

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 5

CRD10

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX COMMITTEE ON FOOD HYGIENE

Forty-eighth Session

Los Angeles, California, United States of America, 7 - 11 November 2016

COMMENTS ON PROPOSED DRAFT REVISION OF THE CODE OF HYGIENIC PRACTICE FOR FRESH FRUITS AND VEGETABLES (CAC/RCP 53-2003)

(Comments of Guinea, India, Indonesia, Republic of Korea)

GUINEA

Observation générale : Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCHA) discutera de l'avant-projet de révision du Code d'usages pour les fruits et les légumes frais à l'étape 4.

Paragraphe introductifs

Question: Remplacer la première phrase du paragraphe 1 « Introduction » qui est libellée comme suit : « *Les recherches scientifiques des dernières années ont montré qu'une alimentation riche en fruits et légumes protège contre de nombreuses formes de cancers et réduit le risque de cardiopathies coronariennes* » par « **Les recherches scientifiques des dernières années ont montré qu'une alimentation riche en fruits et légumes favorise une bonne santé...** ».

Justification: La phrase initiale laisse entendre que la consommation des aliments (fruits et légumes) est recommandée pour la prévention des maladies, alors que ce régime (fruits et légumes) ne devrait pas être présenté comme ayant un effet thérapeutique absolu. L'introduction recommandée est donc conforme aux exigences des Directives générales concernant les allégations nutritionnelles (CAC/GL 1-1979) (Rev 1-1991), section 3.4. qui interdit toute allégation portant sur la pertinence d'un aliment destiné à la prévention, l'atténuation, le traitement ou la guérison d'une maladie, d'un désordre ou d'un état physiologique particulier.

1.1 Champ d'application, paragraphe 4

Question: Modifier la première phrase du champ d'application, comme suit : « **Le présent Code d'usages énumère les pratiques d'hygiène générale à observer durant la production primaire et l'emballage des fruits et des légumes frais destinés à la consommation humaine, afin d'assurer l'innocuité et l'hygiène des denrées consommées crues.** ».

Justification: Telle qu'elle est modifiée, la phrase est plus logique et montre plus de clarté d'expression.

2.3 Définitions, paragraphes 7

Question: Agents antimicrobiens : Remplacer l'énoncé original comme suit: « **toute substance d'origine naturelle, synthétique ou semi-synthétique qui, à l'usage des concentrations prévues, détruit ou empêche le développement de micro-organismes mais cause peu ou pas de dégâts pour les fruits et les légumes frais. Par exemple, les désinfectants et les fongicides** »

Justification: La définition recommandée est d'une meilleure clarté de l'expression.

3.2.1.3 Sols, paragraphe 31

Question: Remplacer la phrase au paragraphe 31 par la phrase suivante : « *Les sols doivent être évalués pour vérifier qu'ils ne présentent pas de dangers microbiens. Si l'examen laisse croire que de tels dangers atteignent des niveaux susceptibles de compromettre la salubrité des récoltes, des mesures de contrôle appropriées devront être appliquées pour ramener le danger à un niveau acceptable. Si ces mesures se révèlent inadéquates, les producteurs ne devraient pas utiliser ces sols pour la production primaire* ».

Justification: La phrase reformulée apporte des précisions sur les types de dangers à évaluer, de manière à éliminer toute ambiguïté. Elle offre une certaine souplesse dans le choix des mesures de contrôle appropriées, étant donné que les mesures de contrôle spécifiques (remplacement de la terre végétale ou désinfection par chaleur solaire) ne sont pas réalisables dans l'agriculture à petite échelle.

3.2.1.4 Produits chimiques agricoles, paragraphe 37

Question: Remplacer le mot « **mélange** » au paragraphe 37 par « **l'utilisation** ». La phrase est modifiée comme suit : « **L'utilisation** des produits chimiques agricoles doit s'effectuer de manière à éviter la contamination de l'eau et du sol environnants ».

Justification: Le *mélange* des produits chimiques agricoles est l'un des moyens par lesquels l'eau et les sols peuvent être contaminés à la ferme. Cependant, l'utilisation inappropriée de produits chimiques agricoles, qui inclut le mélange de produits chimiques agricoles, couvre l'ensemble des moyens par lesquels l'eau et la terre, ainsi que les environs de la ferme peuvent être contaminés par des produits chimiques agricoles. Le remplacement du mot « **mélange** » par le terme « **utilisation** » est donc plus approprié.

Avant la récolte, l'équipement de récolte doit être réglé de manière à réduire autant que possible l'entrée de terre et les dommages aux graines. Il faut aussi débarrasser cet équipement des débris et de la terre accumulés. Il ne faut pas utiliser les graines endommagées ou atteintes de maladie pour la production de germes destinés à la consommation humaine, car elles risquent d'être vulnérables à la contamination microbienne de favoriser des contaminations microbiennes.

