtrise du système HACCP » et « mesures d'hygiène alimentaire ». L'usage de l'expression « mesure de maîtrise » devrait se restreindre aux mesures identifiées au moyen d'une analyse des dangers et, par conséquent, ne pas englober les BPH. Pour dissiper tout doute, nous proposons d'insérer systématiquement les mots « des dangers » à la fin de cette expression.

3. Les éléments relatifs à la gestion pourraient être regroupés dans un chapitre dédié : cela supposerait de scinder les chapitres 1.BPH et 2.HACCP en 1.BPH, 2.HACCP et 3.Gestion (qui inclurait les éléments relatifs à la gestion émaillant le document, comme « engagement de la direction », « gestion et supervision » ou encore « formation »)

Observations particulières :

INTRODUCTION

Paragraphe 4

Retenir l'option B en y appliquant les modifications suivantes :

~~Les 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, jettent les bases permettant de produire des aliments sûrs et propres à la consommation.]~~ [Les BPH s'appliquent de manière générale à l'ensemble des entreprises alimentaires. À l'issue d'une analyse élémentaire des risques et d'une évaluation des mesures d'hygiène alimentaire, il peut être décidé que pour certaines entreprises du secteur alimentaire les BPH suffisent à maîtriser tous les dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments. Dans d'autres cas, il s'avérera peut-être nécessaire d'octroyer une attention particulière à certains dangers jugés significatifs au moyen d'une analyse de risques spécifique au site et d'appliquer **des mesures de maîtrise des dangers** à des points critiques pour la maîtrise (CCP) et/ou en dehors des CCP] ~~OU [des mesures de maîtrise du système HACCP]~~ dans le cadre d'un Système d'analyse des dangers - Points critiques pour leur maîtrise (HACCP) (voir tableau comparatif ci-après). Les entreprises du secteur alimentaire ne disposant pas des ressources nécessaires pour mener à bien une analyse de risques spécifique au site pourront utiliser des modèles existants, références, normes, réglementations, codes d'usages ou des plans HACCP généraux fournis par l'autorité compétente ou l'industrie alimentaire² susceptibles d'être adaptés au site.

Paragraphe 5

[Le chapitre I] du présent document décrit les BPH, qui constituent la base de tous les systèmes d'hygiène alimentaire **de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments** pour favoriser la production d'aliments sûrs et propres à la consommation. Les BPH peuvent être des mesures d'hygiène alimentaire indépendantes ou des programmes prérequis au système HACCP.

[-> termes à harmoniser dans l'ensemble du document]

Paragraphe 6

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 des dangers** mises en œuvre pour ~~renforcer la sécurité sanitaire des aliments~~ **maîtriser les dangers significatifs liés à la sécurité sanitaire des aliments**.

Comparaison entre les BPH, ~~[mesures de maîtrise en dehors des CCP]~~ ~~[BPH renforcées]~~ et les mesures de maîtrise **des dangers** ~~du système HACCP~~

	Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)	[Mesures de maîtrise en dehors des CCP] [BPH renforcées]	Mesures de maîtrise appliquées à des points critiques pour la maîtrise (CCP)
		[Après une analyse élémentaire des risques [en dehors des CCP] [BPH renforcées]] Après l'analyse de risques [pour les mesures de maîtrise appliquées aux CCP]	

[-> termes à harmoniser dans l'ensemble du document]

Paragraphe 9

Ce document s'adresse aux professionnels du secteur alimentaire (production primaire, fabrication et transformation, **acteurs de la chaîne d'approvisionnement**, établissements de service alimentaire et vente au détail) et aux autorités compétentes.

PRINCIPES GÉNÉRAUX (entre les paragraphes 14 et 15)

(iii) Les BPH devraient fournir le socle sur lequel un système HACCP, lorsqu'il est appliqué, doit reposer pour être efficace.

(iv) L'analyse des risques devrait permettre d'identifier tous les dangers potentiels associés aux ingrédients, à la production et à l'environnement afférent (par exemple, personnel, équipement et installations) et préciser quels sont les [dangers significatifs] à maîtriser pour garantir la sécurité sanitaire des aliments.

(v) [Les dangers significatifs] devraient être maîtrisés au moyen de mesures de maîtrise ~~[spécifiques]~~ des dangers.

