



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Quarante-huitième session

Los Angeles, Californie, États-Unis d'Amérique, 7 – 11 novembre 2016

AVANT-PROJET DE RÉVISION DES PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Préparé par le groupe de travail électronique dirigé par la France et co-présidé par le Chili, le Ghana, l'Inde et les États-Unis d'Amérique

(À l'étape 3)

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations au sujet de l'avant-projet de révision à l'étape 3 ci-joint (voir annexe I) sont invités à les envoyer par écrit, conformément à la procédure unique d'élaboration des normes Codex et des textes apparentés (voir le *Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*), à l'adresse suivante : M^{me} Barbara McNiff, US Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service, US Codex Office, courriel : Barbara.McNiff@fsis.usda.gov avec copie : Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte OMS/FAO sur les normes alimentaires, FAO, Rome, Italie, au courriel codex@fao.org au plus tard le **30 septembre 2016**.

Format de présentation des observations : Afin de faciliter la compilation des observations et la préparation des documents d'observations, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore sont priés de soumettre leurs observations selon les directives décrites à l'Annexe du présent document.

Généralités

1. La quarante-septième session du Comité du Codex sur l'hygiène des aliments (CCFH) est convenue :
 - a) D'entreprendre de nouveaux travaux sur la révision des Principes généraux en matière d'hygiène des aliments (CAC/RCP 1–1969) et leur annexe HACCP ;
 - b) D'amender le document de projet en indiquant que les aspects de gestion ne relèvent pas du champ d'application de ces travaux ;
 - c) De présenter le document à la Commission du Codex Alimentarius pour approbation en tant que nouveaux travaux ;
 - d) De créer un Groupe de travail électronique (GTE) présidé par la France et co-présidé par le Chili, le Ghana, l'Inde et les États-Unis d'Amérique, travaillant en anglais, en espagnol et en français, chargé de la préparation du projet de révision des Principes généraux pour recueil d'observations à l'étape 3 et examen par la prochaine session du Comité ; et
 - e) Examiner la possibilité d'organiser lors de la prochaine session une réunion d'un GTP travaillant en anglais, en français et en espagnol chargé de préparer une proposition révisée à partir de observations parvenues.
2. La quarante-septième session du CCFH est convenue du calendrier ci-dessous : Approbation des nouveaux travaux : 2016, adoption à l'étape 5 : 2019, adoption à l'étape 8 : 2021.
3. Les nouveaux travaux ont été approuvés par la trente-neuvième session de la CCA (juillet 2016).¹
4. Afin de faciliter les échanges au long du processus de révision, le GTE a travaillé en utilisant le Forum Internet du Codex (www.forum.codex-alimentarius.net) avec le soutien du Secrétariat du Codex.

¹ REP16/PFV, paragraphes 100 - 101, Annexe V.

13. Une discussion plus approfondie est nécessaire en ce qui concerne les points suivants :

- Le champ d'application approprié du système HACCP : plusieurs membres ont exprimé l'avis que le système HACCP est applicable à toute entreprise alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire, y compris à la production primaire, même en absence de CCP.
- Nouveaux concepts : un répondant estime que les BPH constituent des mesures de maîtrise, et a suggéré l'utilisation des concepts de Mesures de maîtrise fondées sur les BPH et Mesures de maîtrise fondées sur les dangers telles qu'elles apparaissent dans les « *Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la chair de poulet (CAC/GL 78-2011)* », et dans les « *Directives pour la maîtrise de Salmonella spp. non typhiques dans la viande de bœuf et dans la viande de porc (CAC/GL 87-2016)* », et la modification d'autres définitions en conséquence.
- En ce qui concerne le sens général des termes « mesure corrective/correction » : deux options ont été proposées, mais les membres du GTE n'ont pu se mettre d'accord sur les termes les plus appropriés.
- Si la meilleure manière de décrire le système HACCP passe par la référence à un « processus en deux phases » (pour souligner que des BPH doivent être définies avant la mise en place d'un plan HACCP) ou à un « processus à deux composantes » (ce qui signifie que les BPH et le plan HACCP peuvent être conçus en même temps).

Observations supplémentaires

14. Un questionnaire a également été distribué aux membres du GTE, dans le but de donner lieu à des orientations concernant la manière selon laquelle sont effectués les travaux de révision.

15. Reconnaissant que l'utilisation des outils électroniques devient de plus en plus fréquente, le système de référence devrait contenir des hyperliens donnant accès aux documents officiels publiés sur la page Internet du Codex www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/. Ces documents devraient comprendre les directives et documents du Codex, ainsi que les directives de la FAO et de l'OMS.

