



**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

Observations sur

**AVANT-PROJET DE RÉVISION DU
CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (CAC/RCP 53-
2003)**

Observations présentées par

**Argentine, Canada, Colombie, El Salvador, Iran, Mexique, Nouvelle-Zélande, Paraguay, Philippines,
États-Unis, Union africaine**

ARGENTINE

L'Argentine se réjouit de se voir offrir l'opportunité de soumettre ses observations et remercie le GTE pour son travail de préparation du présent avant-projet.

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

1. L'Argentine estime que la version en espagnol devrait être revue, en raison de son manque de clarté du point de vue de la syntaxe et du fait que certains paragraphes se répètent.
2. L'Argentine est convenue d'attendre les informations de l'OMS/FAO concernant la qualité de l'eau avant d'inclure ces aspects dans le document.
3. Le terme « packaging » en anglais peut se traduire en espagnol par « envasado » ou par « empaçado ». L'Argentine estime que le sens de ces deux termes n'est pas tout à fait le même, et une incohérence au niveau des définitions a été observée.

L'Argentine propose, dans ses observations spécifiques, certaines modifications à apporter à la traduction en espagnol qui permettraient de mieux interpréter le texte, surtout pour les pays hispanophones disposant d'installations de conditionnement dans lesquelles s'effectuent des activités après récolte, dont le conditionnement. L'Argentine propose une révision de la version en espagnol de tous les paragraphes où apparaît le terme « packaging » (NDT : conditionnement).

4. L'Argentine propose de définir le terme élaboration.

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES

Version en espagnol :

2.3 Definiciones

Envasador/**empacador**: persona responsable de ~~gestionar~~ **desarrollar** las actividades poscosecha y el envasado/**empaque** de frutas y hortalizas frescas

Establecimiento de envasado, establecimiento de empaque, instalación de envasado o planta de envasado: cualquier establecimiento en el que se ~~procede al envasado~~ **realizan actividades poscosecha y/o envasado/empaque** de las frutas y hortalizas frescas.

Actividades poscosecha: las actividades **realizadas después de la cosecha** inherentes al envasado, como lavado, selección, eliminación selectiva, tipificación, cortado y recorte que impliquen una mínima transformación/**empaque incluyendo el envasado** de las frutas y hortalizas frescas

Justification : voir observation générale 3.

24. L'eau utilisée à des fins agricoles doit être d'une qualité convenant à son utilisation prévue. Une attention spéciale doit être portée à la qualité de l'eau dans les situations suivantes :

Observation : ce paragraphe suffit-il à spécifier la qualité exigée de l'eau ?

130. Toutes les parties prenantes (gouvernements, industries, ~~et~~ organisations de consommateurs ~~et médias~~ – devraient collaborer afin de diffuser des messages clairs et cohérents concernant les règles à appliquer pour manipuler sans risque les fruits et légumes frais. L'information destinée aux consommateurs concernant la manutention sûre des fruits et légumes frais devrait couvrir les points suivants :

ANNEXE I

LÉGUMES ET FRUITS FRAIS PRÉDÉCOUPÉS PRÊTS À LA CONSOMMATION

INTRODUCTION

~~2 Parmi les pathogènes microbiologiques associés aux fruits et légumes frais, notons *Salmonella* spp., *Shigella* spp., les souches pathogènes d' *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, les norovirus et le virus de l'hépatite A ainsi que des 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.~~

3 Parmi les pathogènes microbiologiques associés aux fruits et légumes frais, notons *Salmonella* spp., *Shigella* spp., les souches pathogènes d' *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, les norovirus et le virus de l'hépatite A ainsi que des parasites tels que *Cyclospora*. Certains de ces pathogènes sont associés à l'environnement agricole tandis que d'autres sont associés aux travailleurs infectés, à l'eau contaminée ou au milieu de transformation. 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 : le deuxième et le troisième paragraphe sont pratiquement identiques. L'Argentine suggère de retenir le troisième paragraphe.

ANNEXE II

PRODUCTION DE GERMES

5.5.1. Utilisation d'eau durant la production des germes

~~37 Le producteur de germes devrait observer les BPH, de manière à réduire au minimum le risque d'introduction ou de propagation des pathogènes dans l'eau utilisée pendant la transformation. La qualité de cette eau devrait être maintenue en fonction de chaque étape de la production. Étant donné le risque de prolifération des pathogènes durant le processus de germination, il est possible d'utiliser de l'eau propre pour les premiers rinçages. Cependant, lors des étapes ultérieures de la production de germes (rinçage suivant la décontamination microbiologique des graines et opérations ultérieures, notamment la germination des graines), il conviendrait d'utiliser de l'eau potable ou, tout du moins, de l'eau propre.~~

38 Le producteur de germes devrait observer les BPH, de manière à réduire au minimum le risque d'introduction ou de propagation des pathogènes dans l'eau utilisée pendant la transformation. La qualité de cette eau devrait être maintenue en fonction de chaque étape de la production. Étant donné le risque de prolifération des pathogènes durant le processus de germination, il est possible d'utiliser de l'eau propre pour les premiers rinçages. Cependant, lors des étapes ultérieures de la production de germes (rinçage suivant la décontamination microbiologique des graines et opérations ultérieures, notamment la germination des graines), il conviendrait d'utiliser au minimum de l'eau propre et, de préférence, de l'eau potable.

Justification : les 37^e et 38^e paragraphes sont pratiquement identiques. L'Argentine suggère de retenir le 38^e paragraphe.

5.5.1.2 Rinçage initial

~~39 Les graines devraient être rincées à fond avant décontamination microbiologique, de manière à éliminer les saletés et accroître l'efficacité du traitement. Les graines devraient être rincées et agitées à fond dans des volumes importants d'eau propre, de manière à accroître au maximum la surface de contact avec l'eau. L'opération doit être répétée jusqu'à ce que la plus grande partie de la saleté soit enlevée et que l'eau de rinçage demeure claire.~~

40. Les graines devraient être rincées à fond avant décontamination microbiologique, de manière à éliminer les saletés et accroître l'efficacité du traitement. Les graines devraient être rincées et agitées à fond dans des volumes importants d'eau propre, de manière à accroître au maximum la surface de contact avec l'eau. L'opération doit être répétée jusqu'à ce que la plus grande partie de la saleté soit enlevée et que l'eau de rinçage demeure claire.

Justification : l'Argentine suggère de retenir le 40^e paragraphe.

ANNEXE III

LÉGUMES FEUILLES FRAIS

~~• Des informations spécifiques applicables aux salades coupées fraîches, prédécoupées ou prêtes à la consommation en sachet. Les consommateurs ont besoin de lignes directrices claires et précises sur la manutention sûre des légumes feuilles coupés frais, prédécoupés ou prêts à la consommation. Il a été observé que certains consommateurs avaient du mal à faire la distinction entre les produits pouvant être consommés sans lavage supplémentaire et ceux qui devraient être lavés avant d'être consommés, particulièrement dans le cas des produits ensachés, comme les plantes aromatiques et les épinards. De ce fait, un étiquetage clair est important. Si la mention « lavé et prêt à la consommation » (ou mention assimilée) n'apparaît pas sur l'étiquette, c'est que le produit doit être lavé.~~

~~• Des informations spécifiques applicables aux salades coupées fraîches, prédécoupées ou prêtes à la consommation en sachet. Les consommateurs ont besoin de lignes directrices claires et précises sur la manutention sûre des légumes feuilles coupés frais, prédécoupés ou prêts à la consommation. Il a été observé que certains consommateurs avaient du mal à faire la distinction entre les produits pouvant être consommés sans lavage supplémentaire et ceux qui devraient être lavés avant d'être consommés, particulièrement dans le cas des produits ensachés, comme les plantes aromatiques et les épinards. De ce fait, un étiquetage clair est important. Si la mention « lavé et prêt à la consommation » (ou mention assimilée) n'apparaît pas sur l'étiquette, c'est que le produit doit être lavé.~~

• Des informations spécifiques applicables aux salades coupées fraîches, prédécoupées ou prêtes à la consommation (RTE) en sachet. Les consommateurs ont besoin de lignes directrices claires et précises sur la manutention sûre des légumes feuilles coupés frais, prédécoupés ou prêts à la consommation. Il a été observé que certains consommateurs avaient du mal à faire la distinction entre les produits pouvant être consommés sans lavage supplémentaire et ceux qui devraient être lavés avant d'être consommés, particulièrement dans le cas des produits ensachés, comme les plantes aromatiques et les épinards. De ce fait, un étiquetage clair est important. Si la mention « lavé et prêt à la consommation » (ou mention assimilée) n'apparaît pas sur l'étiquette, c'est que le produit doit être lavé.

ANNEXE V

PETITS FRUITS

3.2.1.1 Eau servant à la production primaire

~~15-Seule de l'eau propre~~ Au minimum de l'eau propre devrait être utilisée pour la production de petits fruits.

CANADA

Le Canada souhaite féliciter le Brésil et la France d'avoir travaillé à l'amélioration du présent document. De nombreux doublons ont été supprimés, ce qui rend la lecture du document bien plus aisée.

Observations générales

Observations concernant la grammaire et la rédaction à examiner :

- De nombreuses phrases ne terminent pas par un point.
- Harmoniser les désinences « ize » et « ise » (par exemple « mimise » et « minimize » - [NDT : ne concerne que la version en anglais]).
- Harmoniser l'usage du trait d'union (par exemple, « run-off » et « runoff », « cross-contamination » et « cross contamination », « postharvest » et « post-harvest » [NDT : ne concerne que la version en anglais]).
- Le suivi des modifications est encore visible (mots soulignés, espaces) dans le document.

Observations particulières

2.3 Définitions

Fumier

Observation : Le mot « animal » doit commencer par une minuscule dans la définition de fumier [NDT : ne concerne que la version en anglais].

Justification : Pour des raisons d'harmonisation avec les autres définitions.

Fruits et légumes frais prêts à la consommation

Observation : Modifier la définition de fruits et légumes frais prêts à la consommation.

Fruits et légumes frais prêts à la consommation – tout fruit ou légume normalement consommé cru ou tout fruit ou légume manipulé, transformé, mélangé, cuisiné ou bien préparé d'une manière normalement consommée sans autre traitement microbicide, ayant été lavé, pelé, coupé ou dont l'état a été modifié d'une manière quelconque, mais qui conserve son état frais.

Justification : Le terme cuisiné ne devrait pas faire partie de la définition de fruits et légumes « frais » prêts à la consommation.

Procédure opérationnelle normalisée (PON)

Observation : Remplacer le terme « Practice » par « Procedure » [NDT : ne concerne que la version en anglais]. Une définition modifiée est proposée.

Procédure opérationnelle normalisée (PON) – série d'explications instructions détaillées de la façon de mettre en œuvre une politique. Les PON devraient contenir des instructions complètes de fonctionnement ainsi que des informations sur leur applicabilité, décrivant la façon de mener à bien des activités routinières.

Paragraphe 17 :

Observation : Mettre le mot « exemple » au pluriel dans la dernière phrase [NDT : ne concerne que la version en anglais].

L'utilisation d'un brise-vent efficace (naturel, par exemple des arbres ou barrières artificielles), ou d'une couverture, sont des exemples de mesures pouvant servir à réduire la contamination du site de production primaire par des produits chimiques et des agents pathogènes.

Paragraphe 19 :

Observation : Mettre le mot « généraux » en italique [NDT : ne concerne que la version en anglais].

Les intrants agricoles ne doivent pas contenir de contaminants biologiques, physiques ou chimiques (en accord avec les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) à des niveaux...

