



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Quarante-septième session

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

AVANT-PROJET D'ANNEXES AU CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LES ALIMENTS À FAIBLE TENEUR EN EAU

Observations soumises par l'Argentine, le Brésil, l'Équateur, El Salvador, le Japon, le Kenya, le Mexique, le Paraguay, Sainte-Lucie et FoodDrinkEurope

ARGENTINE

Observations générales

L'Argentine souhaite souligner l'importance de recevoir le rapport final FAO/OMS concernant le classement des aliments à faible teneur en eau et des dangers microbiologiques liés au moins 45 jours avant la réunion du Comité afin que le rapport puisse être évalué par nos experts.

Observations particulières

ANNEXE IV: ANNEXE SUR LES FRUITS ET LÉGUMES SÉCHÉS/DÉSHYDRATÉS, Y COMPRIS LES CHAMPIGNONS COMESTIBLES

SECTION II - CHAMP D'APPLICATION, UTILISATION ET DÉFINITION

2.1 CHAMP D'APPLICATION

1. La présente annexe vise tous les fruits séchés par des moyens naturels ou artificiels ou par une combinaison de ceux-ci, y compris les produits lyophilisés. **Les fruits couverts par le présent code comprennent, sans s'y limiter, les pommes, les abricots, les pêches, les poires, les nectarines, les pruneaux, les figues, les dates et les fruits de la vigne comme les raisins secs et les raisins de Corinthe, les bananes, les canneberges, les cerises, les myrtilles.**

Ces fruits et légumes peuvent se présenter sous forme de tranches, de cubes, de dés, de granules ou en fragments d'autres formes, ou bien être laissés entiers avant la déshydratation.

Les fruits à coque sont exclus du champ d'application de la présente annexe.

Justification : l'Argentine recommande d'inclure quelques exemples pour fournir une meilleure compréhension du champ d'application du présent document et il convient de noter que les fruits à coque en sont exclus.

SECTION IV - ÉTABLISSEMENT : CONCEPTION ET INSTALLATIONS

3. Se référer aux *Principes généraux d'hygiène en matière d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) et au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53-2003).

4.2 4.2 LOCAUX ET SALLES

4.2.1 Conception et disposition

4. Les hangars de coupe où les fruits sont dénoyautés, coupés ou traités de toute autre façon et étendus sur des clayettes en vue de la dessiccation devraient, de préférence, être constitués par des bâtiments fermés aux fenêtres grillagées, interdisant l'accès aux rongeurs, aux insectes ou aux oiseaux. Quand la coupe est effectuée dans des hangars ouverts, il y aurait lieu de prendre des précautions appropriées pour assurer la protection contre la contamination par les insectes, les rongeurs ou les oiseaux et empêcher ceux-ci d'y faire leurs nids.

4.3 MATÉRIEL

4.3.1 Questions générales

5. Le matériel utilisé pour la dessiccation devrait être construit et employé de telle façon que l'agent de séchage ne puisse être nuisible au produit.

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

(2) Inspection et triage. Avant de les introduire dans le chaîne de transformation ou à un stade approprié de celle-ci, il faudrait inspecter et trier comme il convient les matières premières afin d'éliminer les produits de rebut. Ces opérations devraient s'effectuer dans des conditions conformes aux règles de la propreté et de l'hygiène. Seules les matières propres et saines devraient servir au traitement ultérieur.

(3) Lavage ou autre préparation. Les matières premières devraient être lavées selon les besoins pour éliminer les souillures et autres contaminants. L'eau utilisée à ces fins ne devrait pas être remise en circulation, à moins qu'elle ne soit convenablement traitée pour demeurer dans des conditions telles qu'elle ne constitue pas de risque pour la santé publique. L'eau utilisée pour le lavage, le rinçage ou le transport des produits alimentaires devrait être de qualité potable.]

(6) Conservation du produit fini. Les méthodes de conservation ou de traitement du produit fini devraient permettre de tuer tous les insectes ou acariens restant après la transformation et d'assurer une protection contre la contamination, l'altération ou l'apparition d'un danger pour la santé publique. Le produit fini devrait avoir une humidité telle qu'il puisse être conservé dans les lieux d'origine et de distribution dans des conditions normalement prévisibles pour ces lieux, sans altération notable du fait de la pourriture, de la moisissure, de modifications enzymatiques ou de toute autre cause.

Justification : l'Argentine propose de conserver cette partie du document original, car il s'agit de pratiques spécifiques aux FRUITS ET LÉGUMES SÉCHÉS/DÉSHYDRATÉS

ANNEXE V: ANNEXE SUR LES NOIX DE COCO DESSÉCHÉES

SECTION V - CONTRÔLE DES OPÉRATIONS

5. En aucun cas, la parche ne devrait être séchée dans les dessiccateurs utilisés pour la dessiccation de la chair de noix de coco.

6. Voir les *Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire* et le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais*.

5.2 ASPECTS-CLÉS DES SYSTÈMES DE CONTRÔLE D'HYGIÈNE

5.2.2 Étapes spécifiques de la transformation

Inspection et triage. Lors des opérations de déparchage et de lavage, toutes les amandes devraient être inspectées, et les amandes impropres à la consommation, y compris les amandes germées, devraient être mises au rebut. Ces opérations devraient s'effectuer dans des conditions conformes aux règles de la propreté et de l'hygiène. Seule la chair de noix de coco propre et saine devrait être utilisée pour tout traitement ultérieur.

Transformation. Entre le lavage et le concassage, les amandes devraient être soumises à un traitement efficace afin d'éliminer les organismes pathogènes de la surface de la chair, par exemple par immersion dans une quantité appropriée d'eau bouillante pendant une période suffisante pour éliminer les organismes pathogènes de la surface de la chair.

Manutention. Après ce traitement, les amandes ne devraient en aucun cas être manipulées à la main ; la manutention devrait être assurée par des moyens mécaniques, des récipients, des pelles, des râpeaux ou tout autre instrument fabriqué en matériau étanche pour empêcher la contamination.

Dessiccation Les noix de coco concassées devraient être desséchées dans un courant d'air chaud et propre, exempt de toute contamination chimique, jusqu'à ce que leur teneur en eau ait été ramenée à un niveau sans danger pour le stockage. Les noix de coco concassées devraient être disposées en couches minces sur les plateaux de dessiccation ; il y aurait lieu, en outre, d'utiliser des méthodes efficaces pour briser la fibre. Une fois desséchées, les noix devraient être refroidies avant le conditionnement.