16. En ce qui concerne le Forum Internet, la plupart des répondants ont déclaré qu'ils en font usage pour soumettre leurs observations, et pour lire les observations des autres répondants. Ils pensent également qu'il est utile de pouvoir télécharger des documents pertinents et de pouvoir les partager avec d'autres membres du groupe. Ils préféreraient cependant un système mixte, qui associe l'utilisation du Forum Internet et les communications directes par courrier électronique entre tous les membres du GTE.

17. La langue la plus fréquemment utilisée a été l'anglais. Dans le futur, un mécanisme de fourniture d'une traduction de convenance pourrait améliorer le taux de participation.

Recommandations

18. Le GT recommande au Comité de :

- a) Analyser l'avant-projet tel que présenté en annexe I. Une attention particulière devrait être portée à l'approche proposée pour la gestion différenciée des CCP selon le type de surveillance applicable dans un contexte donné ;
- b) Poursuivre la révision de la norme CAC/RCP 1-1969, en adoptant une approche en ligne avec celle ayant été utilisée jusqu'à présent, et de créer un GTE à cet effet. Pour que ces travaux, de nature efficace et inclusive, puissent atteindre leurs objectifs en temps voulu, le GTE prévu devrait faire usage des technologies modernes, c'est-à-dire qu'il devrait utiliser les ressources du Forum Internet du Codex www.forum.codex-alimentarius.net. Un système complémentaire d'envoi massif de messages électroniques devrait également être envisagé. Une attention particulière devrait être consacrée à la question d'un système de traduction efficace, et des coûts que celui-ci représente pour le(s) pays ou organisation(s) hôte(s).
- c) En ce qui concerne les modifications et révisions à apporter à l'Annexe I, le Comité devrait porter attention à :
 - La pertinence d'un paragraphe d'introduction dans la section de l'Introduction générale, visant à expliquer l'importance de la norme CAC/RCP 1-1969, et à fournir des informations générales sur le contexte international dans lequel elle s'insère ;
 - Déterminer si les concepts de « mesures de maîtrise fondées sur les BPH » et de « mesures de maîtrise fondées sur l'HACCP », ayant été utilisés récemment dans des documents du Codex, pourraient également être utilisés dans le cadre de la révision de la norme CAC/RCP 1-1969.

- La nécessité de définitions supplémentaires, et notamment : Danger potentiel ; Professionnels du secteur alimentaire ; Programmes prérequis opérationnels.
- L'amélioration des définitions existantes, et notamment : Environnement, Sécurité sanitaire des aliments, Salubrité des aliments, Production primaire.
- Supprimer l'expression « état de » dans la définition de danger ;
- Supprimer l'expression « éliminer » dans la définition de CCP ;
- Analyser le sens exact des termes « mesure corrective » et « correction », et convenir de leurs définitions respectives.

AVANT-PROJET DE RÉVISION DES PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE DES ALIMENTS**(CAC/RCP 1-1969)****(À l'étape 3)*****PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE DES ALIMENTS POUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS : BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (BPH) ET SYSTÈME ANALYSE DES DANGERS - POINTS CRITIQUES POUR LEUR MAÎTRISE (HACCP)*****INTRODUCTION**

1. Option A :

[Partout dans le monde, les attentes des consommateurs en ce qui concerne la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments sont élevées. Bien que la sécurité sanitaire des aliments reste la réoccupation principale des sociétés modernes, de nouvelles exigences ont acquis une importance croissante, dans le but d'améliorer la santé et le bien-être du public vis-à-vis des aliments qu'il consomme². On ne saurait trop insister sur l'importance de la sécurité sanitaire et de la salubrité des aliments dans la prévention des intoxications et des maladies transmises par les aliments, et la promotion des aliments propres à la consommation humaine. Les intoxications et les maladies d'origine alimentaire ne sont guère souhaitables et peuvent être mortelles. Certains traumatismes psychologiques font partie des maladies d'origine alimentaire moins visibles. La détérioration des aliments est une source de gâchis, est coûteuse et peut se répercuter négativement sur le commerce et la confiance des consommateurs. Par conséquent des pratiques efficaces de sécurité sanitaire des aliments, incluant les Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et le système Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise (HACCP), sont essentiels pour éviter les effets négatifs sur la santé humaine des aliments peu sûrs et insalubres. L'approche en [deux phases/à deux composantes] offrira également des garanties en matière de sécurité sanitaire et de salubrité des aliments, tout en assurant la protection des consommateurs contre les intoxications et les maladies d'origine alimentaire, et en conservant la confiance des consommateurs.]