Paragraphe 28 :

Observation : Remplacer « could not » par « cannot » dans la dernière phrase [NDT : ne concerne que la version en anglais].

La présente disposition peut ne pas être nécessaire si l'eau utilisée à cette fin ne peut entrer en contact avec les fruits et légumes (par exemple, grands arbres fruitiers, clôtures d'arbres vivants ou culture sous abri).

Paragraphe 61 :

Observation : À la troisième puce, remplacer « or storage them safely in site » par « for storing them safely in site » [NDT : ne concerne que la version en anglais].

Des politiques devraient être adoptées sur le contrôle de l'équipement non utilisé, notamment des dispositions sur le retrait de l'équipement de la zone de travail ou le rangement de l'équipement sur le site en toute sécurité.

Paragraphe 63 :

Observation : Supprimer la dernière virgule de la deuxième puce [NDT : ne concerne que la version en anglais].

Dans les cas où les véhicules et/ou les conteneurs sont utilisés pour transporter autre chose que des aliments ou d'autres aliments simultanément, les produits devraient être correctement compartimentés.

Paragraphe 96 :

Observation : Effacer le mot « which » [NDT : ne concerne que la version en anglais] et remplacer « processing of » par « process » [NDT : ne concerne que la version en anglais].

L'*annexe sur la production de germes* établit d'autres recommandations spécifiques au traitement de la germination.

Paragraphe 117 :

Observation : Ajouter le mot « harvesters » (récolteurs [NDT : ne concerne que la version en anglais]. Biffer le mot « they ». [NDT : ne concerne que la version en anglais.] Ajouter le mot « is » (récolteurs [NDT : ne concerne que la version en anglais].

Les opérateurs tels que les cultivateurs ou les récolteurs (en cas de recours à un entrepreneur de récolte sous contrat) devraient tenir à jour tous les renseignements pertinents sur les activités agricoles, notamment celles relatives à chaque lot, aux pulvérisations effectuées, à la date de récolte, aux coordonnées du producteur, aux pratiques de récolte, et si de l'eau a été utilisée pour effectuer la récolte, la qualité de cette eau.

Paragraphe 121 :

Observation : Dans la dernière phrase, remplacer « are not permitted » par « do not » [NDT : ne concerne que la version en anglais].

Des méthodes de lutte contre les ravageurs devraient être mises en place pour s'assurer, dans la mesure du possible, de réduire au minimum l'accès et l'hébergement des ravageurs dans l'établissement, et que les ravageurs ne deviennent pas une source de contamination des fruits et légumes frais ou des surfaces de contact des aliments.

Paragraphe 129 :

Observation : Supprimer l'expression « fournis et ».

L'information à l'intention du consommateur sur la manipulation du produit devrait comporter des directives spécifiques sur l'entreposage et l'utilisation du produit, notamment la date de fraîcheur ou d'autres indicateurs de péremption, s'ils sont fournis et appropriés/requis.

ANNEXE I**LÉGUMES ET FRUITS FRAIS PRÉDÉCOUPÉS PRÊTS À LA CONSOMMATION****Paragraphe 14 :**

Observation : Supprimer le 5. à la fin du paragraphe.

Paragraphe 18 :

Observation : Modifier la numérotation de la section.

Consulter la section ~~5.2.2.4~~ 5.2.2.3 du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53-2003).

Justification : La section 5.2.2.4 est une référence erronée.

Paragraphe 19 :

Observation : Ajouter un point à la numérotation de la section.

Consulter la section ~~5.2.2.4~~ 5.2.2.4 du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53-2003).

ANNEXE II**PRODUCTION DE GERMES****5. Maîtrise des opérations**

Observation : Insérer la section « 5.2.2 Étapes spécifiques de la transformation » après le paragraphe 17. Déplacer les sections « 5.5.1 Utilisation d'eau durant la production de germes » et « 5.5.1.2 Rinçage initial » de leur emplacement actuel à la page 33 à la section 5.2.2, et modifier la numérotation en conséquence. Le texte (paragraphe 37 et paragraphe 39) peut être entièrement déplacé sans modifications,

5.2.2.2 Étapes spécifiques de la transformation

~~5.5.1~~ 5.2.2.1 Utilisation d'eau durant la production de germes

~~5.5.1.2~~ 5.2.2.2 Rinçage initial

Justification : Pour des raisons de cohérence avec la numérotation des sections de l'annexe II Production de germes, et pour des raisons de clarté et de logique dans l'ordre des étapes de traitement durant la production de germes.

5.2.2.2 Traitements chimiques

Observation : Éliminer la section 5.2.2.2 Traitements chimiques.

Justification : Pour des raisons de cohérence avec la numérotation des sections de l'annexe II Production de germes.

5.2.2.2.1 Décontamination microbiologique des graines

Observation : Modifier la numérotation de la section.

~~5.2.2.2.4~~ 5.2.2.3 Décontamination microbiologique des graines

Justification : Pour des raisons de cohérence avec la numérotation des sections de l'annexe II Production de germes, et pour des raisons de clarté et de logique dans l'ordre des étapes de traitement durant la production de germes.

5.2.2.2.2 Rinçage postérieur au traitement des graines

Observation : Modifier la numérotation de la section.

~~5.2.2.2.2~~ 5.2.2.4 Rinçage postérieur au traitement des graines

Justification : Pour des raisons de cohérence avec la numérotation des sections de l'annexe II Production de germes, et pour des raisons de clarté dans l'ordre des étapes de traitement durant la production de germes.

Paragraphe 20 :

Observation : Déplacer le paragraphe 20 et lui attribuer une nouvelle numérotation et un nouvel intitulé.

~~5.2.2.4~~ Conservation en milieu réfrigéré ~~5.2.2.9~~ Entreposage du produit fini

Le cas échéant, les germes devraient être conservés à une basse température (5 °C, par exemple) permettant d'inhiber la prolifération microbienne du produit pendant toute la durée de conservation prévue. Il faut donc contrôler de manière efficace et régulière la température des aires d'entreposage et des véhicules de transport.

Justification : Pour des raisons de cohérence avec la numérotation des sections dans l'annexe II Production de germes, et de clarté, ces informations concernant des produits finis et devant donc constituer la dernière étape du processus de production des germes.

5.2.2.6.2 Récolte

Observation : Modifier la numérotation de la section.

~~5.2.2.6.2~~ 5.2.2.7 Récolte

Justification : Pour des raisons de cohérence avec la numérotation des sections de l'annexe II Production de germes ; il s'agit d'une étape du processus et non d'une sous-section.

5.2.2.3.1 Rinçage final et refroidissement

Observation : Modifier la numérotation de la section.

~~5.2.2.3.1~~ 5.2.2.8 Rinçage final et refroidissement

Justification : Pour des raisons de cohérence avec la numérotation des sections de l'annexe II Production de germes ; il s'agit d'une étape du processus et non d'une sous-section.

Paragraphes 38 et 40

Observation : Supprimer les paragraphes 38 et 40.

Justification : Répétition des paragraphes 37 et 39.

ANNEXE III : LÉGUMES FEUILLES FRAIS

Paragraphe 18 :

Observation : Mettre le mot « item » au pluriel [NDT : ne concerne que la version en anglais].

Paragraphe 19 :

Observation : Supprimer la troisième puce.

Justification : Répétition de la deuxième puce.

Paragraphe 20 :

Observation : Mettre le mot « item » au pluriel [NDT : ne concerne que la version en anglais].

ANNEXE IV : MELONS**5.5.1 Utilisation d'eau après récolte**

Observation : Modifier la numérotation de cette section, et déplacer la section 5.2.2.2 Traitements chimiques après cette section renumérotée.

5.5.4 5.2.2.1 Utilisation d'eau après récolte

5.2.2.2 Traitements chimiques

Justification : Pour des raisons de cohérence avec la numérotation des sections de l'annexe III Melons. La section 5.5.1 ne peut pas précéder la section 5.2.2.3. **Paragraphes 30 et 31**

Observation : Mettre le mot « item » au pluriel [NDT : ne concerne que la version en anglais].

ANNEXE V : PETITS FRUITS**Paragraphe 8 :**

Observation : Supprimer le texte barré ci-dessous.

~~La présente annexe suit la structure des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) et devrait être utilisée conjointement avec ce document et tout autre code applicable, tel que le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53-2003), son annexe I (*Annexe sur les fruits et légumes frais prédécoupés prêts à la consommation*), *l'annexe II des Directives sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments* (CAC/GL 79-2012), le *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CAC/RCP 44-1995) et le *Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés* (CAC/RCP 8-1976).~~

Justification : Pour des raisons de cohérence avec les autres annexes au présent Code, et parce qu'une référence aux codes susmentionnés figure à la section 2.2 du Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais.

Paragraphes 32 et 33

Observation : Mettre le mot « item » au pluriel [NDT : ne concerne que la version en anglais].

COLOMBIE

La Colombie a le plaisir de présenter ses observations sur le document : « **Avant-projet de révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003)** » à l'étape 3, dont nous a fait part le Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius.

Nous ferons référence ci-après à la version en langue espagnole du document CX/FH 16/48/6.

I. Annexe I, paragraphe 21 ; Annexe II, paragraphes 3, 4, 16, 19, 27, 28, 37, 38, 39, 40 et alinéa 5.2.2.2.1

La Colombie recommande de remplacer le terme de « décontamination » par celui de désinfection à propos des graines. Cette terminologie est en effet utilisée dans les documents de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) pour le traitement des graines visant à réduire leur charge microbienne, tel qu'indiqué dans les sources ci-dessous :

- Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). *Système des semences de qualité déclarée* Rome, Italie. 2006. Page 17.
- Organisation des Nations Unies pour l'agriculture et l'alimentation (FAO) : Bureau régional pour l'Amérique latine et les Caraïbes. *Manuel technique : Production artisanale de semences de légumes pour les potagers familiaux*. Santiago, Chili. 2011. Pages 39 ; 83.

- WILLAN R. L. Guide de manipulation des semences forestières. Centre des semences forestières de DANIDA. FAO. Rome, Italie. 1991. Proposition :

Proposition : Supprimer « ~~décontamination~~ » et remplacer par « **désinfection** ».

II. Annexe I. 2.3 Définitions

En ce qui concerne les définitions, il est nécessaire de mettre le texte proposé entre crochets, conformément à l'énoncé du paragraphe 6 : « (...) le CCFH47 est convenu de demander des « avis scientifiques afin de clarifier l'utilisation de l'eau propre et potable ainsi que d'autres types d'eau dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire et dans d'autres documents relatifs à l'hygiène », s'agissant des paramètres microbiologiques de l'eau propre, le GTE a décidé d'attendre ledit avis scientifique de la FAO et de l'OMS. »

Proposition : [Types d'eau :

Eau propre – eau qui ne compromet pas la sécurité sanitaire des aliments selon l'usage prévu.

Eau potable – eau respectant les normes de qualité de l'eau de boisson décrites dans les Directives de qualité pour l'eau de boisson de l'OMS

EL SALVADOR

Point 5 de l'ordre du jour : Avant-projet de Directives sur le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003)

El Salvador salue la qualité du document préparé par le GT-e présidé par le Brésil et la France.

2.1 Champ d'application

4. Le présent Code d'usages énumère les pratiques d'hygiène générale...[NDT : *ne concerne que la version en espagnol*]

2.3 Définitions

- Maîtrise biologique : utilisation d'éléments biologiques antagonistes (insectes, micro-organismes, métabolites microbiens, etc.) contre les acariens, les autres ravageurs et les agents pathogènes des plantes et contre les organismes responsables de la putréfaction.

- Fumier : excréments d'animaux **provenant d'élevages** qui peuvent avoir été mélangés à des déchets ou à d'autres matériels et avoir fait l'objet d'une fermentation ou de tout autre traitement.