(vi) Les mesures de maîtrise **des dangers** ~~qui sont critiques pour atteindre un niveau acceptable de sécurité sanitaire des aliments~~ devraient être validées ~~scientifiquement~~³

(vii) La mise en place de mesures de maîtrise **des dangers** devrait être soumise à un processus de surveillance, mesures correctives, vérification et documentation, le cas échéant.

(viii) Les systèmes ~~d'hygiène alimentaire~~ **de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments** devraient faire l'objet d'un examen périodique 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.

Paragraphes 15 et 16

Déplacer vers un nouveau Chapitre 3. Gestion

Définitions

~~Système d'hygiène alimentaire – Association d'usages en matière d'hygiène et de mesures de maîtrise qui, pris globalement, garantissent que les aliments sont sans danger et conviennent à l'usage auquel ils sont destinés.~~

Système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments⁴ - association de BPH **et, au besoin, de mesures de maîtrise des dangers** qui, pris globalement, garantissent que les aliments sont sans danger et conviennent à l'usage auquel ils sont destinés.

Mesure de maîtrise

Mesure de maîtrise des dangers (→ cf. définition arrêtée par la norme ISO/DIS 22000)

~~[Analyse élémentaire des risques]~~

ANNEXE I

Supprimer l'organigramme d'aide à la prise de décision. Un organigramme pourra être créé dans le Chapitre 2 pour identifier la nécessité d'adopter des mesures de maîtrise des dangers et évaluer si les étapes auxquelles elles s'appliqueront sont des CCP ou non.

CHAPITRE UN

Paragraphe 2

Un système fondé sur les BPH peut suffire à maîtriser tous les dangers lors des opérations. Lorsque des dangers significatifs liés à la sécurité sanitaire des aliments sont identifiés dans une opération, ces derniers devraient être maîtrisés **au moyen de mesures de maîtrise des dangers** ~~soit en appliquant des BPH renforcées conçues pour maîtriser un danger spécifique en matière de sécurité sanitaire des aliments soit, le cas échéant, en les associant au système HACCP.~~

Paragraphe 28 à 37

Ces paragraphes n'ont plus lieu d'être à partir du moment où le système HACCP n'est plus une annexe. À aborder dans le Chapitre 2.

Paragraphe 42

Lorsque [...], ces spécifications devraient être fondées sur des principes scientifiques solides et indiquer, le cas échéant, les procédures de surveillance, les méthodes d'analyse et les seuils **critiques**

[+ ajouter une référence au CAC/GL 21 – « Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments ».]

Paragraphe 59 à 61

Peut être déplacé vers la section VI si le titre de cette dernière est remplacé par « Communication et documentation ».

Paragraphe 98 à 102

Déplacer vers un nouveau Chapitre 3. Gestion

CHAPITRE DEUX

Ce chapitre doit être révisé pour présenter 2 types de mesures de maîtrise du danger : celles qui s'appliquent aux CCP et celles qui s'appliquent en dehors.

IAF

Observations générales :

Les paragraphes 7, 8 et 9 du rapport du GTE présentent une série de questions et de déclarations. Nos réponses ou commentaires sont comme suit :

- L'IAF préconise l'inclusion de références à l'engagement de la direction et à la culture en matière de sécurité sanitaire des aliments (paragraphe 7) et estime qu'il convient de consolider plus avant ces éléments dans le texte révisé. De plus, nous recommandons que la structure du document soit davantage étoffée avec l'inclusion d'un chapitre 3 qui engloberait les éléments proposés sur l'engagement de la direction, la culture alimentaire, les activités de vérification et des informations documentées (enregistrements inclus).