Option B :

[Le public est en droit d'attendre que les aliments qu'il consomme soient sans danger et propres à la consommation. Les intoxications alimentaires et les maladies transmises par les aliments sont dans la meilleure des hypothèses déplaisantes ; au pire, elles peuvent être fatales. Mais elles ont aussi d'autres conséquences. Les foyers d'intoxication alimentaire peuvent perturber les échanges et le tourisme, et entraîner un manque à gagner, du chômage et des litiges. La détérioration des aliments est une source de gâchis, elle est coûteuse et peut se répercuter négativement sur le commerce et la confiance des consommateurs.

L'augmentation des échanges internationaux de denrées alimentaires et des voyages à l'étranger dégage d'importantes retombées économiques. Mais elle facilite aussi la propagation des maladies à travers le monde. En outre, les habitudes alimentaires ayant considérablement évolué dans de nombreux pays au cours des vingt dernières années, de nouvelles techniques de production des aliments se sont développées. Une maîtrise efficace de l'hygiène est donc essentielle pour éviter les conséquences négatives, sur la santé publique et sur l'économie, des intoxications alimentaires et des maladies transmises par les aliments, ainsi que de la détérioration des aliments. Chacun — agriculteurs et cultivateurs, fabricants et industriels, manipulateurs d'aliments et consommateurs — a la responsabilité de faire en sorte que les aliments soient sûrs et propres à la consommation.

Les Principes généraux d'hygiène des aliments jettent des bases solides qui permettent de garantir l'hygiène des aliments et ils doivent être utilisés en conjonction avec chaque code spécifique d'usages en matière d'hygiène, ainsi qu'avec les directives régissant les critères microbiologiques.

Les moyens de maîtrise décrits dans le document des Principes généraux sont internationalement reconnus comme essentiels pour assurer la sécurité sanitaire des aliments et leur acceptabilité pour la consommation. Les Principes généraux sont conseillés tant aux gouvernements qu'aux professionnels du secteur (producteurs primaires individuels, fabricants, transformateurs, établissements de service alimentaire et de vente au détail) qu'aux consommateurs.

² Les préférences alimentaires, par exemple, varient selon les catégories de consommateurs, ce qui implique que certains aliments pourraient être sûrs mais non propres à la consommation pour certaines catégories. Ainsi, certains aliments se doivent d'être non seulement sûrs, mais encore de répondre aux besoins alimentaires des consommateurs cibles.

2. Option A :

[Ce document montre comment améliorer la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments au long de la chaîne alimentaire, de la production primaire au consommateur final, en passant par la fabrication et la distribution. Pour atteindre ce but, chaque entreprise fixe son propre système de maîtrise en tenant compte de ses exigences particulières.]

Option B :

[La présente introduction souligne les principes généraux qui devraient être compris et respectés par les entreprises alimentaires, et aider les gouvernements à établir des programmes de surveillance appropriés. Elle définit ensuite certains termes et expressions spécifiques applicables au document.]

3. La première section décrit les *Bonnes pratiques d'hygiène pour la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments (BPH)*. Les BPH constituent le socle de la plupart des systèmes de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments :

- Les BPH visent la prévention ou la réduction du niveau des contaminants pour que la salubrité du produit fini, ainsi que la sécurité sanitaire, ne se voient pas compromises.
- Les BPH font partie des programmes prérequis qui devraient être mis en place par toutes les entreprises opérant dans le secteur alimentaire.
- Tous les employés devraient recevoir une formation portant sur les BPH adaptée à leurs activités ; il est important que les manipulateurs d'aliments possèdent des connaissances de base concernant les répercussions des BPH sur la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments.
- Les BPH, en général, ne requièrent que des connaissances et compétences de base.

4. L'application des BPH appropriées dans les entreprises alimentaires crée un environnement sanitaire qui favorise la production d'aliments sûrs et salubres.

5. La deuxième section décrit le *Système Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise (HACCP)*.

- L'application de l'HACCP ne sera pas efficace si des BPH ne sont pas préalablement en place.
- L'HACCP est une approche axée sur la prévention, visant à accroître la sécurité sanitaire des aliments lorsque ceci est justifié et possible, en renforçant la maîtrise des dangers obtenue par l'utilisation des BPH.
- Pour ce faire, l'HACCP utilise des mesures de maîtrise appliquées à des points critiques pour la maîtrise (CCP).
- L'HACCP ne pas être applicable dans tous les types d'entreprises alimentaires, notamment aux étapes de la production primaire. Toutefois, les principes de l'HACCP peuvent s'appliquer à certaines activités relatives à la production primaire [par exemple, l'administration de médicaments vétérinaires].
- La mise en place de l'HACCP nécessite des connaissances et des compétences spécifiques.