Justification : l'Argentine propose de conserver « Inspection et triage » du document original, car il s'agit de pratiques spécifiques aux **NOIX DE COCO DESSÉCHÉES**

ANNEXE VI : ANNEXE SUR LES ARACHIDES (CACAHUÈTES)

2.1 CHAMP D'APPLICATION

1. La présente annexe s'applique aux arachides, connues également sous le nom de cacahuètes (*Arachishypogaea* L.). Elle vise tous les types et toutes les formes d'arachides (cacahuètes) non décortiquées et décortiquées, fraîches ou séchées.

2.2 Définitions

- **Coques vides : arachides (cacahuètes) non décortiquées dont le poids est excessivement léger sous l'effet de graves dégâts imputables à des facteurs physiologiques, à des moisissures, à des insectes ou à d'autres causes ; elles peuvent être éliminées, par exemple, par vannage pneumatique.**

- **Séchage : dessiccation des arachides (cacahuètes) non décortiquées jusqu'à l'obtention d'un taux d'humidité sans danger.**

- **Arachides (cacahuètes) de plantation : arachides (cacahuètes) non décortiquées telles qu'elles arrivent de l'exploitation, une fois séparées des fanes par un procédé manuel et/ou mécanique.**

Justification : l'Argentine propose de conserver les définitions. Celles-ci permettent de mieux comprendre la présente annexe

SECTION V - CONTRÔLE DES OPÉRATIONS

5.2 ASPECTS-CLÉS DES SYSTÈMES DE CONTRÔLE D'HYGIÈNE

5.2.2 Étapes spécifiques de la transformation

2. Il conviendrait de soumettre à une inspection continue les arachides décortiquées pour déterminer si le matériel de l'usine fonctionne convenablement et si les amandes sont exemptes de matières étrangères, d'avaries et de contamination. L'inspection indiquera les ajustements qu'il convient d'apporter au matériel. Il conviendra alors de les appliquer dans les plus brefs délais.

3. Une fois les arachides décortiquées et classées par taille, il faudrait procéder à un épierrage supplémentaire afin de retirer les petites pierres, les impuretés et autres matières étrangères qui n'ont pu être éliminées lors de l'épierrage effectué à l'exploitation. On veillera spécialement à ne pas surcharger le matériel de classement.

4. Le pourcentage d'eau libre dans les arachides (cacahuètes) décortiquées et non décortiquées devrait être suffisamment faible pour prévenir la croissance des microorganismes, que l'on rencontre normalement pendant la récolte, le traitement et l'entreposage des graines - par exemple, un a_w inférieur ou égal à 0,70 à 25°C (77°F).

Inspection et triage

Avant de les introduire dans la chaîne de transformation ou à un stade approprié de celle-ci, il faudrait inspecter et trier les matières premières afin d'éliminer les produits de rebut. L'expérience montre que l'aflatoxine est le plus souvent associée à des arachides moisies, décolorées, ridées, et endommagées par les insectes ou de toute autre façon. Les arachides contaminées par la moisissure peuvent présenter certaines des caractéristiques suivantes :

(a) Coloration de la peau plus foncée avant et/ou après torréfaction.

(b) Pulpe plus foncée (après décoloration) avant et/ou après torréfaction.

(c) Résistance à la séparation des cotylédons et/ou à la décoloration.

Pour éliminer efficacement les arachides contaminées par la moisissure, le triage devrait être effectué avant et après la décoloration et la torréfaction. Lorsque la séparation des cotylédons fait partie du processus de transformation, les amandes qui résistent à cette séparation devraient être éliminées. On devrait vérifier l'efficacité des techniques de triage en procédant à des analyses périodiques pour déceler la présence d'aflatoxines dans les arachides triées, dans le produit fini, ou dans les deux. Cette opération devrait être effectuée assez fréquemment pour avoir la certitude que le produit est parfaitement acceptable

Justification : l'Argentine propose de conserver cette partie du document original, car il s'agit de pratiques spécifiques aux arachides (cacahuètes).

BRÉSIL

ANNEXE I: EXEMPLES DE CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES AUX ALIMENTS À FAIBLE TENEUR EN EAU

Le critère pour Salmonella dans les aliments à faible teneur en eau destinés aux populations présentant des risques élevés d'infection alimentaire devrait également prendre en considération l'existence éventuelle de conditions réduisant les risques, un facteur de risque inchangé ou des conditions susceptibles d'accroître les risques.

ANNEXE V: ANNEXE SUR LES NOIX DE COCO DESSÉCHÉES

2.1 CHAMP D'APPLICATION

1. La présente annexe vise les noix de coco desséchées, produit séché préparé pour la consommation humaine, ne nécessitant aucune autre transformation, obtenu par ~~déchiquetage ou par un autre procédé de~~ broyage de l'amande parée de noix de coco, fruits du palmier ~~Cocos nucifera~~ *Cocos nucifera* L.

2. Si les fruits ne sont pas débarrassés du coïr sur les lieux de récolte, cette enveloppe devrait être ôtée dans un lieu séparé de l'usine. Les noix défibrées peuvent alors pénétrer dans ~~l'usine~~ **les locaux** où les **opérations** de sectionnement, de départage et de lavage de l'endosperme devraient se dérouler dans des ateliers séparés. Les ateliers où les opérations de sectionnement, de départage et de lavage de l'endosperme ont lieu ne devraient pas donner directement dans les autres ateliers.

3. Les **ateliers locaux** devraient être organisés de telle sorte que les noix passent des **ateliers salles** de sectionnement, de départage et de lavage à la salle de conditionnement sans revenir en arrière ou traverser une zone où ont lieu des activités connexes. Il faudrait prendre des précautions pour empêcher la contamination des ateliers de ~~déchiquetage~~ **broyage**, ~~dessiccation~~ **séchage** et de conditionnement par les poussières.

Justification : « déchiquetage » devrait être remplacé par « **broyage** », car le terme « déchiquetage » a été considéré comme obsolète lors de la révision de la Norme Codex pour la noix de coco desséchée (Codex Stan 177/1991). Le terme « broyage » est plus large et comprend le déchiquetage (les déchiqueteuses ne sont pas utilisées dans les installations modernes). Le terme « dessiccation » devrait également être remplacé par le terme « **séchage** », car ce dernier fait partie de la terminologie adoptée lors de la révision de la Norme Codex pour la noix de coco desséchée (Codex Stan 177/1991).

5.2.2 Étapes spécifiques de la transformation

Transformation. ~~Entre le lavage et le concassage~~, les amandes devraient être soumises à un **traitement** efficace afin d'éliminer les organismes pathogènes de la surface de la chair, par exemple par **vaporisation directe** ou par immersion dans une quantité appropriée d'eau bouillante pendant une période suffisante pour éliminer les organismes pathogènes de la surface de la chair.