- L'IAF préconise l'inclusion du texte portant sur l'« Engagement de la direction » [paragraphe 8, 15 et 16] et suggère que cette question soit approfondie en y incluant les concepts clés du système de gestion, tels que des revues de direction structurées, des audits internes, l'analyse systématique des résultats de vérification, etc. [Consulter la norme ISO/DIS 22000:2017].
- L'IAF est, en principe, favorable au principe (paragraphe 2 et 8.i.) selon lequel « toutes les entreprises devraient mener à bien une analyse des risques ». Il est toutefois d'accord avec les conclusions tirées dans le préambule (page 24) et l'introduction (page 26) du projet de chapitre deux, en particulier avec les propos concernant l'application de l'approche HACCP par les petites entreprises et/ou les entreprises moins développées (paragraphe 5, 11 et 12). L'utilisation de « combinaisons de mesures de contrôle élaborées en externe » (ISO 22000:2005) et d'« éléments développés en externe » (ISO/DIS 22000:2017) sur la base d'une analyse générique des risques rigoureusement développée est un exemple de cette approche.
- L'IAF seconde l'utilisation de la phrase « système de contrôle de la sécurité des aliments » (paragraphe 2 et 8.i.). Ce faisant, il encourage le GTE et le CCGH à aller plus loin que le texte actuel en incorporant davantage d'éléments d'une approche orientée vers un système de gestion de la sécurité des aliments, tels que ceux qui sont incorporés dans la norme ISO 22000.
- L'IAF estime que le GTE pourrait apporter des précisions supplémentaires en révisant les définitions utilisées dans le document concernant l'HACCP. Par exemple, rien qu'aux pages 26 et 27, les termes suivants sont utilisés :
 - « appliquer le système HACCP » (paragraphe 6)
 - « système HACCP » (paragraphe 6, 7) ou « systèmes HACCP » (paragraphe 8)
 - « connaissances et habilités [relatives au système HACCP] » (paragraphe 7)
 - « application du système HACCP » (paragraphe 10)
 - « principes de l'HACCP » (paragraphe 11)
 - « plan HACCP » (paragraphe 12)
 - « ouvrages portant sur le système HACCP », « guides HACCP », « orientations HACCP » (paragraphe 12)
 - « équipe HACCP » (en-tête/étape 1, avant les paragraphes 16, 21, 23, 24)
 - « [plans] HACCP généraux » et « fondé sur le HACCP » (paragraphe 17)

Cet emploi de l'acronyme « HACCP » pourrait être considérablement simplifié s'il était modernisé et son utilisation limitée exclusivement aux concepts énoncés dans l'ensemble actuel des principes. Si cette approche était adoptée, l'« équipe HACCP » deviendrait l'« équipe de sécurité alimentaire » et le « plan HACCP » deviendrait le « plan de maîtrise des risques ». Cette terminologie serait conforme aux propositions de révision de la norme ISO 22000.

- L'IAF seconde l'utilisation de la phrase « système de contrôle de la sécurité des aliments ». Cela serait conforme à l'approche proposée pour l'utilisation d'une analyse des risques comme activité principale avant de déterminer si le « système de contrôle de la sécurité des aliments » final sera ou non limité à des programmes préalables (BPH inclus) ou constitué de programmes préalables et de mesures de maîtrise des dangers (par exemple, des CCP et des BPH renforcées).
- En préconisant l'utilisation de « système de contrôle de la sécurité des aliments », l'IAF suggère que cette expression ou ses versions déclinées (par exemple, « maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments ») soient utilisées dans tout le texte en lieu et place de « pratiques d'hygiène alimentaire ». On pourrait donner comme exemple la 3^e phrase du 2^e paragraphe en page 3 où ~~« Des pratiques efficaces en matière d'hygiène sont donc essentielles pour éviter »~~ pourrait être remplacé par « *Un système efficace de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments est essentiel pour éviter...* ».

- Retenir la formulation « système de contrôle de la sécurité des aliments » suggérerait également que le titre du document pourrait être remplacé par « Principes généraux de sécurité alimentaire et élaboration de Systèmes de contrôle de la sécurité des aliments ».
- L'IAF corrobore la reconnaissance des concepts de « mesures de maîtrise des dangers » (page 2, paragraphe 8.ii) et de « plan de maîtrise des dangers » (définition, page 25) présents dans le texte. L'inclusion de deux types de « mesures de maîtrise des dangers », celles mises en œuvre à une étape et ayant des paramètres clairement définis concernant la surveillance (par exemple, les CCP) et celles « en dehors des CCP », permettrait de moderniser la « boîte à outils » du Codex.
- Nous remarquons que le texte actuel fait référence au nouveau type de « mesures de maîtrise des dangers » comme étant des « BPH renforcées ». La norme ISO 22000:2005 les qualifie de « Programmes préalables opérationnels », ce qui tient compte du fait qu'elles peuvent inclure des mesures de contrôle qui ne sont pas strictement des « pratiques d'hygiène ». Le texte de la version DIS de la norme ISO 22000:2017 les appelle simplement PRPo et définit des paramètres précis pour leur conception. Ces derniers devraient être pris en considération par le GTE.
- L'IAF préconise l'utilisation du paragraphe de remplacement (4.B. en page 4) concernant les programmes préalables.