- Activités après récolte : activités exécutées en lien avec le conditionnement, telles que le lavage, le tri, la mise au rebut, le calibrage et la taille, ~~et~~ le parage impliquant une légère transformation des fruits et légumes frais **et l'entreposage**.

- Production primaire des fruits et légumes frais : ensemble des étapes de la culture et de la récolte des fruits et légumes frais, comme par exemple la préparation des sols, la plantation, l'irrigation, l'épandage ~~d'engrais~~ et de produits chimiques agricoles, l'emballage au champ ou le transport vers un établissement d'emballage.

- Procédure Opérationnelle Normalisée (PON) : explication détaillée de la façon de mettre en œuvre une politique. Les PON **doivent** ~~devoir~~ contenir des instructions complètes de fonctionnement ainsi que des informations sur leur applicabilité.

À notre sens, les termes : « eau potable », « eau propre » et « eau de qualité convenant à son utilisation » doivent être clairement définis ainsi que les critères d'acceptabilité, par exemple, pour l'eau d'irrigation. Un avis scientifique de la FAO et de l'OMS est demandé. Il convient de prendre en considération les possibilités qu'ont les pays d'utiliser et d'accéder à l'eau.

Nous recommandons que les concepts soient standardisés dans les documents du Codex.

IRAN

Observations générales :

1. Le texte doit être corrigé avant sa publication, surtout en ce qui concerne la ponctuation.

2. Les dangers sont classés comme biologiques, physiques ou chimiques. Dans le texte, le terme « danger microbien » apparaît régulièrement, alors qu'il n'est qualifié que deux fois de « biologique ». Il convient donc d'utiliser les terme « danger biologique » plutôt que « danger microbien.

Annexe I : AVANT-PROJET DE RÉVISION DU CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (CAC/RCP 53-2003)

3.2.1.4 Produits chimiques agricoles

34. Afin de minimiser l'apparition de résistance microbienne, lors de la sélection de produits chimiques agricoles, une attention particulière devrait être accordée aux *Lignes directrices pour l'analyse des risques liés à la résistance aux antimicrobiens d'origines alimentaire* (CAC/GL 77-2011).

Nouveau paragraphe en remplacement du paragraphe 35 : Le personnel technique chargé de la vulgarisation agricole devrait bénéficier de formations/mises à jour portant sur les procédures adéquates d'application de pesticides, du type, de la fréquence, etc. pour qu'il soit en mesure, à son tour, de former les fermiers et les agriculteurs en matière de procédures d'application.

3.2.2.1 Emplacement, conception et disposition

46. La conception et la disposition intérieures devraient permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques hygiéniques pour la production primaire de fruits et légumes frais en intérieur, y compris une protection contre la contamination croisée entre les activités et durant les activités. Les établissements doivent être évalués individuellement dans le but de déterminer les exigences hygiéniques particulières de chaque produit.

Nouveau paragraphe (après le paragraphe 46) : Dans les exploitations où le fermier vit sur les lieux, sa résidence/logement ne devrait pas se trouver à proximité du site de production primaire, d'entreposage et de conditionnement des fruits et légumes frais afin de réduire les risques de contamination croisée.

3.3.2. Entreposage et transport depuis le champ jusqu'à l'établissement d'emballage

Nouvelle ligne (puce) à la fin de ce paragraphe : La durée du transport devrait être réduite au minimum afin de réduire les risques de perte de qualité des fruits et légumes.

3.2.4. Équipement servant à la culture et à la récolte

Les conteneurs (y compris les doublures faites de matériaux biodégradables) qui ne peuvent plus être nettoyés devraient être éliminés car ils peuvent contribuer à accroître le risque de contamination microbienne et **de diffusion chimique.**

9.4 Éducation des consommateurs

130. Toutes les parties prenantes (gouvernements, industries, organisations de consommateurs et médias) devraient collaborer afin de diffuser des messages clairs et cohérents concernant les règles à appliquer pour manipuler sans risque les fruits et légumes frais. L'information destinée aux consommateurs concernant la manutention sûre des fruits et légumes frais devrait couvrir les points suivants :

- Éviter d'acheter des produits endommagés ou pourris pour réduire au minimum la contamination microbiologique.
- Faire en sorte que la température du produit n'augmente pas pendant le transport. Il convient de raccourcir le plus possible le temps de transport des fruits et légumes frais du magasin de détail/marché à la maison.
- L'entreposage/la réfrigération des fruits et légumes frais. Les produits devraient être entreposés de préférence dans un endroit frais. Certains produits préemballés devraient être réfrigérés dès que possible.
- Une fois sortis du réfrigérateur, les fruits transformés préemballés devraient être consommés sans délai.
- Contamination croisée. Les consommateurs doivent manipuler, préparer et entreposer les produits de manière sanitaire pour éviter la contaminations croisée par des agents pathogènes d'origine alimentaire provenant de diverses sources (par exemple mains, éviers, planches }a découper, ustensiles, viande crue **et autres fruits et légumes crus et/ou non lavés).**

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

INTRODUCTION **Le paragraphe 2 se répète.**

1. OBJECTIF DE LA PRÉSENTE ANNEXE

4. Les recommandations en matière d'hygiène applicables à la production primaire des fruits et légumes frais sont couvertes dans le *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53-2003). Cette annexe recommande l'application de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) établies pour toutes les étapes de production de fruits et légumes frais prédécoupés prêts à la consommation, de la réception des produits bruts à la distribution **et consommation** des produits finis.

5. Le principal objectif de cette annexe est d'identifier les BPH qui permettront de maîtriser les dangers biologiques, physiques et chimiques inhérents à la transformation de fruits et légumes frais prédécoupés prêts à la consommation. Ce Code accorde une attention particulière à la réduction des dangers microbiologiques. Les annexes formulées dans la présente annexe devraient être prises en considération lors de la production, de la transformation et de la distribution **et consommation** de ces denrées.

ANNEXE III : LÉGUMES FEUILLES FRAIS

INTRODUCTION

1. Les légumes feuilles sont cultivés, traités et consommés de différentes manières, et sous diverses formes dans le monde. Ils sont cultivés dans des fermes de toutes tailles. Les légumes feuilles frais sont commercialisés sur les marchés locaux et internationaux, et ce de manière à assurer au consommateur un approvisionnement toute l'année ; ils sont vendus à l'état frais, coupés frais, prédécoupés ou prêts à la consommation dans des produits comme des salades préemballées. **De plus, dans certains pays, les jardins potagers familiaux sont courants, ce qui signifie que les familles cultivent leurs propres légumes dans des jardins potagers pour leur propre consommation.**

2. Les agents pathogènes associés à ces denrées sont nombreux, comme en témoignent les données internationales sur les éclosions d'infections, et comprennent notamment : *Escherichia coli* entérohémorragique, *Salmonella enterica*, *Campylobacter* spp, *Shigella* spp, le virus de l'hépatite A, les norovirus, *Cyclospora cayentanensis*, *Cryptosporidium parvum*, *Giardia lamblia* *Yersinia pseudotuberculosis* et *Listeria monocytogenes*. Des données épidémiologiques, des recherches sur les éclosions d'infections et des évaluations de risques ont permis de cerner des facteurs de risque pour la contamination des légumes feuilles, en particulier des risques clés comme l'eau, les animaux, les travailleurs et l'épandage d'amendements de sol à base de fumier. Les légumes feuilles frais sont cultivés et récoltés en gros volumes, souvent pour l'exportation, et de plus en plus dans des régions où leur récolte et leur distribution n'existaient pas. Par conséquent, le risque de propagation d'agents pathogènes pour l'homme s'est accru également. Les légumes feuilles frais sont commercialisés, **ou consommés directement dans le cas des légumes cultivés dans des potagers familiaux**, de nombreuses manières : entiers, têtes non traitées, en feuilles détachées, en mélange (feuilles coupées et plantes aromatiques fraîches) et emballés prédécoupés. Les légumes feuilles frais sont emballés de diverses manières, notamment au champ pour l'expédition directe au marché, dans des établissements de conditionnement, ou transformés en produits prédécoupés dans des installations de transformation perfectionnées. À mesure que les légumes feuilles cheminent le long de la chaîne d'approvisionnement à l'état frais ou prêts à la consommation, le risque d'introduction et de prolifération d'agents pathogènes augmente. Il n'existe pas d'autre traitement qui aiderait à éliminer ou à inactiver les microorganismes visés. Des exemples de mesures de maîtrise sont fournis à titre d'illustration uniquement ; leur application et leur approbation peuvent varier selon les pays membres.

9.4 Éducation des consommateurs

19. L'information destinée aux consommateurs concernant la manutention sûre des légumes feuilles frais devrait couvrir :

- a. **Le texte des puces 2 et 3 est identique.**
- b. **Ajouter un nouveau paragraphe :**

L'information destinée aux consommateurs cultivant leurs propres légumes pour leur consommation personnelle concernant la manutention sûre des légumes feuilles frais devrait couvrir

des informations spécifiques concernant la manutention et la culture sûre des légumes feuilles (y compris l'emploi de pesticides), ainsi que leur manipulation, lavage, désinfection et préparation sur place.

MEXIQUE

Paragraphe	Observation
<p>2.3 Définitions</p> <p><u>Contrôle biologique</u> Lutte biologique : Utilisation d'éléments biologiques antagonistes (insectes, micro-organismes et/ou métabolites microbiens) contre les acariens, les autres ravageurs et les agents pathogènes des plantes et contre les organismes responsables de la putréfaction.[NDT : ne concerne que la version en espagnol].</p>	<p>Nous proposons de remplacer l'expression « lutte biologique », par « <u>Contrôle biologique</u> »</p> <p>De plus, nous proposons de remplacer l'expression « luchar contra » par « <u>el control contra</u> », celle-ci spécifiant plus clairement l'objectif de cette définition [NDT : version en espagnol uniquement].</p>
<p>Bio-film : Un <u>groupement de micro-organismes</u> consortium microbien adhérant à une surface.</p>	<p>Nous proposons de remplacer le terme « consortium » par « <u>conglomérat microbien</u> » ou « <u>groupement de micro-organismes</u> ».</p> <p>Synonymes de consortium : association, monopole, groupe, ensemble, communauté, groupement, groupe d'entreprises</p> <p>Synonymes de conglomérat : agglomération, agglutination, masse, agrégat, conglomération, composition, union.</p>
<p>Emballer/conditionneur : Personne assurant la gestion des activités d'après récolte et de l'emballage des fruits et légumes frais</p>	<p>Nous proposons d'ajouter le terme « conditionneur » comme synonyme d'« emballer », les deux termes pouvant s'utiliser indistinctement.</p>
<p>3.2.1.5 <u>Contrôle biologique</u> Lutte biologique :</p> <p>41. Il faudrait tenir compte de la sécurité des consommateurs lorsqu'on utilise des éléments biologiques antagonistes et/ou leurs métabolites contre les insectes ravageurs, les acariens, les agents pathogènes des plantes ainsi que les organismes responsables de la putréfaction des fruits et légumes frais.[NDT : applicable uniquement à la version en espagnol]</p>	<p>Faisant suite à la proposition de modifier la définition de ce terme, nous proposons de remplacer « lutte biologique » par « <u>contrôle biologique</u> » et, dans le texte, remplacer « la lucha contra » par « para el control de » [ND : cette deuxième modification ne s'applique qu'à la version en espagnol].</p>
<p>3.1.2. Animaux et activités humaines</p> <p>Les animaux devraient être exclus des zones de production primaire et de manutention, dans la mesure du possible, à l'aide de pratiques de lutte antiparasitaires biologiques, culturelles, physiques et chimiques appropriées <u>à la lutte contre les animaux nocifs</u>. Lesdites méthodes incluent, par exemple, des obstacles passifs (par exemple, des clôtures.) et des répulsifs (par exemple, canons, épouvantails, images de chouettes, bandes de papier d'aluminium) et/ou des méthodes culturelles (par exemple, la rotation des cultures).</p>	<p>Ce point fait référence à la présence d'animaux sauvages nocifs, et nous suggérons donc de supprimer le terme « antiparasitaire ». Il est question de la lutte contre les ravageurs au point 3.4.3.</p>
<p>3.2 Hygiène de la production primaire de fruits et légumes frais</p> <p>3.2.1.1 Eau servant à la production primaire</p> <p>3.2.1.1.2. Eau servant à l'application d'engrais, de produits contre les ravageurs et d'autres intrants phytosanitaires ou pesticides produits chimiques agricoles.</p> <p><u>25# Les récipients servant à entreposer l'eau utilisée à ces fins doivent être maintenus</u></p>	<p>Nous proposons de modifier le titre de l'alinéa 3.2.1.1.2 « Eau servant à l'application d'engrais, de produits contre les ravageurs et autres produits chimiques agricoles » par « <u>Eau servant à l'application d'engrais, de produits contre les ravageurs et autres intrants phytosanitaires et pesticides</u> ».</p>