Justification : cette suppression vise à favoriser la flexibilité et à refléter les pratiques actuelles. Les opérations en cours priorisent la pasteurisation du produit avant la dessiccation. Procéder à la pasteurisation avant le déchiquetage peut entraîner une recontamination après le déchiquetage ; une autre étape de décontamination peut être nécessaire si la noix de coco concassée doit être mise en attente avant la dessiccation

Manutention. Après ~~ce traitement~~ **cette opération**, les amandes ne devraient en aucun cas être manipulées à la main ; la manutention devrait être assurée par des moyens mécaniques, des récipients, des pelles, des râpeaux ou tout autre instrument fabriqué en matériau étanche pour empêcher la contamination.

Dessiccation. Les noix de coco ~~concassées~~ **broyées** devraient être desséchées dans un courant d'air chaud et propre, exempt de toute contamination chimique, jusqu'à ce que leur teneur en eau ait été abaissée à un niveau satisfaisant pour l'emmagasinement. ~~Les noix de coco concassées~~ **Le produit** devrait être disposé en couches minces sur les plateaux de dessiccation ; il y aurait lieu, en outre, d'utiliser des méthodes efficaces pour briser la fibre. Une fois desséchées, les noix devraient être refroidies avant le conditionnement.

ANNEXE VI: ANNEXE SUR LES ARACHIDES (CACAHUÈTES)

Le Brésil propose de supprimer l'annexe sur les arachides (cacahuètes), car les dispositions couvertes par la présente annexe figurent déjà dans les codes généraux d'hygiène et dans le Code d'usages pour la

prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines (CAC/RCP 55). Le présent code devrait uniquement mentionner le document CAC/RCP 55.

ÉQUATEUR

(I) Observations spécifiques:

L'Équateur n'a aucune observation concernant l'Annexe I, Exemples de critères microbiologiques pour les aliments à faible teneur en eau.

ANNEXE II: ORIENTATIONS POUR LA MISE EN PLACE DES PROGRAMMES DE SURVEILLANCE DE L'ENVIRONNEMENT POUR SALMONELLA SPP. ET POUR D'AUTRES ENTÉROBACTÉRIES DANS LES ZONES DE TRANSFORMATION D'ALIMENTS À FAIBLE TENEUR EN EAU

(I) Observations spécifiques:

L'Équateur demande que le texte ci-dessous soit inclus au paragraphe 5, alinéa (d) Outils et techniques d'échantillonnage:

i. Il est important de sélectionner et d'adapter le type d'outils et de techniques d'échantillonnage aux types de surfaces et aux lieux d'échantillonnage. À titre d'exemple, le grattage des résidus de surfaces ou la collecte de résidus des aspirateurs peuvent fournir des échantillons utiles. Les éponges humides, elles, peuvent être adaptées aux grandes surfaces. **Des plaques de collecte peuvent être utilisées pour la qualité microbiologique de l'air.** Les outils et les techniques d'échantillonnage devront parfois être validés pour démontrer la reprise de croissance effective des organismes cibles. Dans les zones soumises à des mesures d'hygiène strictes, les chiffons et éponges devront être légèrement humidifiés (ni mouillés, ni trempés) de sorte à limiter autant que faire se peut la collecte de résidus. Avant d'utiliser ces techniques, il importe de s'assurer que la zone a été intégralement séchée après le prélèvement

(ii) Observations d'ordre général:

L'Équateur estime pouvoir se conformer à ce document et l'appuyer pourvu que les observations précédentes soient prises en compte.

ANNEXE III: ANNEXE SUR LES ÉPICES ET LES PLANTES AROMATIQUES SÉCHÉES

(i) Observations spécifiques:

L'Équateur suggère de modifier comme suit la définition d'épices et plantes aromatiques :

Épices et herbes aromatiques séchées : parties de végétaux séchés ou leurs mélanges **plantes ou parties d'une plante (racines, rhizomes, bulbes, feuilles, écorces, fleurs, fruits et graines) séchées** utilisées pour donner de la saveur, de l'arôme ou pour colorer les aliments. Ce terme s'applique indifféremment aux produits entiers, broyés, moulus ou mélangés

(ii) Observations d'ordre général:

Ayant analysé le reste du document, l'Équateur décide de s'y conformer pour la plupart.

ANNEXE IV: ANNEXESUR LES FRUITS ET LÉGUMES SÉCHÉS/DÉSHYDRATÉS, Y COMPRIS LES CHAMPIGNONS COMESTIBLES

(I) Specific Comments:

L'Équateur n'a aucune observation spécifique concernant l'Annexe IV.

.ANNEXE V: ANNEXE SUR LES NOIX DE COCO DESSÉCHÉES

(i) Observations spécifiques:

L'Équateur souhaite voir ajoutée la partie suivante à la section V, paragraphe 5.2.2 Étapes spécifiques de la transformation:

Contrôle du produit final.- Avant son conditionnement, le produit final devrait être soumis à un contrôle physique portant sur les résidus en général (par exemple, résidus métalliques), ainsi que microbiologique.

(ii) Observations d'ordre général:

L'Équateur estime pouvoir se conformer à ce document et l'appuyer pourvu que les observations précédentes soient prises en compte.

ANNEXE VI: ANNEXE SUR LES ARACHIDES (CACAHUÈTES)

(i) Observations spécifiques :

L'Équateur n'a aucune observation spécifique portant sur le document susmentionné.

EL SALVADOR

Observations générales :

ANNEXE I:

Il est suggéré que l'annexe soit conservée

ANNEXE VI:

Il est suggéré que l'annexe sur les arachides (cacahouètes) soit développée en y incluant les pathogènes qui pourraient les affecter (bactéries, moisissures (mycotoxines)).

Observations particulières :

1. Paragraphe 1 de l'annexe I : Remplacer « loto » par « lote » (NDT : la version française reste inchangée)
2. Paragraphe 3 de l'annexe I : corriger :
3. « ...ainsi que de la population cible [a fortiori si elle présente de forts risques d'infections **de maladies** alimentaires]. »
 3. Tableau sur la *Salmonella* : (il manque une virgule) « Évaluation des risques en fonction des conditions dans lesquelles les aliments sont supposés être manipulés, traités et consommés » (NDT : la version française reste inchangée).
 4. Paragraphe 4 de l'annexe II : Supprimer le terme « devrait »
4. “« La méthode de prélèvement pourra être revue en fonction des (précédentes) conclusions. Si nécessaire, de nouveaux prélèvements devraient être réalisés... » (NDT : la version française reste inchangée)...”
5. Paragraphe 5 de l'annexe II : (e) Méthodes d'analyses, i :
 - i. "...« ...démontrer que les méthodes sont suffisamment sensibles pour détecter les organismes cibles. » (NDT : la version française reste inchangée).