SSAFE

OBSERVATION GÉNÉRALE	Il convient de mettre en évidence l'importance de certains contrôles ; toutefois, il serait bon de revenir sur le terme « BPH renforcées » afin d'éviter toute confusion, particulièrement pour les exploitants du secteur alimentaire se conformant à la norme ISO 22000/22002.	Une harmonisation plus approfondie en ce qui concerne la structure et les définitions de la norme ISO 22000/22002 devrait également être envisagée. Par exemple, le concept de système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments devrait être préféré à celui de système d'hygiène alimentaire.
OBSERVATION GÉNÉRALE	<p>Cette révision va <u>étendre considérablement le champ d'application au-delà de l'« hygiène alimentaire »</u>, ce à quoi nous sommes favorables :</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) références à l'engagement de la direction et à la culture de la sécurité sanitaire des aliments, et (ii) Une attention accrue à la maîtrise des dangers. Aussi proposons-nous de réviser le titre (par exemple, Principes généraux des systèmes intégrés de maîtrise des dangers pour la sécurité sanitaire des aliments) pour refléter davantage cette évolution. Il est par ailleurs jugé nécessaire d'harmoniser la terminologie utilisée tout au long du document. 	

OBSERVATION GÉNÉRALE	<p>D'aucuns entendent <u>moderniser le système HACCP</u>, ce que nous voyons d'un œil favorable : (i) clarifier le fait que les BPH constituent des programmes prérequis au système HACCP, (ii) introduire le concept de mesure de maîtrise des dangers / programme de maîtrise des dangers, et (iii) reconnaître que certaines mesures de maîtrise des dangers peuvent être appliquées en dehors des CCP. Cependant, la façon dont cela est structuré et les termes usités devraient être revus et harmonisés avec la norme ISO 22000.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La terminologie et le concept d'« <u>analyse élémentaire des risques</u> » peuvent être confondus avec l'analyse de risques du système HACCP. Il est peu probable que les entreprises du secteur alimentaire soient elles-mêmes aptes à décider, à l'aune d'une « analyse élémentaire des risques », s'il est nécessaire ou non de recourir au système HACCP. Si l'usage du système HACCP est nécessaire, du fait des lois ou des règlements en vigueur, elles réaliseront leur analyse des risques dans le cadre du système HACCP. Les autorités pourront décider (probablement à la lumière d'une évaluation des risques plutôt qu'une analyse des dangers) si une entreprise du secteur alimentaire (compte tenu de son secteur, de sa taille, etc.) est assujettie au système HACCP. • La terminologie et le concept de « <u>BPH renforcée</u> » (mesures de maîtrise des dangers en 	
----------------------	---	--

	<p>dehors des CCP) peuvent prêter à confusion Il convient de préciser que les mesures de maîtrise des dangers de ce type ont vocation à maîtriser un danger significatif pour la sécurité sanitaire d'un aliment identifié lors de l'analyse des dangers de l'HACCP, et n'appartiennent donc pas au champ d'application des BPH. Les utilisateurs de la norme ISO 22000 l'appellent « PrPO ».</p> <ul style="list-style-type: none">• La terminologie relative aux « <u>mesures de maîtrise</u> » devrait être harmonisée et clairement définie, car un grand nombre de termes distincts se retrouvent dans les documents et semblent faire référence au même concept : « mesures de maîtrise », « mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire », « mesures de maîtrise du système HACCP » et « mesures d'hygiène alimentaire ». L'usage de l'expression « mesure de maîtrise » devrait se restreindre aux mesures identifiées au moyen d'une analyse des dangers et, par conséquent, ne pas englober les BPH. Pour dissiper tout doute, nous proposons d'insérer systématiquement les mots « des dangers » à la fin de cette expression.	
--	--	--

OBSERVATION GÉNÉRALE	Les éléments relatifs à la gestion pourraient être regroupés dans un chapitre dédié : cela supposerait de scinder les chapitres 1.BPH et 2.HACCP en 1.BPH, 2.HACCP et 3.Gestion (qui inclurait les éléments relatifs à la gestion émaillant le document, comme « engagement de la direction », « gestion et supervision » ou encore « formation »).	
Annexe I du document CX/FH 17/49/5 Paragraphe 4	Il nous semble nécessaire que toutes les entreprises soient conscientes du besoin de mener à bien une analyse des dangers. Ainsi, l'emploi d'expressions telles que « le cas échéant » ou « au besoin » n'ont pas lieu d'être ici. Cependant, il est entendu que l'intensité de l'analyse des dangers susmentionnée sera variable en fonction de l'acteur concerné et de sa position le long de la chaîne alimentaire.	Nous proposons de retenir le paragraphe 4B proposé dans l'Annexe I du document CX/FH 17/49/5, et d'effacer le paragraphe 4A. Je suis d'accord avec cette observation.