OBJECTIFS

6. Les *Principes généraux d'hygiène des aliments pour la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments : Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et Système Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise (HACCP)* visent à :

- Identifier les bonnes pratique d'hygiène applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final) pour fournir des aliments sûrs et propres à la consommation ;
- Recommander une approche fondée sur l'HACCP en tant que moyen d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments ;
- Fournir des directives pour l'élaboration de codes spécifiques éventuellement nécessaires pour certains secteurs de la chaîne alimentaire, certains procédés, ou certains produits, afin d'améliorer les conditions d'hygiène spécifiques de ces domaines.

CHAMP D'APPLICATION

7. Le présent document constitue un cadre structuré pour la production d'aliments sûrs et propres à la consommation, en définissant les conditions d'hygiène nécessaires et en appliquant, là où cela est justifié, des

mesures de maîtrise renforcées à certaines étapes de la production. Ce document s'adresse aux professionnels du secteur alimentaire et aux pays³, selon les cas.

UTILISATION

Généralités

8. Le présent document offre une structure de base pour d'autres codes plus spécifiques applicables à des secteurs particuliers. Ces codes et directives spécifiques devraient être considérés conjointement avec le présent document.

9. Chaque section du présent document définit à la fois les objectifs à atteindre et les raisons de ces objectifs en termes de sécurité sanitaire et de salubrité des aliments. Il se produira inévitablement des situations où certaines des exigences spécifiques présentées dans ce document ne seront pas applicables. La question fondamentale, dans tous les cas, est « quelle est la mesure nécessaire et appropriée sur le terrain de la sécurité sanitaire et de salubrité des aliments pour la consommation ? »

10. Pour indiquer les cas où de telles questions peuvent se poser, le texte utilise les expressions « au besoin » et « le cas échéant ». Dans la pratique cela signifie que, bien qu'une disposition soit généralement appropriée et raisonnable, il peut exister des situations où elle n'est ni nécessaire ni adaptée du point de vue de la sécurité sanitaire des aliments et de leur salubrité. Lorsqu'il s'agit de décider si une prescription est nécessaire ou appropriée, il convient d'évaluer le risque. Cette approche permet d'appliquer les exigences du présent document avec flexibilité et bon sens, étant entendu que l'objectif général est de produire des aliments sûrs et propres à la consommation. La grande diversité des activités et les différents degrés de risque existant dans la production alimentaire seront ainsi pris en compte.

Rôle des gouvernements, des professionnels et des consommateurs

11. Les gouvernements peuvent décider de la manière optimale de faire appliquer ces Principes généraux par la loi, la réglementation ou des recommandations en vue de :

- protéger convenablement les consommateurs contre les maladies provoqués par les aliments ; les politiques d'action devront tenir compte de la vulnérabilité de la population ou de divers groupes au sein de la population ;
- donner la garantie que les aliments sont propres à la consommation humaine ;
- maintenir la confiance à l'égard des aliments faisant l'objet d'un commerce international ; et
- prodiguer des programmes d'éducation sanitaire qui inculquent effectivement les principes d'hygiène des aliments aux professionnels du secteur alimentaire et aux consommateurs.

12. Les professionnels du secteur alimentaire devraient appliquer les pratiques d'hygiène et les principes de sécurité sanitaire des aliments définis dans le présent document afin de :

- établir et mettre en place des procédés permettant de fournir des aliments sûrs et propres à la consommation ;
- faire en sorte que les consommateurs reçoivent une information claire et facile à comprendre, comportant la liste des ingrédients, par des mentions d'étiquetage et d'autres moyens appropriés, qui leur permettent de protéger leurs aliments contre la contamination et la croissance ou la survie agents pathogènes d'origine alimentaire en les entreposant, en les manipulant et en les préparant correctement, et
- maintenir la confiance à l'égard des aliments faisant l'objet d'un commerce international.

13. Les consommateurs devraient prendre conscience de leur rôle en suivant les instructions pertinentes et en respectant les mesures d'hygiène des aliments appropriées.

PRINCIPES DE BASE RÉGISSANT UN SYSTÈME DE MAÎTRISE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE

(i) Il est recommandé d'optimiser la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments au moyen d'une approche préventive [en deux phases/à deux composantes].

(ii) Lors de l'élaboration d'un système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments, la première [phase/composante] est la mise en application des BPH.

³ Aux fins du présent document, les termes « pays », « gouvernement » et « national » indiquent que la disposition est applicable aux Membres du Codex (Article I) et aux Organisations Membres (Article II), telle qu'une organisation régionale d'intégration économique – voir le Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius.