JAPON

Observations générales

Le projet d'Annexe I devrait contenir des informations générales suffisantes sur les exemples de critères microbiologiques afin que les utilisateurs (c'est-à-dire les entreprises du secteur alimentaire et les gouvernements) puissent appliquer les critères microbiologiques pour les aliments à faible teneur en eau conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997) et au document principal du Code. Le Japon suggère que les références des données scientifiques énoncées dans les rapports du JEMRA *(c'est-à-dire prévalence des *Salmonella* et importance de la maladie) soient ajoutées au projet d'Annexe I afin d'aider les utilisateurs à examiner la nécessité et la finalité des critères microbiologiques applicables aux aliments à faible teneur en eau, qui englobent une grande diversité d'ingrédients, procédés, mesures de maîtrise des produits et différents degrés de risques.

* *Rapport d'une procédure de consultation FAO/OMS : Classement des aliments à faible teneur en eau pour la gestion des risques microbiologiques (à paraître), Rapport de synthèse de la réunion conjointe d'experts FAO/OMS sur les dangers microbiologiques des épices et des plantes aromatiques séchées (à paraître).*

Observations particulières

Annexe I

Tout au long du document

“Le terme « *Salmonella* » devrait apparaître en italique.

Tout au long du document

« critère/critères de sécurité sanitaire des aliments » devrait être remplacé par « critère/critères microbiologique(s) ».

Justification : « critère/critères de sécurité sanitaire des aliments » n'est ni défini ni utilisé dans les documents du Codex en vigueur.

Paragraphe 1, 1^{ère} phrase:

La sécurité sanitaire des aliments reposant principalement sur la mise en œuvre de mesures de maîtrise, des tests microbiologiques peuvent se révéler utiles pour évaluer et vérifier l'efficacité des pratiques de sécurité sanitaire des aliments et d'assainissement, renseigner sur le contrôle d'un procédé et même un lot spécifique de produits lorsque les plans et les méthodes d'échantillonnage sont bien conçus et appliqués.

Justification: Se référer aux observations générales. (Veuillez consulter le rapport concernant les épices et les herbes, p. 8)

Paragraphe 4, 3^e phrase:

La seule pratique de contrôles microbiologiques peut néanmoins conduire à une fausse impression de sécurité **quant à l'atteinte du niveau approprié de maîtrise** du fait des limites statistiques liées aux plans d'échantillonnage, notamment au cas où un danger présente un risque inacceptable à des concentrations faibles et a des prévalences basses ou variables.

Justification: Pour des raisons de clarté.

Paragraphe 5, 1^{ère} phrase:

La faible prévalence des Salmonella et les différents degrés d'importance de la maladie, en lien avec les aliments à faible teneur en eau, doivent être examinés lors de l'établissement d'un critère microbiologique. La famille des aliments à faible teneur en eau englobe une très grande variété de produits.

Justification: Se référer aux observations générales. (Veuillez consulter le rapport sur les aliments à faible teneur en eau, partie I p.21 et partie II p.21)

Tableau, note**, 2e phrase:

... La concentration moyenne détectée est de 1 cfu pour 120 g de produit en supposant un écart-type de 0,5 log cfu/g au sein du lot

Justification: Modification d'ordre rédactionnel.

Annexe IV

Paragraphe 8, 2e et 3e phrases :

Les fruits et légumes peuvent être séchés naturellement (par exemple à l'air libre) ou mécaniquement, à condition que des mesures soient prises pour éviter la contamination de la matière première pendant le séchage. ~~Lorsque les fruits ou les légumes sont séchés au soleil dans des aires de dessiccation, ces zones devraient être considérées comme des aires de transformation alimentaire. Ces aires devraient autant que possible répondre aux dispositions pertinentes de la section IV des Principes généraux en matière de hygiène alimentaire.~~

Pour toute information complémentaire concernant le séchage, voir les sections 3.3.3 et 5.2.1.1 de l'Annexe III sur les épices et les plantes aromatiques séchées.

Justification: Pour éviter les répétitions. (La section 2.2 du document principal du Code mentionne que le Code et les annexes devraient être utilisés conjointement avec les Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire. Par ailleurs, la section 3.3.3 de l'Annexe III sur les épices et les plantes aromatiques séchées couvre déjà les dispositions relatives au séchage à l'air libre.)

KENYA

ANNEXE I: EXEMPLES DE CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES POUR LES ALIMENTS À FAIBLE TENEUR EN EAU

3. Lorsque cela s'avère opportun, des spécifications propres aux microorganismes pathogènes comme Salmonella spp. devraient être établies en tenant compte de la séquence des processus de transformation,

de l'utilisation finale des aliments à faible teneur en eau, des conditions de fabrication du produit ainsi que de la population cible. ~~[a fortiori si elle présente de forts risques d'infections alimentaires].~~

Observation : Nous proposons de supprimer une partie du paragraphe 3, comme indiqué ci-dessus.

Justification : Cette idée est déjà sous-entendu par l'expression « population cible » dans ce même paragraphe

ANNEXE II : ORIENTATIONS POUR LA MISE EN PLACE DES PROGRAMMES DE SURVEILLANCE DE L'ENVIRONNEMENT POUR *SALMONELLA* SPP. ET POUR D'AUTRES ENTEROBACTÉRIES DANS LES ZONES DE TRANSFORMATION D'ALIMENTS À FAIBLE TENEUR EN EAU

(b) Lieux d'échantillonnage, nombre de prélèvements et intervalles d'échantillonnage

iii. Il est essentiel de prélever les échantillons environnementaux, a fortiori dans le cas de Salmonella, après plusieurs heures de production, afin de dépister les microorganismes transférés depuis les zones d'hébergement. Il importe de prélever correctement des échantillons pour toutes les équipes ayant pris part à la fabrication et de couvrir toutes les périodes de production de ces équipes, dans la mesure du possible. Le prélèvement d'échantillons supplémentaires ou le contrôle des EB juste avant le début des activités représentent un bon indicateur de l'efficacité des opérations de nettoyage.

Observation : Nous proposons d'ajouter « dans la mesure du possible » dans la deuxième phrase du paragraphe (b)iii, comme indiqué ci-dessus.

Justification : Pour rendre pratique l'échantillonnage.