Paragraphe 4	Retenir l'option B en y appliquant les modifications suivantes :	<p>Les 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, jettent les bases permettant de produire des aliments sûrs et propres à la consommation.] [Les BPH s'appliquent de manière générale à l'ensemble des entreprises alimentaires. Ce n'est qu'à la suite de cette évaluation des dangers et des mesures d'hygiène alimentaire qu'il est possible de déterminer si la mise en place de BPH et de BPF / PrPO suffit à maîtriser tous les dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments. Dans d'autres cas, il s'avèrera peut-être nécessaire d'octroyer une attention particulière à certains dangers jugés significatifs au moyen d'une analyse de risques spécifique au site et d'appliquer [mesure de maîtrise des dangers à des points critiques pour la maîtrise (CCP) et/ou en dehors des CCP] OU [des mesures de maîtrise du système HACCP] dans le cadre d'un Système d'analyse des dangers - Points critiques pour leur maîtrise (HACCP) (voir tableau comparatif ci-après). Les entreprises du secteur alimentaire ne disposant pas des ressources nécessaires pour mener à bien une analyse de risques spécifique au site pourront utiliser des modèles existants, références, normes, réglementations, codes d'usages ou des plans HACCP généraux fournis par l'autorité compétente ou l'industrie alimentaire susceptibles d'être adaptés au site].</p>
Paragraphe 5	<p>[Le chapitre I] du présent document décrit les BPH, qui constituent la base de tous les systèmes de maîtrise de l'hygiène alimentaire pour favoriser la production d'aliments sûrs et salubres. Les BPH peuvent être des mesures d'hygiène alimentaire indépendantes ou des programmes prérequis au système HACCP</p> <p><i>[-> ces termes devraient être harmonisés dans l'ensemble du document]</i></p>	

<p>Paragraphe 6</p>	<p>Le tableau comparatif ci-dessous fait état du lien entre les BPH appliquées à des fins de sécurité sanitaire et salubrité des aliments et les mesures de maîtrise HACCP des dangers mises en œuvre pour renforcer la sécurité sanitaire des aliments maîtriser les dangers significatifs à l'encontre de la sécurité sanitaire des aliments.</p> <p>Comparaison entre les BPH, [mesures de maîtrise en dehors des CCP] [BPH renforcées] et les mesures de maîtrise du du système HACCP des dangers.</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="839 144 1128 239"> <p>Good Hygiene Practices (GHPs)</p> </td> <td data-bbox="1128 144 1435 239"> <p>[Control Measures at Places Other than CCPs] [Enhanced GHPs]</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="839 239 1128 333"> <p></p> </td> <td data-bbox="1128 239 1435 333"> <p>[After basic hazard analysis at place GHPs]</p> <p>After Hazard analysis for control mea</p> </td> </tr> </table> <p>[-> ces termes devraient être harmonisés dans l'ensemble du document]</p>	<p>Good Hygiene Practices (GHPs)</p>	<p>[Control Measures at Places Other than CCPs] [Enhanced GHPs]</p>	<p></p>	<p>[After basic hazard analysis at place GHPs]</p> <p>After Hazard analysis for control mea</p>
<p>Good Hygiene Practices (GHPs)</p>	<p>[Control Measures at Places Other than CCPs] [Enhanced GHPs]</p>					
<p></p>	<p>[After basic hazard analysis at place GHPs]</p> <p>After Hazard analysis for control mea</p>					
<p>Page 11 Paragraphe 8</p>	<p>Il conviendrait d'ajouter les flux, par exemple les flux de personnes</p>	<p>...Flux de circulation (par exemple, flux de production unidirectionnel, circulation des personnes par zone, etc.),...</p>				
<p>Paragraphe 9</p>	<p>Ce document s'adresse aux professionnels du secteur alimentaire (production primaire, fabrication et transformation, acteurs de la chaîne d'approvisionnement, établissements de service alimentaire et vente au détail) et aux autorités compétentes, le cas échéant.</p>					