- (iii) Les BPH devraient garantir que les aliments soient produits dans un environnement hygiénique, tout en réduisant la présence de contaminants, qu'ils soient dangereux ou non.
- (iv) Les BPH constituent un prérequis avant la mise en place d'un système HACCP, car elles fournissent le socle sur lequel doit reposer un système HACCP pour être efficace.
- (v) La mise en place de BPH, lorsque cela est approprié, devrait être soumise à un processus de surveillance, de vérification et de documentation.
- (vi) La deuxième [phase/composante] d'un système efficace de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments est la mise en place de l'HACCP, lorsque ceci est nécessaire et possible.
- (vii) L'HACCP devrait identifier tous les dangers associés au processus de production et à son environnement, et préciser ceux qui sont significatifs et qui, parce qu'ils peuvent être présents un niveau inacceptable, devraient être maîtrisés.
- (viii) L'HACCP devrait déterminer quelles mesures de maîtrise des dangers validées sont essentielles pour élever le niveau de sécurité sanitaire des aliments.
- (ix) L'application des mesures de maîtrise des dangers devrait être surveillée, vérifiée et documentée.
- (x) Tout changement survenant dans l'entreprise alimentaire, qu'il s'agisse d'un nouveau procédé, d'un nouvel ingrédient, d'un nouveau produit ou de nouveaux équipements devrait entraîner la révision des BPH et du plan HACCP afin de déterminer s'il est nécessaire d'y apporter des modifications. Les modifications devraient être documentées et, au besoin, validées.

DÉFINITIONS

14. Pour les fins du présent code, les termes et expressions ci-dessous ont la signification suivante : [Les parties supprimées de la version antérieure des PGHA sont présentées en ~~caractères barrés~~ ; les parties ajoutées sont présentées en *italique*]

Définitions de termes apparaissant dans l'ensemble du document

15. Les notes ont pour objet de fournir des explications et ne font pas partie des définitions.

Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) : système qui identifié, évalue et maîtrise les dangers qui sont significatifs pour la sécurité sanitaire des aliments.

Bonnes pratiques d'hygiène : *programmes prérequis mis en place dans l'établissement visant spécifiquement l'hygiène des aliments.*

Contaminant : tout agent biologique ou chimique, ~~toute matière étrangère ou toute autre substance ou objet physique (par exemple corps étranger ou autres substances)~~ n'étant pas ajoutée intentionnellement aux produits alimentaires et pouvant compromettre la sécurité sanitaire ou la salubrité.

Contamination : introduction ou présence d'un contaminant dans un aliment ou dans un environnement alimentaire.

Danger : agent biologique, chimique ou physique ~~ou état de~~ dans l'aliment ayant potentiellement un effet nocif sur la santé.

NOTE : *Des exemples de dangers comprennent les bactéries et leurs toxines, les virus, les parasites, les prions, les allergènes, les métaux lourds, les mycotoxines, les corps étrangers, des morceaux d'aliments solides pouvant provoquer l'étouffement.*

Désinfection : réduction, au moyen d'agents chimiques ou de méthodes physiques du nombre de micro-organismes présents dans l'environnement, jusqu'à l'obtention d'un niveau ne risquant pas de compromettre la sécurité sanitaire ou la salubrité des aliments.

Environnement : *ce qui entoure les aliments et les équipements de transformation dans l'établissement, y compris l'air et hormis les êtres humains.*

Établissement : tout bâtiment ou toute zone où les aliments sont manipulés, ainsi que leurs environs relevant de la même direction.

Hygiène des aliments : ensemble des conditions et mesures nécessaires pour assurer la sécurité *sanitaire* et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire.

Manipulateurs d'aliments : toute personne qui manipule directement les aliments emballés ou non emballés, le matériel et ustensiles alimentaires ou les surfaces en contact avec les aliments et devant donc se conformer aux exigences en matière d'hygiène des aliments.

Nettoyage : élimination des souillures, des résidus d'aliments, de la saleté, de la graisse ou de toute autre matière indésirable.

NOTE : Un grand nombre d'agents biologiques (micro-organismes), mais pas tous, sont éliminés au nettoyage. Le nettoyage est une opération prérequis avant la désinfection, laquelle est nécessaire lorsque le nettoyage n'est pas assez efficace contre les contaminants biologiques.

Production primaire : les premières étapes de la chaîne alimentaire qui comprennent, par exemple, l'élevage, la culture et la récolte, l'abattage, la traite, la pêche.

Justification : Conformément au Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande (CAC/RCP 58-2005), « l'abattage » ne fait pas partie de la production primaire.