3.2.4 Les équipements servant à la culture et à la récolte

Question : Modifier la phrase comme suit : « *Des politiques mesures devraient être mises en place prises pour contrôler sur le site les équipements lorsqu'ils ne sont pas utilisés, notamment des directives pour l'enlèvement des équipements ou leur entreposage en toute sécurité sur le site* ».

Justification: La phrase modifiée permet d'en clarifier le sens.

3.3.1 Prévention de la contamination croisée, paragraphe 62

Point 1:

Question: Remplacer le mot «**contamination**» avec par «**contaminant**». La phrase est libellée comme suit : «*Le champ devrait être examiné pour détecter la présence de dangers ou de **contaminants** avant la récolte afin de déterminer si le champ ou des parties de celui-ci ne doivent pas être récoltés.*»

9.4 Éducation des consommateurs, paragraphe 130

Point 1:

Question: Remplacer la phrase par celle-ci : « **Éviter Ne pas acheter des fruits ou légumes endommagés, en décomposition ou vendus dans des conditions non hygiéniques, afin d'éviter au maximum toute contamination microbienne** ».

Justification : La nouvelle phrase est plus claire quant aux conditions spécifiques à éviter du fait qu'elles favorisent la contamination microbienne des fruits et des légumes frais et qui doivent faire l'objet d'une attention particulière dans l'éducation des consommateurs, afin d'optimiser la sécurité microbiologique de ces produits.

ANNEXE I: LEGUMES ET FRUITS FRAIS PRÉDÉCOUPÉS PRÊTS À LA CONSOMMATION

Introduction, paragraphe 2

Question: Supprimer tout le paragraphe 3 qui est libellé comme suit : « **Parmi les éléments pathogènes microbiologiques associés aux fruits et aux légumes frais, notons *Salmonella spp.*, *Shigella spp.*, les souches pathogéniques de *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, les norovirus et le virus de l'hépatite A ainsi que les parasites tels que *Cyclospora*. Certains de ces pathogènes sont associés à l'environnement agricole tandis que d'autres sont associés aux travailleurs infectés et à l'eau contaminée. Compte tenu de la capacité des pathogènes à survivre et à se développer sur les produits frais, il est impératif que l'industrie du prédécoupé adopte de bonnes pratiques d'hygiène pour assurer la sécurité microbiologique de ses produits** ».

Justification: Ce paragraphe est une répétition du paragraphe 2 de la partie introductive, ce qui le rend superflu.

Rajouter le nom d'espèce de *Cyclospora* qui devient : *Cyclospora cayetanensis* au paragraphe 3 de l'introduction

Justification: Pour être conforme à la nomenclature internationale

ANNEXE III: LÉGUMES EN FEUILLES FRAIS

Introduction, paragraphe 2

Question: Reformuler la phrase de la ligne 9 comme suit : « *Les légumes en feuilles frais sont commercialisés sous diverses formes, soit : entiers, à l'état brut, en feuilles détachées, en feuilles coupées et plantes aromatiques fraîches et produits emballés pré-coupés* ».

Justification: La nouvelle phrase fournit des précisions sur les différentes formes de légumes en feuilles offerts à la vente et qui ne sont pas nécessairement des produits différents.

ANNEXE IV: MELONS

5.5.1. Utilisation d'eau après la récolte, paragraphe 20

Question: Point 5: Remplacer la phrase par celle-ci : « *Il est recommandé que la concentration des agents antimicrobiens dans l'eau à la température d'utilisation reste à un niveau adéquat* ».

Justification: Le nouveau texte apporte plus de clarté et permet une meilleure compréhension.

ANNEXE V: PETITS FRUITS

2. CHAMP D'APPLICATION, UTILISATION ET DÉFINITIONS, paragraphe 5

Question: Reformuler le paragraphe 5 comme suit: «*Cette annexe fournit des directives précises concernant la **salubrité des petits fruits**, de la production primaire à la consommation, **y compris** les petits fruits destinés à être consommés crus (p. ex., petits fruits frais) ou qui sont transformés sans toutefois être soumis à un traitement microbicide.*»

Justification: La nouvelle phrase est plus claire.

10.2 Programmes de formation, paragraphe 36

Question: Reformuler la phrase comme suit: «En plus de ceux énumérés dans le *Code d'usage en matière d'hygiène pour la production primaire et l'emballage des fruits et les légumes frais* (CAC/RCP 53-2003), les programmes de formation devraient inclure les pratiques de manipulation, de transport et d'entreposage, afin de veiller à ce que les petits fruits soient refroidis immédiatement après la récolte.»

Justification: Cette reformulation fournit davantage de clarté et une meilleure compréhension.