<p>PRINCIPES GÉNÉRAUX (paragraphe 14 et 15)</p>	<p>iii) Les BPH devraient fournir le socle pour qu'un système HACCP, lorsqu'il est appliqué, soit efficace.</p> <p>iv) L'analyse des risques devrait permettre d'identifier tous les dangers potentiels associés aux ingrédients, à la production et à l'environnement afférent (par exemple, personnel, équipement et installations) et préciser quels sont les [dangers significatifs] à maîtriser pour garantir la sécurité sanitaire des aliments.</p> <p>v) [Les dangers significatifs] devraient être maîtrisés au moyen de mesures de maîtrise [spécifiques].</p> <p>vi) Les mesures de maîtrise des dangers qui sont critiques pour atteindre un niveau acceptable de sécurité sanitaire des aliments devraient être validées³ scientifiquement</p> <p>vii) La mise en place de mesures de maîtrise des dangers devrait être soumise à un processus de surveillance, mesures correctives, vérification et documentation, le cas échéant.</p> <p>(viii) Les systèmes d'hygiène alimentaire de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments devraient faire l'objet d'un examen périodique 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>	
<p>Paragraphe 15 et 16</p>	<p>Déplacer vers un nouveau chapitre 3. Gestion</p>	

Paragraphe 28 à 33	Les détails relatifs aux procédures de surveillance dont il est question aux paragraphes 28 à 33 doivent être décrits avec précision dans le texte, mais peuvent, dans la plupart des cas, être inclus dans l'analyse/plan HACCP des entreprises du secteur alimentaire.	Notre proposition est celle de retenir et d'approfondir la partie de texte qui est entre crochets dans la version actuelle du document.
Page 14 Paragraphe 32	Corriger l'orthographe du mot « preventative » pour que le mot « preventive » apparaisse dans l'intitulé ainsi que dans la première ligne {NDT : en anglais uniquement}.	Utiliser « preventive » (en anglais uniquement)
Page 14 Paragraphe 35	La validation devrait-elle être incluse ici ?	Toute mesure de maîtrise se doit d'être validée.
Paragraphe 42	La structure du document peut être améliorée.	Veiller à ce que les renvois croisés à d'autres textes du Codex pertinents soient pris en compte ; dans ce cas, renvoyer au document CAC/GL 21, « Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments ».

Paragraphe 46, 47 et 48	<p>Les sections relatives à la contamination physique, par les allergènes ou chimique devront être repris plus avant. Ceci est indiqué dans la note sur les allergènes, selon laquelle il est essentiel de faire mention des programmes de gestion des fournisseurs, du transport et de la fabrication, du recours au système HACCP dans le but d'établir des mesures de maîtrise telles que le nettoyage validé visant à éviter le contact croisé avec des allergènes, ainsi que l'étiquetage requis (ingrédients ou étiquetage préventif), etc. En ce qui concerne les dangers physiques; la prévention visant à éviter la contamination par des corps étrangers devrait être évoquée, ainsi que les dispositifs de détection et de tri (tamis, contrôles de sécurité, détecteurs de métaux, rayons C, etc.). Cette approche axée sur la prévention englobe l'ensemble de la chaîne alimentaire, de la production primaire à la transformation, la fabrication, et ainsi de suite. La gestion intégrée des ravageurs et la conception hygiénique des équipements devraient également être citées ici, ou un renvoi croisé aux systèmes de lutte contre les ravageurs devrait être inclus (paragraphe 72). La section relative à la contamination chimique se doit de faire mention des risques liés à la production primaire (médicaments vétérinaires, agents de nettoyage chimiques, etc.).</p>	
-------------------------	---	--