Programmes prérequis : procédures et actions prises pour maintenir les conditions d'hygiène d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire, et qui constituent le socle des systèmes HACCP.

NOTE : Les programmes prérequis comprennent les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et autres actions dont le but ou le résultat est celui de procurer des conditions hygiéniques dans le cadre des bonnes pratiques agricoles (BPA), des bonnes pratiques vétérinaires (BPV), des bonnes pratiques de fabrications (BPF), des bonnes pratiques de production (BPP), et des bonnes pratiques de distribution (BPD).

Salubrité des aliments : assurance que les aliments sont acceptables pour la consommation humaine conformément à l'usage auquel ils sont destinés.

Sécurité sanitaire des aliments : assurance que les aliments sont sans danger pour le consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés.

Définitions spécifiques au système HACCP

Analyse des dangers : démarche consistant à rassembler et à évaluer les données concernant les dangers et les facteurs qui entraînent leur présence, afin de décider lesquels d'entre eux représentent une menace pour la sécurité sanitaire des aliments et, par conséquent, devraient être pris en compte dans le plan HACCP.

Critère critique : critère qui distingue l'acceptabilité de l'inacceptabilité en ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments.

NOTE : Un critère critique peut être une limite critique, un critère d'action observable, ou une limite à une action qui démontre que la mesure de maîtrise des dangers à un CCP est sous contrôle.

Justification : La définition initiale était « Limite critique - Critère qui distingue l'acceptabilité de l'inacceptabilité ». La limite critique est l'une des caractéristiques des mesures de maîtrise pouvant être surveillées en temps utile. Toutefois, pour les mesures de maîtrise des dangers ne se prêtant pas à être surveillées en temps utile, il sera nécessaire d'utiliser plusieurs types de critères. C'est pourquoi la définition de « critère critique » est large, tandis que la définition de « limite critique » est étroite (voir plus bas).

Danger significatif : danger dont l'analyse des dangers a déterminé qu'il devait être maîtrisé.

Diagramme des opérations : représentation systématique de la séquence des étapes ou opérations utilisées dans la production ou la fabrication d'un produit alimentaire donné.

Écart : non-respect d'une limite critère critique.

Justification de la modification : Certaines mesures de maîtrise des dangers essentielles ne permettent pas de définir une ou des limites critiques. Pourtant, des écarts au critère validé peuvent survenir et doivent être détectés.

~~**Étape** : point, procédure, opération ou stade de la chaîne alimentaire (y compris matières premières) depuis la production primaire jusqu'à la consommation finale.~~

Justification : Ce terme se définit par lui-même, une définition ne paraît pas utile.

~~**Limite critique** : critère qui distingue l'acceptabilité de l'inacceptabilité. Valeur numérique caractérisant le critère critique d'un paramètre mesurable pouvant être surveillé en temps utile.~~

NOTE 1 : La limite critique se rapporte à un mesurage, par exemple de temps, de température, de pH, d'activité de l'eau, de pression.

NOTE 2 : Lorsqu'une mesure de maîtrise implique la combinaison de plusieurs actions, il peut y avoir plusieurs limites critiques qui doivent être respectées ensemble, par exemple pour la température et le temps, le pH et l'activité de l'eau.

Maîtrise : situation dans laquelle les méthodes suivies sont correctes et les critères sont satisfaits.

Maîtriser : prendre toutes les mesures nécessaires pour garantir et maintenir la conformité aux critères définis dans le plan HACCP.

Mesure corrective : Toute action à prendre lorsque les résultats de la surveillance exercée au niveau du CCP indiquent une perte de maîtrise.

Option A (fondée sur la norme ISO 9000)

Mesure corrective : [mesure appliquée au procédé ou à l'environnement pour éliminer la cause d'une non-conformité détectée et pour en éviter la répétition.]

Correction : [action prise pour éliminer une non-conformité détectée.]

Option B (avancée par les États-Unis) :

Mesure corrective : [toute mesure prise en cas d'écart visant à corriger le problème, à séparer et évaluer tout aliment concerné par ledit écart, à déterminer comment traiter cet aliment de façon appropriée, et à identifier les causes du problème et à réduire la probabilité d'une répétition.]

Correction : [toute action prise à la place d'une mesure corrective pour identifier et corriger un problème lorsqu'un écart n'a pas d'effet sur la sécurité sanitaire des aliments (par exemple, nettoyer un équipement avant de reprendre la production).]

Mesure de maîtrise des dangers : toute action utilisable pour prévenir ou éliminer pour prendre en compte un danger significatif ou le ramener à un niveau acceptable présent dans un aliment ou dans son environnement, ou survenant pendant le processus de production, afin de garantir que son niveau dans l'aliment ne dépasse pas un niveau acceptable.