<p><u>propres, à l'abri des animaux domestiques et sauvages, des êtres humains, de l'écoulement et de l'aspersion de produits chimiques.</u></p> <p><u>25## Les produits chimiques agricoles et engrais, stations sanitaires, machines, outils et équipement agricoles ne doivent pas s'entreposer à proximité des sources et conteneurs d'eau.</u></p>	<p>Nous proposons d'ajouter deux paragraphes après l'alinéa 25, afin de fournir des indications concernant les récipients et les conteneurs d'eau. Des indications concernant l'entreposage des produits chimiques agricoles, qui doivent être conservés loin des points d'eau, sont également fournies.</p>
<p><u>3.2.1.4 Utilisation et gestion des intrants phytosanitaires et des pesticides Produits chimiques agricoles</u></p> <p>37. Le mélange des produits chimiques agricoles devrait s'effectuer de façon à éviter la contamination de l'eau et du sol environnants. <u>La préparation des mélanges devra s'effectuer dans une zone spécifique qui sera désignée à cet effet, et qui sera dûment identifiée au moyen de panneaux qui avertiront le personnel des dangers.</u></p>	<p><u>Nous proposons de modifier l'intitulé de l'alinéa 3.2.1.4 (« Produits chimiques agricoles ») par « Utilisation et gestion des intrants phytosanitaires et des pesticides ».</u></p> <p>Nous proposons d'ajouter le texte proposé au paragraphe 37 concernant les zones destinées à la préparation des mélanges de produits chimiques agricoles.</p>
<p>3.2.1.5 <u>Contrôle biologique Lutte biologique :</u></p> <p>41. Il faudrait tenir compte de la sécurité des consommateurs lorsqu'on utilise des éléments biologiques antagonistes et/ou leurs métabolites contre les insectes ravageurs, les acariens, les agents pathogènes des plantes ainsi que les organismes responsables de la putréfaction des fruits et légumes frais.[NDT : applicable uniquement à la version en espagnol]</p>	<p>Faisant suite à la proposition de modifier la définition de ce terme, nous proposons de remplacer « lutte biologique » par <u>« contrôle biologique »</u> et, dans le texte, remplacer « la lucha contra » par « para el control de » [ND : cette deuxième modification ne s'applique qu'à la version en espagnol].</p>
<p>5.3 Exigences concernant les matières premières</p> <p><u>105# L'évaluation des résidus de pesticides devra être prise en compte au moment de l'acceptation ou du refus de la matière première.</u></p>	<p>Nous suggérons d'ajouter un paragraphe après l'alinéa 105, qui propose de tenir compte de l'évaluation des résidus de pesticides en tant que critère d'acceptation ou de refus dans les installations de traitement des fruits et légumes. Si ce contrôle n'est pas effectué, ceci peut se répercuter sur la santé des consommateurs.</p>
<p>5.7 Documentation et archives</p> <p>110. La documentation et la tenue de ces registres contribuent à la crédibilité et à l'efficacité du système de contrôle de la salubrité des aliments.</p> <p>Les producteurs devraient tenir à jour toute les informations pertinentes sur les activités agricoles, notamment en ce qui concerne le lieu de production, les renseignements fournis par le fournisseur sur les intrants agricoles, les numéros de lots des intrants agricoles, les pratiques d'irrigation, <u>les archives concernant l'utilisation des</u> produits chimiques agricoles utilisés, la qualité de l'eau ainsi que le calendrier de lutte contre les ravageurs et de nettoyage s'appliquant aux établissements, locaux, installations, équipements et conteneurs intérieurs.</p>	<p>Il nous semble important de spécifier que des archives portant sur l'application des pesticides employés par le producteur primaire sont essentielles, afin de pouvoir assurer le suivi des dites applications.</p>

NOUVELLE-ZÉLANDE

La Nouvelle-Zélande souhaite exprimer ses vifs remerciements au Brésil et à la France, en leur qualité de coprésidents du Groupe de travail, ainsi que les États membres ayant participé à la préparation du présent projet de révision.

Observations sur le présent projet de révision :

Observations générales :

- Nous convenons du besoin de précision quant au sens exact du terme « eau propre ». Entre-temps, seule de l'eau propre doit être utilisée pour la production de germes.

Observations spécifiques sur le libellé de l'avant-projet :

Paragraphe	Observation	Justification
Annexe 1		
2	Ajouter un bref paragraphe ici (annexe I, 2), afin de nommer les dangers microbiens au début. Par exemple : « <u>Certains pathogènes microbiens associés aux fruits et légumes frais comprennent les <i>Salmonella</i> spp., <i>Shigella</i> spp., <i>Campylobacter</i>, les souches pathogènes d'<i>Escherichia coli</i>, <i>Listeria monocytogenes</i>, <i>Yersinia pseudotuberculosis</i>, les norovirus, le virus de l'hépatite A ainsi que des parasites tels que <i>Cyclospora</i>, <i>Giardia</i> et <i>Cryptosporidium</i></u> ».	Il est fait mention des microorganismes (par exemple <i>Listeria monocytogenes</i>) en différents paragraphes du document (par exemple P70), alors qu'aucun pathogène spécifique n'est mentionné plus haut pour faciliter la lecture. Cette phrase est reprise de l'annexe III, paragraphe 2.
7 (Définitions)	Intrants agricoles : ajouter « <u>y compris le compost</u> » après « engrais » dans la définition.	Le compost (engrais biologique) est un intrant significatif du point de vue des dangers microbiens,
Définitions	Agents antimicrobiens : Supprimer : « mais cause peu ou pas de dégâts chez les fruits et légumes frais, comme les désinfectants et les fongicides ».	Cette partie est sous-entendue dans le contexte du présent document
Définitions	Bio-solides : supprimer « non-traités » dans : appellation des résidus liquides, solides ou semi-solides non-traités obtenus lors du traitement des eaux usées domestiques dans une station d'épuration.	Il semble contradictoire de voir les termes « non-traités » et « traités » dans le même contexte.
Définitions	Fruits et légumes frais prêts à la consommation Supprimer « cuisiné ».	Les fruits et légumes cuisinés se situent en dehors du champ d'application du présent document.
Définitions	Ajouter la définition de « <u>irrigation par aspersion</u> » : <u>système d'irrigation consistant à pomper ou asperger de l'eau dans les cultures en laissant l'eau ruisseler le long de celles-ci</u> '	Il est fait mention de l'irrigation par aspersion au paragraphe 13 sans la définir.
13	Ajouter « <u>Les risques liés aux dangers chimiques devraient également être évalués.</u> » après la 4 ^e phrase.	Les risques liés aux dangers chimiques suivant un événement naturel comme les inondations devraient être pris en compte.
21	Puce 1 : ajouter « <u>l'eau s'écoulant des toitures</u> » parmi les exemples de « eau d'irrigation réutilisée »	La captation de l'eau s'écoulant des toitures est pratiquée et entraîne des risques de contamination par des ravageurs, des oiseaux, etc.
21	Puce 2 : ajouter « <u>animaux sauvages</u> » après « bétail » dans les exemples de « prévenir et réduire la contamination ». (causée par le bétail, <u>les</u>	Les animaux sauvages constituent un danger dans les zones de culture.

	animaux sauvages , le traitement des eaux d'égout, l'habitation humaine, le fumier.....)	
21	Le lien indiqué pour le document de l'OMS (directives) ne fonctionne pas.	Un nouveau lien serait-il disponible ?
22	Ajouter « traitement chimique des eaux », parmi les « mesures correctives » après « filtration de l'eau ».	Le traitement chimique peut représenter une alternative aux mesures correctives énumérées.
3.2.1.1.3	Penser à ajouter des informations concernant l'« aquaponie » comme sous-catégorie des cultures hydroponiques.	L'aquaponie entraîne certains risques associés à l'utilisation d'eau et de déchets dérivés du poisson en tant qu'intrants dans les zones de production.
28	Ajouter « activités de nettoyage » dans la première phrase du paragraphe intitulé « Eau utilisée pour les autres usages agricoles »	Les activités de nettoyage nécessitent de l'eau propre.
30	Modifier la puce 2 comme suit : <ul style="list-style-type: none"> • <u>Lorsqu'il est effectué correctement, le compostage peut constituer une méthode pratique et efficace d'inactivation des agents pathogènes d'origine alimentaire contenus dans le fumier. En règle générale, il ne faudrait épandre que des déchets animaux ou végétaux entièrement compostés sur les champs de production. Le fumier, les bio-solides et les autres engrais naturels non traités ou partiellement traités ne devraient pas être utilisés après la levée des cultures ou un repiquage, à moins que des mesures correctives soient adoptées pour réduire la concentration de contaminants microbiens, comme l'utilisation de la période séparant l'application de ces engrais et la récolte des fruits et légumes frais afin de réduire la quantité de pathogènes restants dans le sol amendé à des niveaux qui ne risquent pas d'entraîner la contamination du produit.</u> Supprimer la puce 5.	Les puces 2 et 5 devraient être regroupées pour qu'ils soit bien clair que la 2 est préférable, mais que, dans le cas d'utilisation de compost insuffisamment traité, certaines recommandations sont à prendre en considération.
33	Ajouter un lien pour les concentrations établies par le Codex,	ce qui faciliterait la consultation.
35	Ajouter « et sécurité » après « application »	Les procédures de sécurité sont essentielles lors de l'épandage de produits chimiques.
45	Ajouter « entretenus » après « bâtis »	Un entretien continu est important pour la production.
51	Ajouter « et à intervalles réguliers après s'être rendus aux toilettes, et après tout contact avec des surfaces contaminées » dans la deuxième phrase après « surfaces en contact avec les aliments »	Ces ajouts sont importants pour des fins de maintien de l'hygiène.
55	Ajouter « y compris les aires de récolte » après aire de manutention des aliments	Il est important d'éviter le contact des travailleurs

