



## JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

### CODEX COMMITTEE ON FOOD HYGIENE

#### Forty-ninth Session

Chicago, Illinois, United States of America, 13 - 17 November 2017

#### Comments of Mali

### OBSERVATIONS DU MALI SUR LES DOCUMENTS DE TRAVAIL DE LA 49<sup>E</sup> SESSION DU COMITE CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE (CCFH)

#### 1. AVANT-PROJET DE RÉVISION DES PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE (CAC/RCP 1-1969) ET LEUR ANNEXE HACCP CX/FH 17/49/5

##### Observations d'ordre général :

Le Mali félicite le groupe de travail électronique dirigé par le Royaume-Uni et co-présidé par la France, le Ghana, l'Inde, le Mexique et les États-Unis d'Amérique pour la préparation du document de travail.

##### Observations d'ordre spécifique :

**Para. 8(i):** Toutes les entreprises devraient mener à bien une analyse des risques.

**Position du Mali :** Le Mali n'approuve pas cette proposition.

**Justification :** Toutes les entreprises du secteur alimentaire ne sont pas en mesure d'effectuer une analyse des risques et de mettre en œuvre les principes HACCP. Cependant, les entreprises alimentaires ont la responsabilité de s'informer et d'être conscient des dangers associés à leurs processus. Les entreprises alimentaires peuvent demander des informations auprès des autorités compétentes ou d'autres organismes reconnus. Les petites entreprises devraient être encouragées à mettre en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène plus réalisables à leur niveau qu'au système HACCP.

**Para. 8(ii):** l'introduction du terme "**BPH renforcées**".

**Position du Mali :** Le Mali ne soutient pas l'introduction du terme "**BPH renforcées**".

**Justification :** Les nouvelles terminologies ne devraient pas être introduites même si certaines mesures de contrôle peuvent nécessiter plus d'attention, de validation et de surveillance.

**Para 8 (iii) :** Bonnes Pratiques d'Hygiène - Production Primaire

La section sur la production primaire (CAC / RCP 1-1969) devrait-elle être conservée dans le document actuel ?

**Position du Mali :** Le Mali soutient la nécessité de garder une section distincte sur la production primaire dans le document actuel.

**Justification :** Certaines dispositions s'appliquent uniquement à la production primaire qui a des exigences spécifiques, dans ce cas, le Mali recommande l'inclusion de la section sur la production primaire. Cependant, la section devrait être développée pour renforcer les références dans tout le document pour montrer comment les directives s'appliquent à toutes les étapes de la chaîne alimentaire.

**Par. 9 : Alignement des terminologies du Codex sur ISO 22000**

**Position :** Le Mali n'appuie pas l'alignement de la terminologie du Codex sur celle de la norme ISO 22000.

**Justification :** La norme ISO 22000 est en cours de révision, il n'est donc nécessaire d'aligner la terminologie du Codex sur celle de la norme ISO 22 000 pour l'instant.

**Contexte : Annexe I, par. 4 : Autres paragraphes suggérés 4A et 4B:**

**Position du Mali :** Les deux paragraphes introductifs sont acceptables. Cependant, le Mali soutient l'adoption du paragraphe 4A. De plus, le paragraphe devrait être révisé afin de fournir une déclaration de modification afin de refléter le besoin de souplesse pour répondre aux besoins des petites entreprises.

**Justification :** Le paragraphe 4A offre plus de flexibilité pour les petites entreprises et est dépourvu du concept «**BPH renforcées**» qui sera difficile à comprendre et à mettre en œuvre par de petites entreprises. Il souligne également que les BPH sont suffisants pour que certaines entreprises alimentaires contrôlent tous les dangers liés à la salubrité des aliments.

#### **Annexe I : Définitions**

**Définition de " BPH renforcées".**

**Position :** Il n'est pas nécessaire de définir «**BPH renforcées**».

**Justification :** Le terme " **BPH renforcées**' peut être pris en charge par les **BPH**. En outre, il s'agit d'éviter les malentendus et les difficultés dans la mise en œuvre des BPH parmi les opérateurs économiques, en particulier les petites entreprises.