Justification de l'ajout de l'expression « des dangers » dans l'expression et de « significatif » dans la définition : Il est suggéré que le terme « mesure de maîtrise » soit associé à « des dangers » afin de bien mettre en évidence que les « mesures de maîtrise des dangers » s'adressent non à tous les dangers mais spécifiquement aux dangers significatifs identifiés lors de l'« analyse des dangers ». Une proposition de définition de « danger significatif » figure plus haut.]

Plan HACCP : document préparé en conformité des principes HACCP qui décrit les actions à prendre en vue de maîtriser les dangers qui sont significatifs pour la sécurité sanitaire des aliments dans le segment de la chaîne alimentaire considéré.

Point critique pour la maîtrise (CCP) : étape à laquelle une ou des mesures de maîtrise des dangers est sont peut être appliquées et est sont essentielles pour prévenir un danger ou éliminer un danger ou le ramener à un niveau acceptable.

Justification pour la suppression d'« éliminer » : L'approche fondée sur l'HACCP considère comme un acquis que, pour bon nombre des mesures de maîtrise, il existe toujours une probabilité théorique selon laquelle un danger persiste (à un niveau extrêmement réduit lorsqu'il existe une étape d'élimination permettant de réduire la population microbienne de plusieurs log). Ce qui est attendu des entreprises alimentaires, c'est de veiller à le ramener un niveau acceptable pour minimiser la possibilité de maladie.

Surveillance : le fait de procéder à une série programmée d'observations ou de mesurages des critères des mesures de maîtrise des dangers afin de déterminer que la mesure est sous contrôle.

Validation : obtention de preuves qu'les éléments du plan HACCP sont efficaces qu'une mesure de maîtrise des dangers ou une combinaison de mesures de maîtrise des dangers, appliquées de manière adéquate, ont la capacité de maîtriser un danger en atteignant un résultat spécifique.

Vérification : application de méthodes, procédures, analyses et autres évaluations, en plus de la surveillance, afin de déterminer s'il y a conformité avec le plan HACCP si une mesure de maîtrise a fonctionné comme escompté.

LISTE DES PARTICIPANTS**Président****France**

Olivier Cerf : Olivier.cerf@gmail.com

Secrétariat :

Louise Dangy : louise.dangy@ensv.vetagro-sup.fr

Co-présidents**Chili**

Alvaro Flores Andrade : aflores@minsal.cl

Ghana

John Oppong-Otoo : codex@gsa.gov.gh

Inde

Sunil Bakshi : sbakshi@fssai.gov.in

États-Unis d'Amérique

Jenny Scott : jenny.scott@fda.hhs.gov

Argentine

Gustavo Javier Ventura
gbventura@magyp.gob.ar

Erika J. Marco
emarco@anmat.gov.ar

Josefina Cabrera
josefina@anmat.gov.ar

Australie

Ann Backhouse
codex.contact@agriculture.gov.au

Patricia Blenman
patricia.blenman@foodstandards.gov.au

Amanda Hill
amanda.hill@foodstandards.gov.au

Belgique

Katrien Beullens
katrien.beullens@favv.be

Liesbeth Jacxsens
liesbeth.jacxsens@ugent.be

Bénin

Egnon Jacques Houngbenou Hougla
jacquos75@yahoo.fr

Brésil

M^{me} Ligia Schreiner
Specialist on Regulation and Health Surveillance
ligia.schreiner@anvisa.gov.br

Colombie

Giovanny Cifuentes Rodriguez
gcifuentes@minsalud.gov.co

Costa Rica

Alejandra Diaz
Alejandra.diaz@iica.int

Côte d'Ivoire

Tape Stanislas Dewinther
stantape@gmail.com

Canada

Hélène Couture
helene.couture@hc-sc.gc.ca

Hussein Hussein
hussein.hussein@hc-sc.gc.ca

Chili

Álvaro Flores Andrade
aflores@minsal.cl

Danemark

Birthe Steenberg
bsb@lf.dk

République dominicaine

Modesto Perez
codexsespas@yahoo.com

Équateur

Daniela Naranjo
dnaranjo@normalizacion.gob.ec

Monica Quinatoa Osejos
monicaquinatoaosejos@yahoo.com

Union européenne (UE)