Page 16 Paragraphe 49	Il n'est pas fait mention des matières premières qui sont reçues tout en contenant certains dangers qui ne sont pas maîtrisés jusqu'à l'usager successif, celui-ci pouvant être le consommateur final, par exemple dans le cas de la viande et de la farine.	« <i>Aucune matière première ne devrait être acceptée dans un établissement si l'on sait qu'elle contient des contaminants microbiologiques, physiques ou chimiques ne pouvant être ramenés à un niveau acceptable par les mesures de maîtrise appliquées lors du tri et/ou, [le cas échéant,] de la transformation.</i> ». Est-ce que la transformation évoquée ici fait référence à des étapes de la chaîne plus tard ou à l'étape suivante?
Page 18 Paragraphe 66	Ajouter un exemple d'écoulement.	[Un équipement de nettoyage à part, convenablement conçu, devrait être utilisé pour les zones hautement contaminées comme, par exemple, les toilettes, écoulements]
Page 19 Paragraphe 78	Supprimer le crochet à la fin de la phrase, car il n'y a pas de crochet au début.	78. Les entrepôts recevant les déchets devraient être maintenus convenablement propres, leur accès interdit aux nuisibles et résister à l'infestation de ravageurs.
Page 20 Encadré des objectifs	Corriger le verbe « maintaining » et remplacer par « maintain » (En anglais uniquement).	OBJECTIFS : Faire en sorte que les personnes qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments veillent à : <ul style="list-style-type: none"> • entretenir une bonne santé personnelle ; • maintenir un degré approprié de propreté corporelle ; et • se comporter de manière appropriée.
Page 20 Paragraphe 79	Corriger la rédaction (en anglais uniquement)	...ne devraient pas être autorisées à entrer dans les zones de manipulation des aliments s'il existe une possibilité qu'elles contaminent les aliments
Page 20 Paragraphe 83	Supprimer le crochet au début de la phrase, car il n'y a pas de crochet à la fin.	...Des chaussures appropriées. Des contrôles devraient être mis en œuvre pour empêcher la contamination croisée par les personnes qui manipulent les aliments et ce, grâce à un lavage de mains approprié...

<p>Page 24 Paragraphe 4 Dernière phrase.</p>	<p>Le sens ou l'objet de cette phrase ne sont pas clairs.</p> <p>Une solution est proposée, mais il est difficile de savoir ce qui est entendu par cette phrase.</p>	<p><i>Nous traitons ici de l'application du système HACCP à la salubrité des aliments, mais ce concept peut être également appliqué à d'autres aspects de la qualité des aliments.</i></p> <p>Le document traite de l'application du système HACCP à la sécurité sanitaire des aliments, mais le concept HACCP peut s'appliquer à d'autres aspects de la qualité des aliments.</p>
<p>Page 24 Encadré de la remarque dans la section des définitions</p>	<p>Nous sommes d'accord de placer toutes les définitions dans une seule et même section du document.</p> <p>De plus, lors de l'élaboration des définitions, il serait bon de procéder de leur mise à jour en ne se limitant pas à parler de CCP, mais également de mesures de maîtrise.</p>	
<p>Page 24 Mesure de maîtrise</p>	<p>Une mesure de maîtrise n'est pas nécessairement à la fois action ET activité, et il serait peut-être souhaitable de remplacer et par OU.</p>	<p>Mesure de maîtrise : toute intervention et activité à laquelle on peut avoir recours pour prévenir ou éliminer un danger qui menace la salubrité de l'aliment ou pour le ramener à un niveau acceptable.</p>
<p>Page 25 Limite critique :</p>	<p>Des exemples devraient être ajoutés pour faciliter la compréhension du terme.</p>	<p>Seuil critique : critère qui distingue l'acceptabilité de la non-acceptabilité. Il s'agit généralement de paramètres opérationnels à l'instar du temps, de la température et du débit.</p>

Définitions	<p>Système d'hygiène alimentaire – association d'usages en matière d'hygiène et de mesures de maîtrise qui, prises globalement, garantissent que les aliments sont sans danger et conviennent à l'usage auquel ils sont destinés.</p> <p>Système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments⁴ – association de BHP et, le cas échéant, de mesures de maîtrise des dangers qui, prises globalement, garantissent que les aliments sont sans danger et conviennent à l'usage auquel ils sont destinés.</p> <p>Mesure de maîtrise</p> <p>Mesure de maîtrise des dangers (→ voir définition fournie par la norme ISO/DIS 22000)</p> <p>[Analyse élémentaire des risques]</p>	
ANNEXE I	Supprimer l'arbre de décision. Il serait possible d'élaborer un diagramme dans le Chapitre 2 afin d'identifier les besoins en termes de mesures de maîtrise des dangers, et pour déterminer si les étapes auxquelles elles s'appliquent constituent ou non des CCP.	
Page 25 Principes du système HACCP	Sera-t-il nécessaire de les mettre à jour si des mesures de maîtrise supplémentaires, outre les CCP, sont introduites ?	