(c) Fréquence de l'échantillonnage

ii. La fréquence du ~~programme de surveillance~~ de l'échantillonnage environnemental doit être réajustée en fonction des résultats et de leur importance en termes de risque de contamination. Notamment, la détection d'agents pathogènes dans le produit fini devrait engendrer d'autres prélèvements environnementaux et d'enquête visant à cibler les sources de contamination. La fréquence doit également être augmentée dans les situations où l'on peut supposer un risque accru de contamination, par exemple en cas d'activités de maintenance ou de construction, cas de contamination ou après un nettoyage à l'eau.

Observation : Nous proposons de remplacer « programme de surveillance » par « échantillonnage » dans le paragraphe c(ii), comme indiqué ci-dessus.

Justification : Pour donner plus de clarté au paragraphe et dans un souci d'harmonisation avec le sous-titre « Fréquence de l'échantillonnage »..

ANNEXE III: ÉPICES ET HERBES AROMATIQUES SÉCHÉES

4.4 INSTALLATION

4.4.8 Entreposage

27. Des moisissures peuvent se développer dans les épices et les herbes aromatiques séchées si les conditions d'entreposage ne sont pas adaptées. Les épices et les herbes aromatiques séchées doivent être conservées dans un milieu dont le taux d'humidité est suffisamment bas pour empêcher le développement de moisissures.

Observation : Nous proposons de supprimer « with humidity » dans le paragraphe 27 de la version anglaise.

Justification : Pour donner plus de clarté au paragraphe. [Note du traducteur : cette modification n'a pas d'incidence sur la version française.]

SECTION V - CONTRÔLE DES OPÉRATIONS

5.1 MAÎTRISE DES DANGERS LIÉS AUX ALIMENTS

28. Des mesures devraient être prises à chaque étape de la chaîne d'approvisionnement alimentaire afin de minimiser le risque de contamination des épices et des herbes aromatiques séchées par des agents pathogènes (notamment les moisissures productrices de mycotoxines), des contaminants chimiques et d'autres matières étrangères telles que des excréments, des poils de rongeurs ou encore des fragments d'insectes.

Observation : Nous proposons d'ajouter « ... et d'autres matières étrangères telles que... » dans le paragraphe 28.

Justification : Pour un regroupement approprié et pour donner plus de clarté à la phrase.

5.2.5 Contamination physique et chimique

44. Des ~~machines~~ outils et des méthodes appropriés doivent être utilisés pour éliminer les dangers physiques tels que la présence de gravillons ou de cailloux. Des tables de séparation à air ou des séparateurs par gravité peuvent être utilisés pour éliminer les particules de même taille et de densité différente que les produits. Des tamis de différents diamètres peuvent être utilisés pour obtenir la granulométrie requise pour chaque produit ainsi que pour enlever les matières étrangères.

Observation: Nous proposons de remplacer « machines » par « outils et méthodes » dans le paragraphe 44.

Justification: Les machines ne sont pas les seuls équipements/outils utilisés pour éliminer les dangers physiques.

45. Quel que soit le type de séparateur utilisé, les paramètres suivants doivent être considérés : la granulométrie, la densité, le poids et le calibre des particules, la vitesse de l'air, l'inclinaison des cribles, la force de vibration, etc. requis pour obtenir la plus grande efficacité de nettoyage.

46. Des aimants ou des détecteurs de métaux doivent être utilisés pour détecter et séparer les objets ferreux des objets non-ferreux/métalliques. Pour obtenir une extraction efficace, il faut que les aimants soient situés aussi près que possible du produit nécessitant le retrait des particules de métal. En outre, les aimants agissent mieux lorsque le produit coule avec fluidité. Il peut être nécessaire de placer plus d'un aimant sur la chaîne de nettoyage. Les aimants doivent être nettoyés fréquemment. L'équipement doit être conçu de manière à empêcher que la force du courant de produit emporte les particules de métal collées aux aimants. Les épices et les herbes aromatiques séchées doivent être disposées en couche fine pour faciliter cette activité..

Observation : Nous proposons d'ajouter « ... du produit nécessitant le retrait des particules de métal ».

Justification : Ajouté à la phrase pour des raisons de clarté.

5.4 CONDITIONNEMENT

52. Des sacs/conteneurs hermétiques doivent être utilisés pour protéger les épices et les herbes aromatiques séchées contre la contamination et la présence d'humidité, d'insectes et de rongeurs. En particulier, la réabsorption de l'humidité ambiante ~~dans les climats tropicaux humides~~ devrait être évitée. La contamination doit être évitée en utilisant des doublures ou des revêtements intérieurs le cas échéant. Il est recommandé d'utiliser des sacs et des emballages neufs pour le conditionnement en contact avec les aliments. Si on se sert de contenants réutilisables, ces contenants doivent être nettoyés et désinfectés avant utilisation. Les sacs et les contenants doivent être en bon état ; il faut porter une attention particulière aux sacs tissés avec de la fibre grossière, car ils peuvent constituer une source de contamination. Les sacs et les contenants d'emballage secondaire offrant une protection supplémentaire peuvent être réutilisés, mais ils ne doivent pas avoir déjà servi à emballer des produits non alimentaires tels que des produits chimiques ou des aliments pour animaux.

Observation : Nous proposons de supprimer du paragraphe 52 « dans les climats tropicaux humides ».

Justification : Des conditions similaires existent partout ailleurs et pas seulement dans les climats tropicaux.

53. Il est conseillé de ne pas pulvériser de brouillard d'eau sur les épices et les herbes aromatiques séchées (par exemple piment séché) dans le but d'empêcher la casse lors de l'emballage. Cette pratique peut stimuler la croissance des moisissures et des agents pathogènes microbiens éventuellement présents.

54. Les produits finis peuvent être emballés dans des récipients hermétiques au gaz, de préférence sous un gaz inerte tel que l'azote ou sous vide, de manière à retarder l'apparition de moisissures.

SECTION VI - ÉTABLISSEMENT : ENTRETIEN ET ASSAINISSEMENT

6.2 PROGRAMMES DE NETTOYAGE

60. Le nettoyage à l'eau peut être approprié dans certaines situations, par exemple lorsque *Salmonella* a été dépistée dans l'environnement. Le nettoyage à l'eau devrait être suivi tout d'abord d'une désinfection effectuée au moyen de désinfectants à évaporation rapide à base d'alcool de qualité alimentaire, puis d'un séchage complet.

Observation: Nous proposons de remplacer désinfectants « à base d'alcool » par désinfectants « de qualité alimentaire » dans le paragraphe 60.

Justification: Il existe une large gamme de désinfectants à base d'alcool alors que les désinfectants de qualité alimentaire sont plus spécifiques.