		malades avec les produits pendant la récolte.
56	Ajouter une nouvelle puce : « <u>Les producteurs devraient mettre en place une politique concernant les maladies et l'éloignement des travailleurs malades</u> »	Cette exigence, si elle est dûment définie et expliquée pendant les formations, aidera à définir la marche à suivre en cas de maladie.
56	Modifier comme suit : « Les producteurs devraient être incités à reconnaître les symptômes de diarrhée de <u>maladies contagieuses transmissibles par les aliments, y compris les vomissements et la diarrhée</u> , ou autres lésions, et à changer les travailleurs de poste de travail au besoin. à condition que la maladie ne compromette pas la salubrité du produit. »	Ajouter des explications et inclure les vomissements entre les symptômes.
57	Supprimer « Toute personne ayant des coupures ou des blessures, si elle est autorisée à poursuivre son travail, devrait les protéger par des pansements étanches. »	Se répète dans la phrase suivante
57	Ajouter « <u>Des vêtements et équipements spéciaux pour la protection personnelle ne devraient être utilisés que dans les aires désignées</u> » après la première phrase.	En soulignant que ces vêtements et équipements de protection ne devraient être portés que dans les aires désignées afin d'éviter la contamination croisée.
64	Ajouter « <u>Voir également alinéa 3.2.4</u> » ici	L'entretien a déjà été mentionné plus haut.
66	Puce 3 : les moyens de vérification doivent être spécifiés ici. Par exemple, « <u>au moyen d'un système de tests</u> »	Les informations fournies ne sont pas suffisantes.
Section 5.3 : 103	Supprimer le paragraphe 103 et les deux puces du paragraphe 105.	L'intitulé de cette section fait référence à toute une gamme de « produits déchargés » (par exemple les « intrants agricoles ». Pourtant, le paragraphe 103 et les deux puces du paragraphe 105 parlent de « fruit et légumes », c'est-à-dire le produit fini. Nous proposons de supprimer les parties qui ne sont pas pertinentes.
112	Ajouter « <u>utilisation et entreposage de produits chimiques agricoles</u> », « <u>registres de l'achat et utilisation de compost</u> » à la liste. Ajouter, au point résultats d'analyse de qualité de l'eau, « <u>y compris de l'analyse de la présence de produits chimiques dans l'eau de lavage</u> »	Autres registres importants devant être maintenus.
116	Ajouter « <u>date de la récolte</u> avant la « date d'emballage »	Détail important manquant sur la liste.
129	Ajouter « <u>Ils ont également besoin de conseils concernant le lavage du produit, au besoin.</u> » en tant que dernière phrase.	Instructions pour le lavage, au besoin.

138	Ajouter « <u>Notification de maladie et politique d'éloignement des travailleurs malades</u> » à la liste	Une puce doit être ajoutée.
Annexe 1 :		
3	Effacer le paragraphe entier.	Répétition du paragraphe 2.
8	Remplacer par « Cette annexe ne s'applique pas directement aux fruits et légumes frais qui <u>conservent leur intégrité</u> après avoir été <u>légèrement</u> parés »	Afin d'éviter toute confusion avec les opérations dont il est question au paragraphe 6, l'étape de parage léger devrait être spécifiée ici. Par exemple, un parage léger pourrait être le découpage de la base de la tige après la récolte, s'opposant au découpage en morceaux (ce dernier relevant ainsi du paragraphe 6).
Annexe 2 :		
8	Remplacer par : « Si les graines sont destinées à la production de germes pour la consommation humaine, il ne faut pas laisser les animaux domestiques ou sauvages pâturer dans les champs où sont cultivées les graines (en recourant par exemple à des moutons pour rabattre la luzerne au printemps) <u>ou restreindre le pâturage pendant un nombre recommandé de jours avant la récolte, lorsque ceci a été établi pour un type de graine en particulier.</u>	L'exclusion du pâturage (et par conséquent du fumier provenant de cette source qui pourrait contribuer à accroître la présence de pathogènes dans les germes) d'un enclos destiné à la production de graines avant la récolte devrait être considérée pour une période déterminée pour une culture en particulier.
19	La dernière phrase devrait être : « Le rinçage devrait être répété suffisamment de fois pour <u>ramener</u> l'agent antimicrobien <u>à un niveau acceptable.</u>	Plus pratique et faisable que l'élimination.
31	Ajouter « visibles » après « évidents » Les producteurs de germes devraient examiner chaque conteneur à son arrivée pour réduire les risques d'introduction de contaminants <u>évidents</u> et <u>visibles</u> -dans l'établissement.	Plus inclusif
37	Effacer « ou, tout du moins, de l'eau propre »	De l'eau potable est nécessaire ici.
38	Effacer le paragraphe entier.	Répétition du paragraphe 37.
5.8	Ajouter « <u>pour les graines et les germes</u> » après « Procédures de rappel dans l'intitulé ».	Des procédures de rappel doivent être prévues pour les germes, non seulement pour les graines.
40	Effacer le paragraphe entier.	Répétition du paragraphe 39.
41	Troisième puce – Lorsqu'un lot est rappelé parce qu'il représente un danger pour la <u>sécurité sanitaire</u> santé et pouvant représenter un <u>risque</u> danger équivalent . Quatrième puce – Les graines susceptibles de présenter un <u>risque</u> danger-devraient être.....	Il est d'abord fait mention du danger pour la sécurité sanitaire, puis du risque (pour la santé humaine) associé à ce danger.
Annexe III		

2	Remplacer « <u>enterohémorragie</u> » par « <u>pathogenic</u> » [NDT : <u>en anglais uniquement</u>]	Certains types de <i>E. coli</i> pathogènes ne sont pas entérohémorragiques, mais doivent être également maîtrisés
19	Effacer la troisième puce	Répétition de la deuxième
Annexe IV		
2	Dans la dernière phrase, ajouter « <u>eau d'irrigation contaminée</u> » en tant que facteur de risque. «contribuant aux épidémies attribuables à la consommation de melons sont : <u>eau d'irrigation contaminée</u> , la manutention du produit par des travailleurs infectés, une mauvaise hygiène personnelle..... »	L'eau d'irrigation contaminée est également un facteur de risque pour le melon.
10	Ajouter à la dernière puce : « Utiliser des matériaux biodégradables <u>qui ne constituent pas une source de contamination</u> et <u>ne les utiliser qu'</u> une seule fois pour éviter la contamination croisée	Peuvent constituer une source de contamination dès la première utilisation
Annexe V		
6	Ajouter : Cette annexe porte sur toutes les variétés comestibles de <u>petits fruits, y compris mais sans s'y limiter</u> : fraises.....	D'autres petits fruits existent (sureaux, boysenberry ou mûre de Boysen, etc.)
26	Ajouter « <u>la cueillette et</u> » avant « l'emballage des petits fruits » à la fin de la phrase.	Ces deux activités doivent être effectuées de manière hygiénique.

PARAGUAY

Le Paraguay se réjouit de se voir offrir la possibilité de soumettre ses observations sur le document. D'emblée, nous indiquons que nous sommes favorables au document, tout en formulant les observations qui suivent :

Observations d'ordre général

Le Paraguay appuie l'inclusion de la phrase ci-après dans le champ d'application : « *Certaines exigences peuvent ne pas s'appliquer aux fruits frais représentant un très faible risque et n'ayant jamais causé d'écllosion de maladie, comme les fruits dont la peau est non comestible, ...*, puisque certains fruits, tels que la noix de coco par exemple, ne représentent qu'un risque très faible en raison des caractéristiques qui leur sont propres.

En ce qui concerne la qualité de l'eau selon ses différents usages et le sens de l'expression eau de qualité adéquate, nous convenons qu'il est important d'attendre les avis scientifiques de la FAO et de l'OMS demandés par le CCFH à sa quarante-septième session, afin de contribuer à préciser les utilisations de l'eau propre, de l'eau potable et d'autres types d'eau dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire et autres textes relatifs à l'hygiène, en fonction des paramètres biologiques de l'eau propre.

Observations spécifiques

2.3 Définitions

Énoncé actuel :

Travailleur agricole : Toute personne qui effectue une ou plusieurs des activités suivantes : cultiver, récolter et emballer des fruits et légumes frais.

Énoncé proposé :

Travailleur agricole : Toute personne qui effectue une ou plusieurs des activités suivantes : cultiver, récolter et emballer des fruits et légumes frais. [NDT : ne concerne que la version en espagnol].

Justification : Modification d'ordre rédactionnel.

POINT 3. PRODUCTION PRIMAIRE

Énoncé actuel :

10. Dans la mesure du possible, les sources potentielles de contamination environnementale devraient être identifiées avant d'entamer les activités de production primaire. En particulier, la production primaire doit être évitée dans les zones où la présence de substances potentiellement nocives pourrait conduire à un niveau inacceptable de telles substances dans ou sur les fruits et légumes frais après la récolte.

Énoncé proposé :

10. ~~Dans la mesure du possible, les~~ sources potentielles de contamination environnementale devraient être identifiées avant d'entamer les activités de production primaire. En particulier, la production primaire doit être évitée dans les zones où la présence de substances potentiellement nocives pourrait conduire à un niveau inacceptable de telles substances dans ou sur les fruits et légumes frais après la récolte.

Justification :

À notre sens, l'expression « dans la mesure du possible » indique que l'identification de sources potentielles de contamination environnementale avant d'entamer les activités n'est pas obligatoire-

Énoncé actuel :

11. Lorsque cela est possible, le producteur devrait évaluer les utilisations actuelles et antérieures de site(s) de production primaire (intérieurs et extérieurs) de fruits et légumes frais ainsi que des sites adjacents (par exemple : culture, parc d'engraissement, production animale, site de déchets dangereux, site de traitement des eaux d'égout), afin de détecter des dangers microbiens potentiels. Il doit aussi prendre en considération les autres types de contamination (par exemple : venant de produits chimiques agricoles, de site d'exploitation minière, de déchets dangereux, etc.).

Énoncé proposé :

11. ~~Lorsque cela est possible, le~~ producteur devrait évaluer les utilisations actuelles et antérieures de site(s) de production primaire (intérieurs et extérieurs) de fruits et légumes frais ainsi que des sites adjacents (par exemple : culture, parc d'engraissement, production animale, site de déchets dangereux, site de traitement des eaux d'égout), afin de détecter des dangers microbiens potentiels. Il doit aussi prendre en considération les autres types de contamination (par exemple : venant de produits chimiques agricoles, de site d'exploitation minière, de déchets dangereux, etc.).

Justification :

À notre sens, l'expression « dans la mesure du possible » indique que l'identification de sources potentielles de contamination environnementale avant d'entamer les activités n'est pas obligatoire-

3.1.2 Animaux et activités humaines

Énoncé actuel :

Paragraphe 18, seconde puce

- Les zones de production primaire et de manutention devraient être convenablement entretenues afin de ne pas attirer de vecteurs (par exemple, insectes et rongeurs). Les activités à prendre en considération comprennent les efforts consentis pour réduire au minimum la formation de mares dans les champs, restreindre l'accès des animaux aux sources d'eau (selon les ordonnances locales applicables aux systèmes d'irrigation publics), et maintenir les sites de production et les zones de manutention libres de déchets et d'objets encombrants.

Énoncé proposé :

- Les zones de production primaire et de manutention devraient être ~~convenablement entretenues~~ **en une bonne condition** afin de ne pas attirer de vecteurs (par exemple, insectes et rongeurs). Les activités à prendre en considération comprennent les efforts consentis pour réduire au minimum la formation de mares dans les champs, restreindre l'accès des animaux aux sources d'eau (selon les

ordonnances locales applicables aux systèmes d'irrigation publics), et maintenir les sites de production et les zones de manutention libres de déchets et d'objets encombrants.

Justification :

Cette nouvelle formulation proposée nous semble mieux exprimer, et plus clairement, quelles sont les exigences en matière de maîtrise des vecteurs.