Paragraphe 2	Un système fondé sur les BPH peut suffire à maîtriser tous les dangers lors des opérations. Lorsque des dangers significatifs liés à la sécurité sanitaire des aliments sont identifiés dans une opération, ces derniers devraient être maîtrisés en appliquant des mesures de maîtrise des dangers soit en appliquant des BPH renforcées conçues pour maîtriser un danger spécifique en matière de sécurité sanitaire des aliments soit, le cas échéant, en les associant au système HACCP.	
Page 26 Paragraphe 10	Il est nécessaire de supprimer ou d'ajouter un crochet, car il n'y en a qu'un dans cette phrase.	Le système HACCP devrait être appliqué séparément à chaque opération individuelle].
Page 27 Paragraphe 18	Qu'est-ce que les CLASSES générales de dangers ? Il serait bon de les définir ou d'en fournir des exemples. La portée du système HACCP devrait définir, me semble-t-il, le PRODUIT et le PROCESSUS.	La portée devrait spécifier quel segment de la chaîne alimentaire est impliqué, le processus, les types de dangers à maîtriser (par exemple, physiques, chimiques, microbiologiques)
Page 28 Paragraphe 26	Qu'en est-il de la prévention, qui n'est pas citée ici ? Y remédier et enlever les parenthèses dans l'ensemble du document.	[Les dangers significatifs] dont la nature est telle qu'il est indispensable de les prévenir, éliminer ou de les ramener à un niveau acceptable, si l'on veut obtenir des aliments sains, devraient être identifiés comme tels et maîtrisés au moyen de mesures de maîtrise des dangers conçues pour prévenir, éliminer ou ramener les dangers significatifs à un niveau acceptable. Cela peut se faire par l'application de bonnes pratiques d'hygiène, dont certaines seront peut-être renforcées pour cibler un danger spécifique, [par exemple, nettoyage d'un équipement pour maîtriser la contamination par <i>Listeria monocytogenes</i> d'aliments prêts à la consommation) inclure des exemples et références croisées aux orientations (en cours d'élaboration au sein du GTE) sur l'analyse des risques). Dans d'autres cas, des mesures de maîtrise des dangers devront être appliquées aux CCP.]

Page 28 Paragraphe 27	Ce paragraphe devrait-il parler de dangers SIGNIFICATIFS ?	Il convient d'envisager les éventuelles mesures à appliquer pour maîtriser chaque danger significatif. Plusieurs interventions sont parfois nécessaires pour maîtriser un danger significatif spécifique et plusieurs dangers significatifs peuvent être maîtrisés à l'aide d'une même intervention.
Paragraphe 28 à 37	Ces paragraphes n'ont plus lieu d'être à partir du moment où le système HACCP n'est plus une annexe. À aborder dans le Chapitre 2.	
Page 28 Encadré de la remarque.	L'arbre de décision doit être effectivement modifié, et non seulement soumis à révision, dans le cas où d'autres mesures de maîtrise soient introduites en dehors des CCP.	
Page 28 Paragraphe 29	Serait-il bon d'inclure une phrase concernant les produits non prêts à la consommation pour lesquels les dangers identifiés seront réduits par l'usager successif, ou par le consommateur, ou plus avant le long de la chaîne alimentaire ?	Si un danger a été identifié à une étape où un contrôle de sécurité est nécessaire et qu'aucune mesure de maîtrise n'existe au niveau de cette étape ou de toute autre, il faudrait alors modifier le produit ou le procédé correspondant à cette étape, ou à un stade antérieur ou ultérieur (y compris plus avant le long de la chaîne alimentaire auprès d'un autre usager ou consommateur), de manière à prévoir une mesure de maîtrise.
Page 29 Paragraphe 34	Le verbe « garantir » est très fort en certains pays, et nous proposons de lui préférer le verbe « déterminer ». Nous sommes ouverts à d'autres propositions de verbes.	Si la surveillance n'est pas continue, les contrôles exercés devraient alors être suffisamment fréquents et approfondis pour déterminer la maîtrise du CCP.
Paragraphe 42	Lorsque [...], celles-ci devraient être fondées sur des principes scientifiques solides et indiquer, le cas échéant, les procédures de suivi, les méthodes d'analyse et les seuils critiques [+ ajouter un renvoi aux CAC/GL 21 ; Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments].	

Paragraphe 59 à 61	Ces paragraphes peuvent être déplacés à la Section VI à condition de les renommer « Communication et documentation »	
Paragraphe 98 à 102	Déplacer vers un nouveau chapitre 3. Gestion	
[CHAPITRE DEUX]	Ce chapitre doit être révisé pour présenter 2 types de mesures de maîtrise du danger : celles qui s'appliquent aux CCP et celles qui s'appliquent en dehors.	