6.4 TRAITEMENT DES DÉCHETS

62. Il faut veiller à éviter l'accès des ravageurs aux déchets. Se référer au document CAC/RCP 1-1969.

Observation: Nous proposons de mentionner le document CAC/RCP 1-1969 – Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire

Justification: Le document CAC/RCP 1-1969 est plus détaillé.

6.5 SURVEILLANCE DE L'EFFICACITÉ

63. La vérification des mesures de maîtrise en matière d'hygiène ~~de l'état d'assainissement~~ doit inclure un programme de surveillance de l'environnement conçu pour dépister les agents pathogènes tels que Salmonella dans les zones de transformation. (Voir Annexe II.)

Observation Nous proposons de remplacer « état d'assainissement » par « mesures de maîtrise en matière d'hygiène » dans le paragraphe 63.

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

SECTION VIII – TRANSPORT

64. Se référer au Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995). En outre, les cargaisons de vrac d'épices et d'herbes aromatiques séchées transportées par bateau ou par train devraient être correctement ventilées avec de l'air sec, afin d'éviter les problèmes de condensation pouvant résulter de la respiration et des variations de températures dues aux déplacements d'une zone chaude à une zone froide ou à la transition du jour à la nuit. Avant le départ d'une cargaison de vrac, les produits doivent être séchés et leur teneur en eau abaissée à un niveau empêchant la germination et la croissance de moisissures et de spores de moisissures.

Observation : Nous proposons d'ajouter « ... de moisissures et... » dans le paragraphe 64.

Justification : Certains champignons (moisissures) et leur spores sont des épices et des herbes aromatiques ; le paragraphe gagne en clarté grâce à cet ajout.

ANNEXE IV FRUITS ET LÉGUMES SÉCHÉS/DÉSHYDRATÉS, Y COMPRIS LES CHAMPIGNONS COMESTIBLES

SECTION II – CHAMP D'APPLICATION, UTILISATION ET DÉFINITIONS

2.1 CHAMP D'APPLICATION

La présente annexe vise tous les fruits séchés par des moyens naturels ou artificiels ou par une combinaison de ceux-ci, ~~y compris les produits lyophilisés~~. Ces fruits et légumes peuvent se présenter sous forme de tranches, de cubes, de dés, de granules ou en fragments d'autres formes, ou bien être laissés entiers avant la déshydratation.

Observation : Suppression de « y compris les produits lyophilisés » dans le paragraphe 1.

Justification : Il s'agit d'un des moyens artificiels de séchage.

4.2 LOCAUX ET SALLES

4.2.1 Conception et agencement

4. Les hangars de coupe où les fruits sont dénoyautés, coupés ou traités de toute autre façon et étendus sur des clayettes en vue de la dessiccation devraient, de préférence, être constitués par des bâtiments fermés aux fenêtres grillagées, interdisant l'accès aux rongeurs, aux insectes ou aux oiseaux. Quand la coupe est effectuée dans des hangars ouverts, il y aurait lieu de prendre des précautions appropriées pour assurer la protection contre la contamination par les insectes, les rongeurs ou les oiseaux et empêcher ceux-ci d'y faire leurs nids. Lorsque faire se peut, des mesures appropriées doivent être mises en œuvre pour maintenir dans la mesure du possible un taux d'humidité peu élevé dans les établissements..

Observation : Ajout de la phrase suivante : « Lorsque faire se peut, des mesures appropriées doivent être mises en œuvre pour maintenir dans la mesure du possible un taux d'humidité peu élevé dans les établissements ».

Justification : Cette annexe a pour objet principal de maintenir un faible pourcentage d'eau libre dans les aliments à faible teneur en eau.

SECTION V - CONTRÔLE DES OPÉRATIONS

5.1 MAÎTRISE DES DANGERS LIÉS AUX ALIMENTS

7. Les méthodes de conservation ou de traitement du produit fini devraient permettre de tuer d'éliminer tous les insectes ou acariens restant après la transformation et d'assurer une protection contre la contamination, l'altération ou l'apparition d'un danger pour la santé publique. Le produit fini devrait avoir une humidité telle qu'il puisse être conservé dans les lieux d'origine et de distribution dans des conditions normalement

prévisibles pour ces lieux, sans altération notable du fait de la pourriture, de la moisissure, de modifications enzymatiques ou de toute autre cause.

Observation : Remplacement de « tuer » par « éliminer ».

Justification : Utilisation d'un terme plus scientifique ayant la même signification..

5.2 ASPECTS CLÉ DES SYSTÈMES DE CONTRÔLE D'HYGIÈNE

5.2.2 Étapes spécifiques de la transformation

5.2.2.1 Séchage

8. Les fruits et légumes peuvent être séchés naturellement (par exemple à l'air libre) ou mécaniquement, à condition que des mesures soient prises pour éviter la contamination de la matière première pendant le séchage. Lorsque les fruits ou les légumes sont séchés au soleil dans des aires de dessiccation, ces zones devraient être considérées comme des aires de transformation alimentaire. Ces aires devraient autant que possible répondre aux dispositions pertinentes de la section IV des *Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire*..

Observation : Correction grammaticale par la suppression de « such of the » dans le paragraphe 8 de la version anglaise.

Justification : Pour donner plus de clarté au paragraphe. [Note du traducteur : cette modification n'a pas d'incidence sur la version française.]

9. Pour toute information complémentaire concernant le séchage, voir les sections 3.3.3 et 5.2.1.1 de l'Annexe III sur les épices et les plantes aromatiques séchées.

ANNEXE V : NOIX DE COCO DESSÉCHÉES - SECTION II - CHAMP D'APPLICATION, UTILISATION ET DÉFINITIONS

2.1 CHAMP D'APPLICATION

La présente annexe vise les noix de coco desséchées, produit séché préparé pour la consommation humaine, ne nécessitant aucune autre transformation, obtenu par déhiquetage ou par un autre procédé de broyage de l'amande parée de noix de coco, fruits du palmier *Cocos nucifera*.

Observation : Dans la version anglaise, écrire « *Cocosnucifera* » en deux mots (genre et espèce) : « *Cocos nucifera* ».

Justification : D'un point de vue scientifique, il convient de distinguer le genre et l'espèce. [Note du traducteur : cette modification n'a pas d'incidence sur la version française.]

2.3 DÉFINITIONS

Noix de coco - les noix de coco sont constituées d'une membrane externe (verte ou brune au moment de la récolte) entourant une enveloppe fibreuse ou charnue, le coïr. À l'intérieur du coïr se trouve une coque ligneuse qui contient l'amande dont elle est séparée par une pellicule brune, la parche. L'amande parée se compose d'une couche extérieure solide, blanche, contenant un liquide aqueux, le lait de coco.