M. Kris De Smet
kris.de-smet@ec.europa.eu

France

Nathanaëlle Chelélékian
nathanaelle.chelelekian@sgae.gouv.fr

Fany Molin
fany.molin@agriculture.gouv.fr

Ghana

John Oppong-Otoo
codex@gsa.gov.gh

Grèce

Eleni Stavrakaki
elstavrakaki@yahoo.gr

Inde

Sunil Bakshi
sbakshi@fssai.gov.in

Praveen Gangahar
pgangahar@gmail.com

D.K. Sharma
dksharma@nddb.coop

Dr Jasvir Singh
jasvir.singh@mdlz.com

Irlande

Wayne Anderson
wanderson@fsai.ie

Japon

Hajime Toyofuku
toyofuku@yamaguchi-u.ac.jp

Codex Japan
codexj@mhlw.go.jp

Tomoko Goshima
tomoko_goshima870@maff.go.jp

Malaisie

Nur Hilda Hanina
hildahanina@moh.gov.my

Raizawanis Abdul Rahman
raizawanis@moh.gov.my

Mexique

Penélope Elaine Sorchini Castro
psorchini@cofepris.gob.mx
codex@cofepris.gob.mx

Emmanuel Hernandez Galvan
codexmex1@economia.gob.mx

Nouvelle-Zélande

Judi Lee
judi.lee@mpi.govt.nz

Norvège

M^{me} Kjersti Nilsen Barkbu
kjersti.nilsen.barkbu@mattilsynet.no

Pays-Bas

Arie Ottevanger
a.ottevanger@minvws.nl

Pérou

Susan Karin Dioses Cordova
susandioses01@gmail.com

Pologne

Katarzyna Lasiicka
katarzyna.lasiicka@wetgiw.gov.pl

Joanna Maryniak-Szpilarska
jmaryniak@ijhars.gov.pl

Saint-Vincent

D'obre Haydeen Charles
haydeencharles@gmail.com

Suède

Viveka Larsson
viveka.larsson@slv.se

Satu Salmela
satu.salmela@slv.se

Mats Lindblad
mali@slv.se

Suisse

Christina Gut Sjoeborg
Christina.gut@blv.admin.ch

Thaïlande

M^{me} Virachnee Lohachoompol
virachnee@acfs.go.th

Tanzanie

Happy Brown Kanyeka
hbrowntz@gmail.com

Trinité-et-Tobago

Lisa Harrynanan
lisa.harrynanan@iica.int

Royaume-Uni

Carles Orri
carles.orri@foodstandards.gsi.gov.uk

États-Unis d'Amérique (É.U.)

Jenny Scott
jenny.scott@fda.hhs.gov

Uruguay

Norman Bennett
nbennett@mgap.gub.uy

Ines Martinez Bernie
imartin@latu.org.uy

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)

Cornelia Boesch
cornelia.boesch@fao.org

Fédération internationale de laiterie (FIL)

Claus Heggum

chg@lf.dk

Aurélie Dubois

adubois@fil-idf.org

IAF

Kylie Sheehan

kylie.sheehan@jas-anz.org

IFPRI

Anne MacKenzie

a.mackenzie@cgiar.org

ILSI

Leon Gorris

leon.gorris@unilever.com

IFU

John Collins

john.ifu-fruitjuice.com

IPC

Marilia Rangel Ribas Martins Campos

marilia@internationalpoultrycouncil.org

SSAFE

Himanshu Gupta

himanshu.gupta@nestle.com

Quincy Lissaur

qlissaur@ssafe-food.org

Annexe III

CONSEILS GÉNÉRAUX SUR LA PRÉSENTATION DES OBSERVATIONS

Afin de faciliter la compilation des observations et la préparation des documents d'observations, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore sont priés de soumettre leurs observations sous les intitulés suivants :

- (i) Observations générales
- (ii) Observations particulières

Les observations particulières devraient comprendre une référence à la section pertinente et/ou au paragraphe du document auquel les observations renvoient.

En cas de propositions de modification de paragraphes spécifiques, les membres et observateurs sont priés de fournir leurs propositions de modification accompagnées d'une explication. Les nouveaux libellés devraient être présentés **en caractères gras/soulignés** et les passages supprimés devraient être présentés ~~en caractères barrés~~.

Pour faciliter le travail des secrétariats qui compilent les observations, les membres et observateurs sont priés de s'abstenir d'utiliser des caractères ou un surlignage en couleur car les documents sont imprimés en noir et blanc, et de ne pas utiliser la fonction de suivi des modifications, car celles-ci peuvent être perdues quand des observations sont copiées et collées dans un document consolidé.

Afin de réduire le volume de travail de traduction et d'économiser du papier, les membres et observateurs sont priés de ne pas reproduire le document en entier, mais seulement les parties du texte pour lesquelles le changement et/ou l'amendement est proposé.