3.2.1.1 Eau servant à la production primaire

Énoncé actuel :

20. Il faudrait s'assurer de disposer d'un approvisionnement adéquat et suffisant d'eau de qualité convenable pour les différentes opérations de production primaire des fruits et légumes frais. La source d'eau qui sert à la production primaire et la méthode d'adduction peuvent influencer le risque de contamination des fruits et légumes frais.

Énoncé proposé :

20. Debería disponerse de un suministro de agua ~~idóneo y adecuado~~, **y** de una calidad apta para utilizarse en distintas operaciones en la producción primaria de frutas y hortalizas frescas.[La modification proposée ne concerne que la version en espagnol, pour les raisons indiquées ci-dessous]. La source d'eau qui sert à la production primaire et la méthode d'adduction peuvent influencer le risque de contamination des fruits et légumes frais.

Justification :

Nous proposons l'élimination de l'adjectif « idóneo », car il nous semble que la phrase est redondante et répétitive car le mot « idóneo », en espagnol, est synonyme de « apto ». Nous proposons également de remplacer le terme « idóneo » dans tout le document par « apto », ce dernier étant plus amplement utilisé dans notre région.

3.3.2 Entreposage et transport depuis le champ jusqu'à l'établissement d'emballage

Paragraphe 63, puce 5 :

Énoncé actuel :

Les fruits et légumes frais ne devraient pas être transportés dans des véhicules ayant servi précédemment à transporter du fumier animal ou des bio-solides et des pesticides, à moins d'avoir été correctement nettoyés et désinfectés. Les bennes et l'équipement de transport servant à transporter des fruits et légumes frais ne devraient pas être utilisés pour transporter quelque substance que ce soit qui pourrait entraîner la contamination des produits.

Énoncé proposé :

•Les fruits et légumes frais ne devraient pas être transportés dans des véhicules ayant servi précédemment à transporter du fumier animal ou des bio-solides et des pesticides, à moins d'avoir été correctement nettoyés et désinfectés, **et que l'efficacité des procédés de nettoyage et désinfection ait été dûment soumise à vérification**. Les bennes et l'équipement de transport servant à transporter des fruits et légumes frais ne devraient pas être utilisés pour transporter quelque substance que ce soit qui pourrait entraîner la contamination des produits.

Justification :

Nous proposons que l'énoncé « *et que l'efficacité des procédés de nettoyage et désinfection ait été dûment soumise à vérification* », dans le but d'éviter le risque de contamination des fruits et légumes dus à des procédés inefficaces de nettoyage et désinfection, compte tenu, en premier lieu, du risque de contamination biologique et des résidus de pesticides.

PHILIPPINES

Observations générales :

Membre du groupe de travail électronique, les Philippines soutiennent les recommandations du GTE sur les points suivants :

1. Éviter les doublons ou la répétition de paragraphes ou de dispositions par rapport aux annexes spécifiques ou à d'autres directives du Codex, comme sur la résistance aux antimicrobiens ;
2. Assurer la cohérence avec les Principes généraux d'hygiène alimentaire ;
3. Demander à la FAO/OMS un avis scientifique sur la qualité de l'eau pour différents usages (par exemple eau propre, eau potable) ; et
4. Ne pas inclure les annexes sur les carottes, les tomates et les cultures hydroponiques dans l'avant-projet, car cela nécessitera des débats plus approfondis avec le comité dans le cadre de propositions de nouveaux travaux.

Observations spécifiques :

1. Annexe I, page 25, titre du document

Libellé actuel	Révision
READY-TO-EAT FRESH PRE-CUT FRUITS AND VEGETABLES (LÉGUMES ET FRUITS FRAIS PRÉDÉCOUPÉS PRÊTS À LA CONSOMMATION)	READY-TO-EAT (RTE) FRESH PRE-CUT FRUITS AND VEGETABLES (LÉGUMES ET FRUITS FRAIS PRÉDÉCOUPÉS PRÊTS À LA CONSOMMATION) (NdT : cette modification de l'anglais n'a aucune incidence sur la traduction française.)

Justification : Ajout de « RTE » après « Ready-to-Eat » dans l'anglais. Dans les domaines de la technologie alimentaire et de la restauration, l'acronyme RTE en anglais est régulièrement utilisé pour « ready-to-eat » (prêt à consommer).

2. Annexe I, page 25, Introduction, paragraphes 2 et 3

Les paragraphes 2 et 3 étant similaires, nous proposons d'éliminer le paragraphe 3.

3. Annexe I, page 25, Introduction, dernière phrase

Libellé actuel	Révision
Les autres établissements (notamment ceux qui combinent des fruits et légumes frais prédécoupés et prêts à la consommation à des produits tels que sauces, viande, fromage, etc.) ne se préoccupent que des sections concernant la transformation des fruits et légumes frais prédécoupés.	(NdT : les modifications suggérées dans l'anglais n'ont aucune incidence sur la traduction française.)

Justification : Par souci de cohérence dans l'anglais.

4. Annexe I, page 26, Section 2.3 Définitions

Nous proposons d'ajouter la définition de :

Conditionnement sous atmosphère modifiée – conditionnement pour lequel l'atmosphère où sont conservés les fruits et légumes prédécoupés est différente de la composition normale de l'air.

Justification : Le terme est mentionné au paragraphe 17 et devrait donc avoir une définition claire.

5. Annexe I, page 26, Section 4, titre

Libellé actuel	Révision
Établissement : conception et installations	Établissement de conditionnement : conception et installations

Justification : Par souci de cohérence avec les autres parties du document.

6. Annexe I, page 23, 4.4.2 Système d'égouttement et évacuation des déchets, paragraphe 14

- Changer « annex » en « Annex » dans la version anglaise (NdT : cette modification de l'anglais n'a aucune incidence sur la traduction française.)
- Effacer « 5. » à la dernière phrase.

7. Annexe II, page 33 :

Les paragraphes 37 et 38 sont similaires, sauf les expressions « il conviendrait d'utiliser de l'eau potable ou, tout du moins, de l'eau propre » (par. 37) et « il conviendrait d'utiliser au minimum de l'eau propre et, de préférence, de l'eau potable » (par. 38). Nous proposons de conserver le paragraphe 38 et d'éliminer le paragraphe 37.

8. Annexe II, page 33 :

Les paragraphes 39 et 40 étant identiques, nous proposons d'éliminer le paragraphe 40.

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

Les États-Unis apprécient les efforts déployés par le groupe de travail électronique (GTE) pour élaborer l'*Avant-projet de révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53-2003). Nous pensons que nous devrions être en mesure de traiter les commentaires et résoudre les questions éventuelles lors de la quarante-huitième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH48).

Nous n'avons pas intégré les observations relatives aux problèmes mineurs comme la mise en page et la ponctuation ; nous prévoyons de fournir une copie du présent document avec ces éléments indiqués au Secrétariat du Codex.

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES

CHAMP D'APPLICATION

Paragraphe 4

Observation : **supprimer la dernière phrase :**

Certaines exigences peuvent ne pas s'appliquer aux fruits frais représentant un très faible risque et n'ayant jamais causé d'éclosion de maladie, comme les fruits dont la peau est non comestible et issus de grands arbres fruitiers tels que le durian, le mangoustan, la noix de coco, le ramboutan, etc.

Justification : Les États-Unis ne soutiennent pas l'énoncé qui a été ajouté car nous pensons que l'absence d'éclosion de maladie ne constitue pas une base suffisante pour indiquer que le fruit ou le légume ne représente pas un risque. Au fil des années, nous avons observé de nombreuses éclosions de maladie pour des types de produit n'ayant jamais causé d'éclosion de maladie auparavant. En outre, le Code prévoit une souplesse suffisante pour appliquer les dispositions en fonction des risques, là où c'est nécessaire et approprié. La dernière phrase du paragraphe 3 indique que « le présent Code est nécessairement souple, pouvant s'adapter aux différents systèmes utilisés pour combattre et prévenir la contamination chez les divers groupes d'aliments. » Plus loin, la section « Utilisation » du Code énonce « Par sa nature, le présent Code jouit d'une certaine souplesse d'application. La mise en œuvre de pratiques d'hygiène est proportionnelle au risque de maladie d'origine alimentaire ou aux caractéristiques du produit. » Nous proposons de modifier la section « Utilisation » pour cette phrase, comme indiqué ci-après.

UTILISATION

Paragraphe 6

Observation : modifier le paragraphe comme suit :

Le présent Code suit la structure des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) et devrait être utilisé conjointement avec ce document et tout autre code applicable tel que les *Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des parasites d'origine alimentaire* (CAC/GL 88-2016), les *Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des virus dans les aliments* (CAC/GL 79-2012), le *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CAC/RCP 44-1995) et le *Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés* (CAC/RCP 8-1976). **En raison de la grande diversité dans la nature des fruits et légumes et des pratiques de production,** par sa nature, le présent Code jouit d'une souplesse d'application. La mise en œuvre de pratiques d'hygiène est proportionnelle au risque de maladie d'origine alimentaire ou aux

caractéristiques du produit (par exemple, les conditions et pratiques associées à la culture des fruits issus des grands arbres fruitiers et qui ont une peau non comestible tels que le durian, le mangoustan, la noix de coco et le ramboutan, présentent un risque plus faible de contamination lors de la production primaire que pour les fruits comme le melon ou les baies cultivés dans le sol ou près du sol.)

Justification : répondre aux préoccupations soulevées par l'ajout de cette phrase dans le champ d'application.

DÉFINITIONS

Observation : modifier la définition de « culture hydroponique » comme suit :

Culture hydroponique – terme général désignant la production de plantes sans sol, dans un milieu nutritif aqueux.

Justification : modification d'ordre rédactionnel.

PRODUCTION PRIMAIRE

Paragraphe 39

Observation : supprimer « zones d'habitation » et « les riverains » dans la dernière phrase :

Ils devraient être stockés dans des endroits sûrs et bien aérés, loin des zones de production ~~et des zones d'habitation~~, et loin des fruits ou légumes récoltés. Ils devraient être éliminés d'une façon qui ne risque pas de contaminer les cultures, ~~les riverains~~, ou l'environnement de la production primaire.

Justification : bien que nous convenions qu'il est approprié d'adopter des mesures pour protéger les consommateurs contre les produits chimiques agricoles, cela n'entre pas dans le champ d'application de l'hygiène alimentaire.

Paragraphe 56

Observation : modifier la première puce comme suit :

Les producteurs devraient être incités à reconnaître les symptômes de diarrhée, ou d'autres maladies contagieuses transmissibles par les aliments ~~ou autres lésions~~, (ou conditions telles que les plaies infectées) et à changer les travailleurs de poste de travail au besoin, ~~à condition que la maladie ne~~ pour une activité qui ne compromette pas la salubrité du produit.

Justification : clarification. La diarrhée est une maladie contagieuse transmissible par les aliments ; les lésions devraient être associées aux maladies d'origine alimentaire, par exemple les plaies infectées avec *Staphylococcus aureus*.

Paragraphe 61

Observation : remplacer « procédure opérationnelle normalisée » par « PON » à la 3^e phrase :

~~Une procédure normalisée~~ Une PON devrait être élaborée pour les activités d'entretien, de nettoyage et de désinfection de l'équipement de culture et de récolte.

Justification : l'acronyme de procédure opérationnelle normalisée (PON) a été défini dans le paragraphe 53.

Paragraphe 61, 3^e puce

Observation : modifier comme suit :

Des politiques devraient être adoptées sur le contrôle de l'équipement non utilisé, notamment des dispositions sur le retrait de l'équipement de la zone de travail le rangement de l'équipement sur le site en toute sécurité.

Justification : modification d'ordre rédactionnel.