Observation : La définition de « noix de coco » n'est pas satisfaisante car il s'agit plutôt d'une explication.

Nous proposons une nouvelle définition pour ce terme – « Fruit du cocotier *Cocos nucifera* ; grosse graine à coque dure bordée de chair blanche comestible et contenant un liquide laiteux ».

Justification : Une définition se doit d'être claire et précise.

Endosperme de noix de coco - enveloppe extérieure blanche et ferme de l'amande..

Défibrage - opération consistant à enlever le coïr, en laissant l'amande intacte.

Sectionnement - opération consistant à enlever la coque.

Déparchage - opération consistant à enlever la pellicule brune entourant l'amande.

Observation : Nous proposons que « rouissage » soit inclus dans la liste des définitions.

Rouissage : En vue d'une transformation ultérieure, procédé de trempage facilitant la séparation des fibres d'avec les parties ligneuses de la tige.

Justification : Ce terme technique doit être défini pour des raisons de

ANNEXE VI : ANNEXE SUR LES ARACHIDES (CACAHUËTES)**SECTION V - CONTRÔLE DES OPÉRATIONS****5.2 ASPECTS CLÉ DES SYSTÈMES DE CONTRÔLE D'HYGIÈNE****5.2.2 Étapes spécifiques de la transformation**

2. Il conviendrait de soumettre à une inspection continue les arachides décortiquées pour déterminer si le matériel de l'usine ou tout autre procédé approprié fonctionnent convenablement et si les amandes sont exemptes de matières étrangères, d'avaries et de contamination. L'inspection indiquera les ajustements qu'il convient d'apporter au matériel. Il conviendra alors de les appliquer dans les plus brefs délais.

Observation : Nous proposons d'ajouter « ... ou tout autre procédé approprié... » dans le paragraphe 2.

Justification : Le procédé de décorticage est normatif et ne requiert pas l'utilisation de machines.

~~Une fois que~~ Lorsque les arachides sont décortiquées et classées, ~~par taille~~ il faudrait procéder à un épierage supplémentaire afin de retirer les petites pierres, les impuretés et autres matières étrangères qui n'ont pu être éliminées lors de l'épierage effectué à l'exploitation. On veillera spécialement à ne pas surcharger le matériel de classement.

Observation : Nous proposons de remplacer « une fois que » par « lorsque » et de supprimer « par taille » dans le paragraphe 2.

Justification : Le classement ne se limite pas à la taille ; il existe bien d'autres types de classement.

MEXIQUE**Observations d'ordre général**

Le Mexique demande que soit effectuée une révision générale de la traduction du document en espagnol. Les observations relatives au contenu, à la rédaction et à la traduction figurent dans les observations particulières.

Observations particulières

Observations concernant l'Annexe I : exemples de critères microbiologiques pour les aliments à faible teneur en eau.

Paragraphe	OBSERVATIONS	JUSTIFICATION
1	...renseigner sur le contrôle d'un procédé et même un lot spécifique de produits lorsque les plans et les méthodes d'échantillonnage sont bien conçus et appliqués.	Observation relative à la traduction en espagnol. [Note du traducteur : cette observation n'a pas d'incidence sur la traduction en français.]
2	Voir les Les dispositions présentées dans le présent document sont complétées par les Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et les Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CAC/GL 21-1997).	Afin d'expliquer clairement le rapport entre les présents travaux et les documents du Codex mentionnés.
3	Lorsque cela s'avère opportun, des spécifications propres aux microorganismes pathogènes comme Salmonella spp. devraient être établies en tenant compte de la séquence des processus de transformation, de l'utilisation finale des aliments à faible teneur en eau, des conditions de fabrication du produit ainsi que de la population cible, {a fortiori si elle présente de forts risques d'infections alimentaires} .	Observation relative à la traduction en espagnol. [Note du traducteur : cette observation n'a pas d'incidence sur la traduction en français.] Le Mexique est favorable au maintien du texte entre crochets, car nous sommes de l'avis qu'il est important de tenir compte des besoins des groupes vulnérables.
5	**La performance du plan d'échantillonnage est la concentration moyenne (le nombre d'unités formant colonie pour chaque gramme) à partir de laquelle le plan d'échantillonnage rejette un lot avec un taux de fiabilité de 95 %. La concentration moyenne détectée est de 1 cfu pour 49 g.	Observation relative à la traduction en espagnol : éliminer un astérisque. [Note du traducteur : cette observation n'a pas d'incidence sur la traduction en français.]
5	La méthodologie adoptée devra être sélectionnée conformément aux recommandations établies dans les Principes et directives pour l'établissement et l'application	Le Mexique considère qu'il est opportun de maintenir une rédaction

	<u>de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CAC/GL 21-1997)</u> la dernière version en date d'ISO 6579 ou tout protocole validé	plus générale pour ce point.
Paragraphe	OBSERVATIONS	JUSTIFICATION
	présentant les mêmes garanties en matière de sensibilité, de reproductibilité et de fiabilité.	

Observations relatives à l'Annexe II : orientations pour la mise en place des programmes de surveillance de l'environnement pour *Salmonella* spp. et pour d'autres entérobactéries dans les zones de transformation d'aliments à faible teneur en eau.