**Définition de "Système d'hygiène alimentaire"**

**Position :** Le Mali approuve la définition actuelle de "Systèmes d'hygiène alimentaire".

**Justification :** Le concept du principe actuel qui sous-tend la définition englobe l'idée que l'hygiène alimentaire comprend la sécurité et la convenance. Cette définition est également conforme à la définition donnée dans le Manuel de procédure du Codex.

**Arbre de décision proposé pour identifier "GHP amélioré"**

**Position :**Le Mali considère l'arbre de décision proposé comme utile. Cependant, par souci de clarté, il est nécessaire de changer l'énoncé «passer à l'étape suivante, commencer par Q1» par «étape suivante du processus, commencez par Q1».

**Justification :** Fournit une clarté dans les étapes de l'arbre de décision

#### **Section I : Conception de l'établissement et installations**

**Contexte : Définir les limites du site et l'aménagement paysager d'une installation alimentaire.**

**Position :**Le sous-comité ne soutient pas la définition des limites du site et l'aménagement paysager des installations alimentaires et suggère donc de supprimer l'énoncé «**Les limites du site devraient être clairement définies**».

Le sous-comité approuve les phrases : **L'aménagement paysager à proximité d'une installation alimentaire devrait être conçu de manière à minimiser les attractifs et les ravageurs. Le cas échéant, les experts devraient être consultés pour des conseils sur les plantes appropriées à l'aménagement paysager "**

**Justification :**Les dispositions de la déclaration sont trop prescriptives. Plusieurs mesures de lutte antiparasitaire peuvent permettre de réduire au minimum l'attrait des ravageurs et le portage.

#### **Para 13 : Drainage et élimination des déchets**

**Contexte :** Il est nécessaire de clarifier l'emplacement du site de collecte / d'élimination des déchets.

**Position :** L'énoncé actuel de la section 13 «**Drainage et élimination des déchets**» doit être modifié. L'énoncé «**Le site de collecte / élimination des déchets doit être situé loin de l'établissement alimentaire pour prévenir l'infestation des organismes nuisibles**» devrait être remplacé par l'énoncé «**La collecte des déchets sur place doit être effectuée de manière à prévenir l'infestation des parasites et la contamination croisée des aliments** . Le site d'élimination des déchets devrait être situé loin de l'établissement alimentaire pour prévenir l'infestation et la contamination par les ravageurs ».

**Justification :** Les phrases proposées clarifient la responsabilité du secteur alimentaire en veillant à ce que la collecte et l'élimination des déchets soient effectuées de manière à prévenir l'infestation par les ravageurs et la contamination croisée des aliments.

#### **Para. 28-33 Section II : Contrôle des opérations - Sections supplémentaires sur le produit, la description du procédé, la procédure de suivi**

**Contexte :** Des sections supplémentaires sur la description du produit, la description du processus et les procédures de suivi devraient-elles être incluses dans le texte ?

**Position :**Le Mali n'est pas favorable à l'élaboration de sections supplémentaires sur la description du produit, la description du processus et des procédures de surveillance.

**Justification :** Les sections supplémentaires proposées sont prises en compte dans le document du système HACCP. Par conséquent, il n'est pas nécessaire de les inclure dans la section II. Ceci afin d'éviter la duplication et la complication dans la mise en œuvre.

**Para. 4 Aspects clés du système de contrôle de l'hygiène (contamination croisée microbiologique)**

**Contexte :** Mauvaise orthographe du mot «à travers» comme «approfondi» dans le texte

**Position :** Changez le mot «approfondie» dans le texte en «à travers». La première phrase se lira maintenant comme suit : "... la contamination se fait en profondeur par le transfert de micro-organismes d'un aliment à un autre".

**Justification :** Fournir clarté et compréhension

**Para. 48-Contamination allergénique**

**Position :** Le Mali soutient l'ajout de la section sur la contamination allergénique et la nécessité d'informer les consommateurs lorsqu'il est possible qu'une contamination croisée par des aliments contenant des allergènes ne puisse être évitée

**Justification :** La technologie actuelle pourrait ne pas être en mesure d'éliminer toutes les traces d'allergènes. De même, les BPH peuvent ne pas être en mesure de prévenir de manière adéquate la contamination involontaire par des substances allergènes.