Paragraphe 67

Observation : modifier comme suit :

Quand la production primaire s'effectue en intérieur (par exemple : en serre), les recommandations ~~de la section 6.3 des Principes généraux d'hygiène alimentaire~~ concernant la lutte contre les ravageurs devraient être respectées ~~en ce qui a trait à la lutte contre les ravageurs~~.

Justification : modification d'ordre rédactionnel.

Paragraphe 69

Observation : remplacer « doit » par « devrait ».

Un espace convenable ~~doit~~ **devrait** être réservé à l'entreposage et à l'élimination des déchets. Les déchets ne ~~doivent~~ **devraient** pas s'accumuler dans les aires de manutention et d'entreposage des fruits et légumes frais ou dans l'environnement adjacent. Les aires d'entreposage des déchets devraient être gardées propres.

Justification : modification d'ordre rédactionnel afin de respecter la terminologie du Codex.

ÉTABLISSEMENT D'EMBALLAGE : CONCEPTION ET INSTALLATIONS**Paragraphe 71**

Observation : modifier comme suit :

Les activités d'emballage peuvent être menées au champ ou dans des installations. Les activités d'emballage au champ devraient utiliser les mêmes pratiques sanitaires **que les installations** ou être modifiées, si nécessaire, pour minimiser les risques.

Justification : clarification.

Paragraphe 78

Observation : modifier comme suit :

Des précautions devraient être prises pour s'assurer que les fruits et légumes ne sont pas endommagés par les équipements utilisés dans leur manutention et pour que ces équipements puissent être nettoyés et désinfectés de façon à ne pas **devenir** une source de contamination, comme les bio-films.

Justification : clarification.

MAÎTRISE DES OPÉRATIONS**Paragraphe 110**

Observation : modifier pour inclure les informations pertinentes du paragraphe 117, que nous recommandons de supprimer :

La documentation et la tenue de ces registres contribuent à la crédibilité et à l'efficacité du système de contrôle de la salubrité des aliments.

- ~~Les producteurs~~ **Les opérateurs tels que les cultivateurs et les entrepreneurs de récolte sous contrat** devraient tenir à jour toutes les informations pertinentes sur les activités agricoles, notamment en ce qui concerne le lieu de production ;¹⁷ les renseignements fournis par le fournisseur sur les intrants agricoles ;¹⁸ les numéros de lots des intrants agricoles ;¹⁹ les pratiques d'irrigation ;²⁰ les produits chimiques agricoles utilisés, **y compris le type de produit et la date d'utilisation ; les pratiques et la date de récolte** ; la qualité de l'eau ;²¹ la lutte contre les ravageurs ;²² et le calendrier de nettoyage s'appliquant aux établissements, locaux, installations, équipements et conteneurs intérieurs.
- Les emballeurs devraient tenir à jour toutes les informations concernant chaque lot, notamment en ce qui a trait aux matières premières (renseignements fournis par les producteurs, numéros de lots, etc.), à la qualité de l'eau de transformation, aux programmes de lutte contre les ravageurs, aux températures de refroidissement et d'entreposage, aux produits chimiques utilisés pour les traitements effectués après la récolte ainsi qu'au calendrier de nettoyage des lieux, installations, équipements, conteneurs, etc.

Justification : cela rend la section plus compréhensible.

Paragraphe 114

Observation : supprimer le paragraphe

~~Il faudrait tenir des registres adéquats sur la production, la transformation, l'emballage et la distribution et les conserver suffisamment longtemps pour faciliter, le cas échéant, le rappel d'un produit et la conduite d'une enquête en cas de maladie d'origine alimentaire. En toute probabilité, cette période sera plus longue que la durée de conservation du produit.~~

Justification : ce paragraphe est en grande partie une répétition du paragraphe 109.

Paragraphe 116

Observation : modifier comme suit :

Il est recommandé de tenir des registres détaillés permettant d'établir le lien entre chaque fournisseur du produit et le destinataire situé immédiatement en aval dans la filière alimentaire. Les renseignements requis à cette fin devraient comprendre, si possible, **et selon le stade de la chaîne alimentaire, le nom, l'adresse et le numéro de téléphone du producteur** ; le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de l'emballleur ; la date d'emballage, la date d'expédition, le type de produit (nom du fruit ou du légume et/ou appellation de la variété, etc.), la marque commerciale du produit, les numéros de lots, le nombre de lots, et les coordonnées du transporteur.

Justification : la section 5.8 est une section générale sur les procédures de rappel, mais le paragraphe 116 se concentre sur les informations concernant l'emballleur. Un emballleur aurait besoin de renseignements concernant le producteur. Le paragraphe 117 fait référence aux « coordonnées du producteur », ce qui peut conduire à une mauvaise compréhension car ce paragraphe s'applique aux registres tenus par « les opérateurs tels que les cultivateurs ».

Paragraphe 117

Observation : supprimer

~~Les opérateurs tels que les cultivateurs ou les récolteurs (en cas de recours à un entrepreneur de récolte sous contrat) devraient tenir à jour tous les renseignements pertinents sur les activités agricoles, notamment ceux relatives à chaque lot, aux pulvérisations effectuées, à la date de récolte, aux coordonnées du producteur, aux pratiques de récolte, et si de l'eau a été utilisée pour effectuer la récolte, la qualité de cette eau.~~

Justification : la référence aux « coordonnées du producteur » peut conduire à une mauvaise compréhension, car le paragraphe s'applique aux registres tenus par les « opérateurs tels que les cultivateurs », et le paragraphe fait référence à des informations qui ne s'appliquent pas aux procédures de rappel. Ces informations sont suffisamment traitées au point 5.7 Documentation et archives (paragraphe 110).

ANNEXE 1 LÉGUMES ET FRUITS FRAIS, PRÉDÉCOUPÉS, PRÊTS À LA CONSOMMATION

Observation : ajouter des virgules comme indiqué ci-dessus et à chaque fois que les termes « frais, prédécoupés, prêts à la consommation » sont apposés.

Justification : correction de la ponctuation. L'apposition d'adjectifs requiert l'emploi de virgules.

Paragraphe 3

Observation : supprimer

~~Parmi les pathogènes microbiologiques associés aux fruits et aux légumes frais, notons *Salmonella* spp., *Shigella* spp., les souches pathogènes d'*Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, les norovirus et 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, à l'eau contaminée ou au milieu de transformation. 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 : identique au paragraphe 2.

PRODUCTION PRIMAIRE

Paragraphe 11

Observation : renvoyer au numéro d'une section plutôt qu'aux points d'une section. Une approche similaire apparaît à de nombreux endroits et la même observation s'applique (par exemple, le paragraphe 13 pour la section 4, le paragraphe 15 pour la section 5, le paragraphe 23 pour la section 6, le paragraphe 26 pour la section 9 et le paragraphe 28 pour la section 10). Cela s'applique également pour chacune des annexes.

Se référer aux points 3.1 à 3.4 **à la section 3** du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53-2003) et en outre :...

Justification : les « points » énoncés figurent tous dans la section, il est donc plus pertinent de se référer à la section dans son ensemble. Si cette recommandation est rejetée, une modification serait nécessaire partout où il est fait référence aux « points 10.1 à 10.4 » dans la section 10, car la section 10 ne présente que les « points 10.1 et 10.2 ».

ÉTABLISSEMENT D'EMBALLAGE : Hygiène corporelle

Paragraphe 24

Observation : modifier pour se référer aux *Principes généraux d'hygiène alimentaire*. (Cela s'appliquerait aux annexes présentant une référence similaire à la section 7.)

~~Se référer au point 7 du Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003).~~

Se référer aux *Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969)*.

Justification : le « point 7 » (paragraphe 124) du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53-2003) fait simplement référence aux *Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Il est plus direct de faire simplement référence aux *Principes généraux d'hygiène alimentaire*.

FORMATION

Paragraphe 29

Observation : modifier comme suit :

Les formations ~~requis~~es pour les **destinées aux** personnes chargées de la production des fruits et légumes frais prédécoupés **devraient** inclure :

Justification : clarification, car « requises » ne précise pas à qui elles sont destinées, et les codes du Codex sont des recommandations.

ANNEXE II PRODUCTION DE GERMES

MAÎTRISE DES OPÉRATIONS

Paragraphe 18

Observation : fusionner les puces 5 et 6.

- ~~La durée du traitement et la concentration de l'agent antimicrobien doivent être correctement mesurées et consignées.~~
- La durée du traitement et la concentration de l'agent antimicrobien devraient être **correctement mesurées**, contrôlées, suivies et consignées.

Justification : les deux phrases sont redondantes.

Paragraphe 21

Observation : modifier comme suit :

Durant la germination, il est **devrait être** essentiel de garder l'environnement et les équipements propres, pour éviter toute contamination. Tout l'équipement doit être nettoyé et désinfecté avant la germination de chaque nouveau lot.

Justification : modification d'ordre rédactionnel

Paragraphe 26

Observation : modifier la 3^e puce comme suit :

Si des lots de graines se révèlent contaminés, ils ne doivent pas être vendus ou utilisés pour la production de germes destinés à la consommation humaine.

Justification : modification en anglais uniquement.

Paragraphes 37 et 38

Observation : supprimer le paragraphe 37 et modifier le paragraphe 38 comme indiqué.

~~37. Le producteur de germes devrait observer les BPH, de manière à réduire au minimum le risque d'introduction ou de propagation des pathogènes dans l'eau utilisée pendant la transformation. La qualité de cette eau devrait être maintenue en fonction de chaque étape de la production. Étant donné le risque de prolifération des pathogènes durant le processus de germination, il est possible d'utiliser de l'eau propre pour les premiers rinçages. Cependant, lors des étapes ultérieures de la production de germes (rinçage suivant la décontamination microbiologique des graines et opérations ultérieures, notamment la germination des graines), il conviendrait d'utiliser de l'eau potable ou, tout du moins, de l'eau propre.~~

38. Le producteur de germes devrait observer les BPH, de manière à réduire au minimum le risque d'introduction ou de propagation des pathogènes dans l'eau utilisée pendant la transformation. La qualité de cette eau devrait être maintenue en fonction de chaque étape de la production. Étant donné le risque de prolifération des pathogènes durant le processus de germination, il est possible d'utiliser de l'eau propre pour les premiers rinçages. Cependant, lors des étapes ultérieures de la production de germes (rinçage suivant la décontamination microbiologique des graines et opérations ultérieures, notamment la germination des graines), il conviendrait d'utiliser ~~au minimum de l'eau propre et, de préférence,~~ de l'eau potable.

Justification : les mêmes informations figurent dans les deux paragraphes ; nous recommandons la suppression du paragraphe 37 car la dernière phrase du paragraphe 38 est plus claire. La dernière phrase fait référence à l'eau utilisée à différents stades de la production de germes et indique qu'il devrait s'agir au minimum d'eau propre et, de préférence, d'eau potable. Nous pensons qu'il est indispensable d'utiliser au minimum de l'eau potable pour la germination. Noter que le paragraphe 19 (5.2.2.2 Rinçage postérieur au traitement des graines) indique de rincer avec de l'eau potable, et le paragraphe 22 (5.2.2.6.1 Trempage préalable à la germination) énonce « les graines devraient être trempées dans l'eau potable » et « après le trempage, les graines devraient être trempées à fond avec de l'eau potable ». Il ne serait donc pas cohérent d'indiquer que l'eau potable pourrait être utilisée pour la germination alors qu'il est énoncé que l'eau potable doit être utilisée à une étape antérieure. La modification que nous recommandons pour la dernière phrase permet d'harmoniser les différents énoncés de l'annexe concernant l'eau potable. Nous ne serions pas opposés à la modification des paragraphes 19 et 22 pour préciser « propre et, de préférence, potable » dans ces circonstances. Le cas échéant, nous modifierions la dernière phrase comme suit : « Cependant, lors des étapes ultérieures de la production de germes (rinçage suivant la décontamination microbiologique des graines et opérations ultérieures, ~~notamment~~ **autres que** la germination des graines), il conviendrait d'utiliser au minimum de l'eau propre et, de préférence, de l'eau potable. **Il conviendrait d'utiliser de l'eau potable pour la germination des graines.**

Paragraphes 39 et 40

Observation : conserver le paragraphe 39 et supprimer le paragraphe 40. Déplacer le paragraphe 39 après le paragraphe 17.