Paragraphe	OBSERVATIONS	JUSTIFICATION
3	Les sites destinés à faire l'objet de prélèvements environnementaux devraient être classés par priorité, en fonction des probabilités de contamination des chaînes de transformation et de l'impact que ladite contamination pourrait avoir sur le produit. Les prélèvements devraient a minima porter sur les surfaces de contact...	Observation relative à la traduction en espagnol. [Note du traducteur : cette observation n'a pas d'incidence sur la traduction en français.]
4	La méthode de prélèvement pourra être revue en fonction des (précédentes) conclusions. Si nécessaire, de nouveaux prélèvements devraient être réalisés sur d'autres zones et/ou produits finis, dans le cadre des mesures correctives...	Observation relative à la traduction en espagnol. [Note du traducteur : cette observation n'a pas d'incidence sur la traduction en français.]
5	(a) Organismes cibles	Observation relative à la traduction en espagnol. [Note du traducteur : cette observation n'a pas d'incidence sur la traduction en français.]
5	(b) Lieux d'échantillonnage, nombre de prélèvements et intervalles d'échantillonnage i ... et de l'utilisation à laquelle les aliments sont destinés (par exemple, produits nutritionnels spécialisés pour lutter contre la malnutrition modérée ou aiguë vs. ingrédients destinés à être à nouveau transformés).	Le Mexique suggère de ne pas se limiter, dans le cas des produits nutritionnels spécialisés, aux aliments utilisés pour lutter contre la malnutrition, car il existe une grande variété des produits spécialisés.
5	b) Lieux d'échantillonnage, nombre de prélèvements et intervalles d'échantillonnage ii ...en fonction de situations spéciales telles que d'importantes activités de maintenance ou de construction, ou lorsqu'il y a des signes de mauvaises conditions d'hygiène.	Observation relative à la traduction en espagnol. [Note du traducteur : cette observation n'a pas d'incidence sur la traduction en français.]
5	(c) Fréquence de l'échantillonnage i ...De telles données devraient être recueillies sur des périodes suffisamment longues pour fournir des renseignements représentatifs et fiables sur la prévalence et la fréquence de <i>Salmonella</i> .	Le Mexique demande davantage de précisions concernant l'expression « périodes suffisamment longues ».
5	(e) Méthodes d'analyse i. Les méthodes s analytiques utilisées pour les échantillons environnementaux devraient convenir à la détection des organismes cibles avec un niveau de sensibilité acceptable . Une attention particulière devrait être accordée aux caractéristiques des matrices alimentaires afin d'adapter la préparation des échantillons d'aliments, ce qui doit être correctement documenté . Compte tenu des caractéristiques des échantillons environnementaux, il est important de démontrer que les méthodes sont suffisamment sensibles pour détecter les organismes cibles. Tout ceci doit être correctement documenté	Observation relative à la rédaction, de manière à apporter plus de clarté aux idées exprimées dans ce paragraphe.
Paragraphe	OBSERVATIONS	JUSTIFICATION
	Dans certaines circonstances, il est possible de regrouper	

	(mélanger) certains échantillons peuvent être mélangés (regroupés) . Toutefois, le cas échéant, cela ne saurait réduire la sensibilité de la méthode d'analyse microbiologique. En cas de résultats positifs, des analyses supplémentaires devront néanmoins être effectuées pour déterminer le lieu de l'échantillon positif.	
--	---	--

Observations relatives à l'Annexe VI : sur les arachides (cacahuètes).

Paragraphe	OBSERVATIONS	JUSTIFICATION
Titre	Annexe VI : ANNEXE SUR LES ARACHIDES (CACAHUÈTES)	Terme proposé pour traduire le mot anglais « peanuts » en espagnol : « cacahuates » [Note du traducteur : cette observation n'a pas d'incidence sur la traduction en français.]

PARAGUAY

À cet égard, le document en question a été révisé, étant à présent conforme au contenu technique, raison pour laquelle nous n'avons aucune objection à émettre ; il est cependant recommandé de prendre en considération les erreurs grammaticales présentes dans la version espagnole, probablement dues à des erreurs de traduction.

SAINTE-LUCIE

(i) Observations d'ordre général

Sainte-Lucie reconnaît que la conduite d'analyses permettant l'établissement de critères microbiologiques applicables aux aliments à faible teneur en eau représente un défi pour les pays en développement, et plus particulièrement pour les petits États insulaires en développement. Le travail réalisé est remarquable car les exemples énoncés dans l'Annexe I ainsi que les orientations et exigences proposées dans d'autres annexes demeureront essentiels pour ces pays s'ils sont acceptés et adoptés dans le cadre du Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau.

(ii) Observations d'ordre spécifique

Annexe II -- Paragraphe 5 – (d); (e); (f)

Observation d'ordre rédactionnel : il n'est pas nécessaire de numéroter les sous-paragraphes des points (d), (e) et (f) puisqu'il n'existe qu'un seul paragraphe dans chaque cas.

Annexe III – Paragraphe 27

Ce paragraphe devrait être axé sur la conception et la fonctionnalité du lieu d'entreposage et non sur l'entreposage des produits, déjà décrit dans la section 3.3.2 (Paragraphe 13 et 14)

Envisager de reformuler le paragraphe 27 de la façon suivante

~~Des moisissures peuvent se développer dans les épices et les herbes aromatiques séchées si les conditions d'entreposage ne sont pas adaptées. Les épices et les herbes aromatiques séchées doivent être conservées dans un milieu dont le taux d'humidité est suffisamment bas pour empêcher le développement de moisissures.~~

« Les installations destinées à l'entreposage des épices et des herbes aromatiques séchées devraient être conçues et construites de façon à éviter une humidité élevée ou la présence de taux d'humidité élevés favorisant le développement de moisissures. »

Annexes IV & V

Sainte-Lucie soutient pleinement les travaux menés par le GT-e et appuie les propositions d'ajout de texte et le remaniement des Annexes IV et V, tel que proposé.

Annexe VI

Sainte-Lucie soutient l'inclusion de l'Annexe VI proposée sur les arachides et son maintien dans la norme étant donné le risque élevé associé à la consommation d'arachides, exposées à la contamination par les aflatoxines et, potentiellement, à d'autres contaminants. Comme indiqué, certains aspects sont abordés dans différentes normes mais cette annexe fournit des informations complémentaires qui sont nécessaires à l'application du Code.

FOODDRINKEUROPE**ANNEXE I : EXEMPLES DE CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES POUR LES ALIMENTS À FAIBLE TENEUR EN EAU**

Salmonella absente dans 125 g.

ÉCHANTILLONNAGE

5 échantillons de 50 g choisis au hasard doivent être prélevés dans l'envoi.

Les 5 échantillons seront mélangés à un échantillon composite.

Toutes les recherches en laboratoire, y compris celles portant sur les Salmonella, se font sur la base de l'échantillon composite.

Comme vous pouvez le constater ci-dessus, au lieu de 5 échantillons de 25 g (tel que proposé à l'Annexe I de l'Avant-projet de Code relatif aux produits pour lesquels le risque potentiel diminue), la pratique consiste à prélever 5 échantillons de 50 g, et à les mélanger à un échantillon composite qui sert de base pour les tests en laboratoire, y compris ceux portant sur la recherche de Salmonella. Cette procédure s'est révélée efficace. Les limites mentionnées ci-dessus sont comparées régulièrement aux résultats du rapport annuel de l'industrie. Les données montrent que des Salmonella ont été détectées dans plusieurs échantillons de matières premières, ce qui confirme que la procédure d'échantillonnage est appropriée. L'industrie européenne du thé a récemment établi les mêmes spécifications concernant la présence de Salmonella dans le thé (*Camellia sinensis*) en se fondant sur les résultats du suivi. Nous recommandons par conséquent que cette pratique de l'industrie soit examinée si l'Avant-projet d'Annexe venait à être davantage développé..