**Paragraphe 66 : Section III : Déclaration entre crochets**

**Contexte :** Déclaration au paragraphe.66 entre crochets

**Position :** Le Mali accepte au paragraphe.66 et recommande donc de supprimer les crochets.

**Justification :** La déclaration implique la nécessité des outils de nettoyage pour le nettoyage de différentes zones en fonction de l'état d'hygiène des différentes zones dans les installations d'exploitation des aliments. Cela est conforme aux BPH

**Para. 69 : Section III : Programmes d'assainissement [Nettoyage et désinfection]**

**Contexte :** Déclaration au para. 69 cherche à définir l'assainissement.

**Position :** Le Mali soutient la définition de «assainissement».

**Justification :** Fournit une clarté et une mise en œuvre facile.

**CHAPITRE 2: Définitions: Système d'analyse des risques et de points critiques (HACCP) et lignes directrices pour son application / ses définitions de GHP et HACCP.**

**Contexte :** Définition de «mesure de maîtrise des risques» à élaborer et «plan de maîtrise des risques» entre crochets

**Position :** Le Mali n'appuie pas l'élaboration des définitions de «mesure de maîtrise des risques» et du «plan de maîtrise des risques».

**Justification :** La définition de «mesure de maîtrise» est définie dans la terminologie HACCP comme «toute action ou activité pouvant être utilisée pour prévenir ou éliminer un danger pour la salubrité des aliments ou pour le ramener à un niveau acceptable». Cette définition présuppose que les mesures de contrôle sont applicables aux dangers. De plus, le «Plan HACCP» est défini comme «un document préparé conformément aux principes HACCP pour assurer la maîtrise des dangers significatifs pour la sécurité alimentaire dans le segment de la chaîne alimentaire considéré». Cette définition est suffisante pour prendre en compte les risques significatifs que la définition proposée du «plan de contrôle HACCP» vise à contrôler. Par conséquent, le besoin de définir une «mesure de maîtrise des risques» n'est pas nécessaire. Le «Plan de maîtrise des dangers» avec sa définition proposée peut créer une confusion dans le choix d'un système de mesures de contrôle basé sur le seul GHP ou une combinaison.

**Para. 26 : Application des principes HACCP**

**Contexte :** Le terme «danger important» entre crochets a été défini.

**Position :** Le Mali recommande de reconsidérer le concept de «risques significatifs» et son application dans le cadre du système HACCP.

**Justification :** L'idée selon laquelle «Les dangers significatifs» sont proposés est de nature à rendre leur élimination ou leur réduction à un niveau acceptable pour des aliments sains et qui doivent être contrôlés par des «mesures de maîtrise des dangers» conçues pour éliminer ou ramener les dangers significatifs à un niveau acceptable. Cela peut se faire par l'application des bonnes pratiques d'hygiène. Cela peut rendre plus difficile la compréhension et la mise en œuvre du principe du danger significatif et des «Bonnes Pratiques d'Hygiène», en particulier pour différencier les BPH des «BPH renforcées».

**2. Avant-projet d'orientations pour la maîtrise de la formation de l'histamine dans le code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CAC/RCP 52-2003)CX/FH 17/49/6 :**

**Observations d'ordre général :**

Le Mali félicite le groupe de travail électronique dirigé par le Japon et les États-Unis d'Amérique pour la préparation du document de travail.

**Observations d'ordre spécifique :****Para X.1 Application des principes d'HACCP par les navires de récolte.**

**Position du Mali :** Le Mali ne soutient pas l'exigence proposée pour la mise en œuvre du système HACCP par tous les navires de pêche. Toutefois, le système HACCP pourrait être appliqué au niveau des navires de pêche qui transforment leurs produits à bord, mais le système HACCP de mise en œuvre des navires de pêche artisanaux peut être impossible et peu pratique. Les BPF devraient être encouragées et mises en œuvre dans la pêche artisanale.

**Justification :** La pêche artisanale est une activité de production primaire et les BPF sont plus faciles à mettre en œuvre que l' HACCP. L'application de BPF dans la pêche artisanale est suffisante pour empêcher la production de niveaux élevés d'histamine.

**Contexte : Par. X.1: Formation des membres d'équipage responsables en principes d'HACCP**

**Position :** Le Mali ne soutient pas la formation des membres d'équipage de pêche artisanale dans les principes HACCP pour contrôler la formation d'histamine. Cependant, une formation en GMP pour l'industrie de la pêche artisanale est recommandée.