INDIA

Specific Comments:

Section 2.3 Definitions

Ready to eat fresh fruits and vegetables: India proposes to amend the definition as under below:

“Any fruit or vegetable which is normally eaten in its raw state or any fruit or vegetable handled, **minimally** processed, mixed, ~~cooked~~, or otherwise prepared into a form which is normally eaten without further microbiocidal steps.”

Rationale: The word cooking imparts an idea that fresh fruit and vegetable is being cooked. Whereas here we are defining ready to eat fresh fruits and vegetables, which are minimally processed and this does not involve cooking process, but involves minimal processing like cutting, trimming, shredding, peeling.

Standard Operating Practice (SOP): India proposes to replace “Practice” with “Procedures”.

Rationale: Editorial suggestion as Standard Operating Practice is not used in the document elsewhere.

Section 3.2.1.3: Soil

Para31: India proposes to add following sentence at the end of para 31`

“Where ever applicable, Land or field may be elevated from adjoining areas for quick and adequate drainage system”

Rationale: Water retention in the field will damage the crop.

Section 10.1 Awareness and responsibilities

Para 132: The growers and packers should have a written training programme that is routinely reviewed and updated.

Rationale: The agricultural worker in the farm may or may not be educated.

ANNEX I: READY-TO-EAT FRESH PRE-CUT FRUITS AND VEGETABLES

Section: Introduction: India proposes to deletion of the para 2.

Rationale: Para 2 and para 3 are repetitive.

ANNEX III: FRESH LEAFY VEGETABLES

Section 2.1- Scope

Para 5: India proposes to amend the sentence as below:

“Thus, leafy vegetables include but are not limited to all varieties of lettuce, spinach, cabbage, chicory, endive and radicchio and fresh herbs such as coriander/cilantro, basil, betel leaf(Piper betle), curry leaf (Murrayakoenigii), fenugreek leaves, Colocasia Leaves, and parsley”

Rationale: Name of crop/varieties not required, if named, few more shall be included.

Section 3.3.2: Storage and transport from the field to the packing facility

Para 10: Maintaining optimum temperatures of leafy vegetables ~~between 1-5°C~~ at appropriate temperature.....

Rationale: The specific storage temperature of 1-5°C may not be generalized for all varieties of leafy vegetables. Different storage temperatures would be required depending upon the characteristics of the produce that whether it is grown in temperate, sub-tropical or tropical regions so as to avoid any damage on account of the thermal shocks.

INDONESIA

Section 2.3 Definition

Indonesia proposes to delete sentence as below:

Ready-to eat fresh fruits and vegetables : any fruit or vegetable which is normally eaten in its raw state or any fruit or vegetable handled, processed, mixed, ~~cooked~~, or otherwise prepared into a form which is normally eaten without further microbiocidal steps.

Rationale : Cooked is one of microbiocidal step

Standard Operating Practice Procedure (SOP) - a detailed explanation of how a policy is to be implemented. The SOPs should contain full working instructions as well as information on applicability.

Rationale: change the acronym

3.3.1 Prevention of cross-contamination

Indonesia proposes to change word as underlined as below:

paragraph 62: The field should be evaluated for the presence of hazards or ~~contamination~~ contaminants prior to harvest to determine if the field or portions thereof should not be harvested.”

Rationale: contaminant is more appropriate than contamination.

5.2.2.4 Cold storage

Indonesia proposes to change word as underlined as below:

Paragraph 94. When appropriate, fresh fruits and vegetables should be maintained at ~~low~~ proper temperatures after cooling to minimize microbial growth. The temperature of the cold storage should be controlled, monitored and recorded.

Rationale : not all fresh fruits and vegetables suitable at low temperatures

REPUBLIC OF KOREA

1. We suggest deleting the final sentence in the paragraph 4 of section 2.1.

2. SCOPE, USE AND DEFINITIONS

2.1 Scope

4. This code of practice covers general hygienic practices for the primary production and packing of fresh fruits and vegetables cultivated for human consumption in order to produce a safe and wholesome product: particularly for those intended to be consumed raw. Specifically, this code is applicable to fresh fruits and vegetables grown in the open field or in protected facilities (hydroponic systems, greenhouses/net houses, etc). It concentrates on microbial hazards and addresses physical and chemical hazards only in so far as these relate to GAPs and GHPs. ~~Some requirements may not be applicable to fresh fruits with very low risk with no record as a source of outbreak i.e. fruits from tall tree with inedible peel such as durian, mangosteen, coconut, rambutan, etc.~~

Rationale: We disagree with the final statement of paragraph 4 because it does not prove that no previous record of an outbreak means safety. All outbreaks by fruits and vegetables do not have previous record until it happens. And, fruits from tall trees with inedible peel can be contaminated by vectors (e.g. insects, birds and other animals) in the primary production and the post-harvest management.