39. Les graines devraient être rincées à fond avant décontamination microbiologique, de manière à éliminer les saletés et accroître l'efficacité du traitement. Les graines devraient être rincées et agitées à fond dans des volumes importants d'eau propre, de manière à accroître au maximum la surface de contact avec l'eau. L'opération devrait être répétée jusqu'à ce que la plupart de la saleté soit partie et que l'eau de rinçage demeure claire.

~~40. Les graines devraient être rincées à fond avant décontamination microbiologique, de manière à éliminer les saletés et accroître l'efficacité du traitement. Les graines devraient être rincées et agitées à fond dans des volumes importants d'eau propre, de manière à accroître au maximum la surface de contact avec l'eau. L'opération devrait être répétée jusqu'à ce que la plupart de la saleté soit partie et que l'eau de rinçage demeure claire.~~

Justification : les paragraphes 39 et 40 sont identiques. Nous suggérons également de déplacer le paragraphe 39 après le paragraphe 17 et avant la section 5.2.2.2 (Traitements chimiques). Le paragraphe 39 figure dans la section relative à l'eau utilisée durant la production de germes, mais il ne concerne pas uniquement l'eau et fournit des informations sur le rinçage qui a lieu avant la décontamination des graines (traitements chimiques). L'utilisation de l'eau propre pour les premiers rinçages est mentionnée au paragraphe 38.

ANNEXE III LÉGUMES FEUILLES FRAIS

Paragraphe 19, puces 2 et 3

Observation : supprimer la 3^e puce

- Des informations spécifiques applicables aux salades coupées fraîches, prédécoupées ou prêtes à la consommation en sachet. Les consommateurs ont besoin de lignes directrices claires et précises sur la manutention sûre des légumes feuilles coupés frais, prédécoupés ou prêts à la consommation. Il a été observé que certains consommateurs avaient du mal à faire la distinction entre les produits pouvant être consommés sans lavage supplémentaire et ceux qui devraient être lavés avant d'être consommés, particulièrement dans le cas des produits ensachés, comme les plantes aromatiques et les épinards. De ce fait, un étiquetage clair est important. Si la mention « lavé et prêt à la consommation » (ou mention assimilée) n'apparaît pas sur l'étiquette, c'est que le produit doit être lavé.

~~• Des informations spécifiques applicables aux salades coupées fraîches, prédécoupées ou prêtes à la consommation en sachet. Les consommateurs ont besoin de lignes directrices claires et précises sur la manutention sûre des légumes feuilles coupés frais, prédécoupés ou prêts à la consommation. Il a été observé que certains consommateurs avaient du mal à faire la distinction entre les produits pouvant être consommés sans lavage supplémentaire et ceux qui devraient être lavés avant d'être consommés, particulièrement dans le cas des produits ensachés, comme les plantes aromatiques et les épinards. De ce fait, un étiquetage clair est important. Si la mention « lavé et prêt à la consommation » (ou mention assimilée) n'apparaît pas sur l'étiquette, c'est que le produit doit être lavé.~~

Justification : les puces 2 et 3 sont identiques.

ANNEXE IV MELONS

Paragraphe 9, troisième phrase

Observation : modifier comme suit :

Contrairement aux melons à écorce lisse, les melons à écorce réticulée fournissent un milieu propice à l'adhésion et à la survie des agents pathogènes, lesquels peuvent devenir plus difficiles à déloger **des melons** après la récolte.

Justification : modification d'ordre rédactionnel pour plus de clarté.

Paragraphe 20, 2^e puce

Observation : modifier comme suit :

• Il faut éviter de submerger complètement les melons dans l'eau froide du bac de réception. Les melons submergés sont plus vulnérables à l'infiltration d'eau.

Justification : modification d'ordre rédactionnel pour plus de clarté. Modification en anglais uniquement.

UNION AFRICAINE

Observation générale Le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) soumettra à discussion l'Avant-projet de révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais à l'étape 4.

Introduction

Observation : Remplacer la première phrase du paragraphe 1 de l'« Introduction » : « *Les recherches scientifiques des dernières décennies ont montré qu'une alimentation riche en fruits et légumes protège contre bien des formes de cancers et réduit le risque de cardiopathies coronariennes.....* » par « **Les recherches scientifiques des dernières décennies ont montré qu'une alimentation riche en fruits et légumes contribue à un bon état de santé...** »

Justification : Le libellé d'origine semble indiquer que consommer certains aliments (fruits et légumes) joue un rôle essentiel dans la prévention de certaines maladies. Toutefois, ces aliments (fruits et légumes) ne devraient pas être présentés comme ayant un effet thérapeutique *absolu*. L'introduction recommandée se conforme ainsi aux Directives générales concernant les allégations (CAC/GL 1-1979) (Révision 1-1991), qui à son paragraphe 3.4 interdit les allégations relatives à la valeur d'un aliment donné pour prévenir, soulager, traiter ou guérir une maladie, un trouble ou un état physiologique particulier

1.1 Champ d'application, paragraphe 4

Observation : Modifier la première phrase du champ d'application, comme suit : « **Le présent Code énumère les pratiques d'hygiène générale à suivre de la production primaire jusqu'à la consommation des fruits et légumes frais dans le but d'en assurer la sécurité sanitaire et l'intégrité** ».

Justification : Cette phrase ainsi remaniée est d'une plus grande fluidité et clarté.

2.3 Définitions, paragraphe 7

Observation : Agents antimicrobiens : remplacer le libellé d'origine comme suit : « **– toute substance d'origine naturelle, synthétique ou semi-synthétique qui, à des concentrations variables selon l'utilisation prévue, détruit ou empêche le développement de micro-organismes mais cause peu ou pas de dégâts chez les fruits et légumes frais. Les désinfectants et fongicides en sont un exemple.** ».

Justification : La définition que nous recommandons est plus claire.

3.2.1.3 Sol, paragraphe 31

Observation : Remplacer la phrase figurant au paragraphe 31, comme suit : « *Le sol devrait être évalué pour savoir s'il présente des **dangers microbiens**. Si l'examen laisse croire que de tels dangers atteignent des niveaux susceptibles de compromettre la salubrité des récoltes, des mesures de maîtrise **appropriées** devront être appliquées pour ramener le danger à un niveau acceptable. Si les mesures de maîtrise disponibles s'avèrent inadéquates, le producteur ne doit pas utiliser le sol en question.* »

Justification : La phrase ainsi reformulée offre plus de précisions quant aux dangers devant être évalués, en évitant toute ambiguïté. Elle offre également une certaine souplesse au niveau du choix des mesures de maîtrise appropriées, les mesures proposées (remplacement de la couche arable ou désinfection à la chaleur solaire) n'étant pas applicables au niveau des petites exploitations agricoles.

3.2.1.4 Produits chimiques agricoles, paragraphe 37

Observation : Remplacer le mot « **mélange** » au **paragraphe 37** par « **utilisation** ». La phrase est donc ainsi reformulée : « *L'**utilisation** des produits chimiques agricoles devrait s'effectuer de façon à éviter la contamination de l'eau et du sol environnants.* »

Justification : Le *mélange* de produits chimiques agricoles est l'un des nombreux moyens par lesquels l'eau et la terre peuvent être contaminés dans les fermes. Toutefois, l'*utilisation* non appropriée des produits chimiques agricoles, qui comprend le mélange desdits produits chimiques agricoles, comprend toutes les manières auxquelles 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 (**utilisation**) nous semble donc convenir.

3.2.4 Équipement servant à la culture et à la récolte

Observation : Reformuler la phrase comme suit : *Des politiques devraient être adoptées sur le contrôle de l'équipement non utilisé, notamment des dispositions sur le retrait de l'équipement de la zone de travail ou le **rangement** de l'équipement **sur** le site en toute sécurité [NDT : ne concerne que la version en anglais].*

Justification : La phrase ainsi reformulée est plus claire.

3.3.1 Prévention de la contamination croisée, paragraphe 62

Puce 1 :

Observation : Remplacer « **contamination** » par « **contaminant** ». La phrase est donc ainsi reformulée : « *Avant la récolte, il faudrait évaluer la présence de dangers ou de risque de **contaminants** afin de déterminer si le champ ou des parties de celui-ci devraient être exclus de la récolte.* »

Justification : La phrase ainsi formulée est plus compréhensible, et le mot contaminant est plus approprié que contamination.

9.4 Éducation des consommateurs, paragraphe 130

Puce 1 :

Observation : Reformuler la phrase comme suit : « **Éviter d'acheter des produits endommagés, pourris, ou vendus en conditions non hygiéniques, pour réduire au minimum la contamination microbiologique** »

Justification : La phrase reformulée donne plus de détails sur les conditions particulières et évitables favorisant la contamination microbienne des fruits et légumes frais qui doivent être mises en évidence dans les programmes d'éducation aux consommateurs afin d'assurer la sécurité microbiologique de ces produits.

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

Introduction, paragraphe 2

Observation : Supprimer le paragraphe 3 : « **Parmi les pathogènes microbiologiques associés aux fruits et légumes frais, notons *Salmonella* spp., *Shigella* spp. les souches pathogènes d'*Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Norovirus* et le virus de l'hépatite A ainsi que des parasites tels que *Cyclospora cayetanensis*. 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 l'introduction, ce qui le rend superflu.

ANNEXE III : LÉGUMES FEUILLES FRAIS

Introduction, paragraphe 2

Observation : Reformuler la phrase à la ligne 9, comme suit : « *Les légumes feuilles frais sont commercialisés de nombreuses manières : entiers, têtes non traitées, en feuilles détachées, en mélange (feuilles coupées et plantes aromatiques fraîches), et emballés prédécoupés [NDT : ne concerne que la version en anglais].* »

Justification : La phrase ainsi reformulée précise plus clairement les différentes manières auxquelles les légumes feuilles sont vendus, sans qu'il s'agisse nécessairement de différents produits.

ANNEXE IV : MELONS

5.2.2.3 Refroidissement des melons

Observation : Puce 5 : modifier cette phrase comme suit : « *Il est recommandé de maintenir la concentration d'agents antimicrobiens dans l'eau à la température voulue à un niveau approprié.* »

Justification : Cette nouvelle formulation est plus claire et compréhensible.

ANNEXE V : PETITS FRUITS

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

Observation : Reformuler le paragraphe 5, comme suit : « *La présente annexe fournit des directives précises **relatives à la sécurité sanitaire des petits fruits**, de la production primaire à la consommation, **notamment**, des petits fruits destinés à être consommés crus (par exemple, les petits fruits frais) et/ou qui sont transformés sans toutefois être soumis à un traitement microbicide.* »

Justification : Le nouvel énoncé est plus clair.

10.2 Programmes de formation, paragraphe 36

Observation : Reformuler la phrase comme suit : « *Outre ceux énoncés dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais, (CAC/RCP 53-2003), les programmes spécifiques de formation des employés devraient tenir compte des pratiques sûres de manutention, de transport et d'entreposage, afin de s'assurer que les petits fruits sont immédiatement refroidis après la cueillette.* »

Justification : Cette nouvelle formulation est plus claire et compréhensible.