**Justification :** Toutes les entreprises de pêche n'ont pas le même niveau de capacité à mettre en œuvre le système HACCP. Il est donc fortement recommandé que les membres de l'équipage artisanal soient formés aux BPF puisqu'ils sont suffisants pour prévenir la formation d'histamine.

**Contexte : Figure X.1. Exemple de diagramme pour la production de poissons présentant un risque de formation de scombrottoxine**

**Position :** Le Mali ne soutient pas l'organigramme proposé.

**Justification :** Un organigramme HACCP typique ne doit indiquer que les étapes du procédé et les limites critiques associées, le cas échéant, et non la surveillance et les autres activités connexes en tant qu'étapes du processus.

**Para X.2.2 : Surveillance de la température :** Si une température interne dans un échantillon de poissons dépasse 4°C, alors il faut considérer que l'ensemble de la livraison du navire de pêche pourrait présenter un risque

**Position :** Le Mali n'approuve pas cette recommandation.

**Justification :** La taille de l'échantillon d'un poisson sur l'ensemble du lot de pêche est trop petite, très restrictive et ne reflète pas l'ensemble du lot. Il est donc statistiquement biaisé, rendant le rejet du poisson scientifiquement inacceptable. Cette proposition pourrait être un obstacle au commerce des poissons.

**Para X.2.4.1 Tests histaminiques, niveau d'histamine atteignable**

Les niveaux d'histamine des poissons fraîchement capturés présentant une formation de scombrottoxine sont généralement inférieurs à 2 mg/kg, et les exploitants d'entreprises alimentaires qui appliquent les principes d'HACCP parviennent à atteindre un niveau d'histamine inférieur à 15 mg/kg.

**Position :** Le Mali n'approuve pas ces concentrations d'histamine : 2mg/kg pour poisson fraîchement récoltés et de 15/mg/kg pour traité.

**Justification :** La référence à 2mg/kg et de 14mg/kg dans le texte peut être considérée comme des limites critiques dans l'industrie. De plus, des consultations sont nécessaires pour tenir compte des variations des conditions climatiques et des différences dans les conditions dans lesquelles les poissons sont récoltés et traités à l'échelle mondiale.

**Para X.2.4.2 Ajout d'un plan d'échantillonnage de l'histamine**

**Position :** Le Mali ne soutient pas l'inclusion des tests d'histamine et du plan d'échantillonnage dans le texte à ce stade.

**Justification :** La 48ème session du CCFH a convenu sur l'élaboration de directives sur le contrôle de l'histamine avant l'élaboration de plans d'échantillonnage.

**3. NOUVEAUX TRAVAUX/ PLAN DE TRAVAIL PROSPECTIF (PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX ET/OU RÉVISION DE NORMES EXISTANTES CX/FH 17/49/7)**

**Annexe 1 : Proposition d'élaboration d'un Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire.**

Le Mali félicite l'Australie et les États-Unis d'Amérique pour la préparation du document de projet.

**Position :** Le Mali soutient l'élaboration d'un Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires

**Justification :** À l'heure actuelle, il n'existe pas de norme ou de code d'usages ou de lignes directrices Codex pour la gestion des allergènes dans les aliments. Le développement du document fournira donc une orientation complète pour la gestion des allergènes qui contribuera à la protection de la santé et de la sécurité des consommateurs. Le code de pratique facilitera également une approche proactive de la gestion des allergènes dans la production alimentaire.

**Annexe 2: Élaboration d'un document d'orientation pour la gestion de crises/épidémies (micro)biologiques d'origine alimentaire**

Le Mali félicite l'Union Européenne pour la préparation du document de projet.

**Position :** Le Mali soutient l'élaboration du document d'orientation pour la gestion des crises / éclosions (micro) biologiques d'origine alimentaire

**Justification :** Les crises / épidémies d'origine alimentaire ont de graves conséquences économiques et sanitaires. Des conseils pour gérer les crises / flambées d'origine alimentaire seront donc utiles pour minimiser l'impact et l'incidence des crises / flambées d'origine alimentaire. Le document est également conforme à l'un des mandats de la Commission du Codex Alimentarius, à savoir la protection de la santé et de la sécurité publiques. Le document encouragera une approche de gestion coordonnée pour gérer les crises / flambées d'origine alimentaire d'un niveau multisectoriel.