

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 8 de l'ordre du jour

CX/FH 22/52/8 Add.1

Février 2022

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire

Cinquante-deuxième session

En ligne

28 février – 4 mars et 9 mars 2022

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES DE SÉCURITÉ SANITAIRE POUR L'UTILISATION ET LE RECYCLAGE DE L'EAU DANS LA PRODUCTION DES ALIMENTS

Observations en réponse à la lettre circulaire CL 2021/64-FH

Observations de l'Arabie saoudite, de l'Argentine, de l'Australie, du Brésil, du Canada, de la Colombie, du Costa Rica, de Cuba, de l'Égypte, des États-Unis d'Amérique, de l'Inde, de l'Iran, du Japon, du Kenya, de la Malaisie, du Mexique, de la Norvège, de la Nouvelle-Zélande, du Pérou, de la République de Corée, de la Thaïlande, de l'Union européenne, de l'Uruguay, et de Food Industry Asia, FoodDrinkEurope, l'ICBA, l'ICGMA, l'ICUMSA, l'IDF/FIL, l'IFT et l'IFU

Généralités

1. Le présent document regroupe les observations reçues par le biais du Système de mise en ligne des observations du Codex (OCS) en réponse à la lettre circulaire CL 2021/64-FH publiée en octobre 2021. Au sein du système OCS, les observations sont compilées dans l'ordre suivant : les observations générales se trouvent en tête de liste, suivies par les observations concernant des sections spécifiques.

Notes explicatives sur l'appendice

2. Les observations soumises par le biais du système OCS se trouvent ci-jointes à l'**Annexe I**, sous forme de tableau.

Annexe I

OBSERVATIONS GÉNÉRALES	MEMBRE/OBSERVATEUR
<p>Bien que le document contienne des données importantes, nous sommes favorables à l'idée de raccourcir le texte lorsqu'il s'agit d'informations de base (par exemple, introduction) afin de supprimer les répétitions. Cela mettra en évidence l'objectif de ces lignes directrices et les raisons pour lesquelles elles doivent s'ajouter aux lignes directrices existantes sur l'eau.</p> <p>Ainsi, ces travaux sont consacrés à la sécurité sanitaire pour l'utilisation de l'eau non potable et/ou recyclée lorsqu'une pénurie affecte les sources d'eau potable ou qu'un besoin/désir de réutiliser l'eau (ou d'utiliser l'eau gaspillée) se fait sentir. Voir modifications suivies à titre d'exemple. Nous suggérons de faire un choix entre le terme « re-use » et le terme « reuse » en anglais, qui sont utilisés dans tout le document. [Note du traducteur : le(s) changement(s) dans la version anglaise n'ont pas d'incidence sur la version française.]</p>	Australie
<p>Étant donné que le champ d'application du document vise à proposer des lignes directrices permettant de déterminer des critères microbiologiques appropriés et adaptés aux fins prévues, la mention d'autres types de dangers, tels que les dangers chimiques, devrait être évitée dans l'ensemble du document. Les dangers chimiques ne font pas partie du champ d'application. Cette information a été communiquée dans le paragraphe 115 du rapport de la cinquante et unième session du CCFH.</p>	Brésil
<p>Il est recommandé de réviser la cohérence terminologique du texte. Par exemple, les termes « opération de transformation des aliments » et « opération de fabrication d'aliments » sont utilisés dans trois définitions successives, alors que, selon toute vraisemblance, un seul et même terme aurait dû être utilisé.</p>	Canada
<p>Cuba soutient le document et, en réponse à la lettre circulaire, nous pouvons affirmer que : ce document est très précieux, les critères fournissent des éléments à prendre en considération lors de la mise en œuvre d'action de gestion de l'eau utilisée au cours des différents procédés de production primaire d'aliments et notamment d'origine végétale, de l'eau d'irrigation, provenant de différentes sources d'approvisionnement et subissant différents traitements et mesures de maîtrise.</p>	Cuba
<p>L'avant-projet de directives est dédié à la gestion des dangers biologiques afin de garantir la sécurité sanitaire de l'utilisation et du recyclage de l'eau dans la production d'aliments. Cependant, les dangers chimiques soulèvent aussi certaines préoccupations. La Nouvelle-Zélande demande s'il est prévu de traiter ces dangers dans le cadre du présent document ou de fournir des références à d'autres directives.</p>	Nouvelle-Zélande
OBSERVATIONS PARTICULIÈRES	
Utilisation du terme « eau potable »	
<p>L'Australie considère que le terme « eau potable » devrait être utilisé dans l'ensemble du document, plutôt que le terme « eau de boisson », car il est plus couramment utilisé par les gouvernements et l'industrie.</p>	Australie
<p>Oui, le terme « eau potable » est préférable au terme « eau de boisson », car il est plus exhaustif, mieux défini et applicable par les exploitants du secteur alimentaire.</p>	Brésil
<p>Le terme « eau potable » est approprié et préféré dans ce contexte. Il est régulièrement utilisé dans d'autres documents du Codex. Ce choix terminologique offrirait donc une meilleure cohérence.</p> <p>En outre, les normes relatives à l'eau de boisson peuvent inclure des qualités esthétiques (goût) qui ne sont pas forcément pertinentes vis-à-vis de la salubrité dans les processus de transformation des aliments. La section Finalité et champ d'application du document indique : « Lesdites directives n'abordent ni l'eau de boisson ni l'utilisation domestique de l'eau. » Si nous utilisons le terme « eau de boisson », il sera difficile de faire la différence entre l'eau potable qui convient à la transformation des aliments d'une part, et les normes relatives à l'eau de</p>	Canada

<p>boisson susceptibles d'inclure des qualités esthétiques (goût) qui ne sont pas toujours requises pour la transformation des aliments d'autre part.</p> <p>Le terme « eau potable » est bien compris et défini dans la section Principes généraux du document : « Seule l'eau respectant les normes applicables à l'eau potable (telles que celles établies par des autorités compétentes ou les Directives de qualité pour l'eau de boisson de l'OMS) devrait être utilisée comme ingrédient dans les aliments. »</p> <p>Le terme « potable » est accepté au niveau international et déjà présent dans de nombreux Codes d'usages du Codex.</p>	
<p>Il est souhaitable de modifier le document de façon qu'il coïncide avec le terme employé dans le pays.</p> <p>Nous ne savons pas clairement de quel terme il est question. Nous proposons : « Il est souhaitable, le terme « eau de boisson » étant spécifique à une activité et non au procédé de production, d'employer le terme « eau potable ».</p>	Colombie
<p>Le Costa Rica soutient l'usage du terme « eau potable ».</p> <p>Justification : c'est le terme employé dans les textes du Codex et dans le rapport des JEMRA.</p>	Costa Rica
<p>L'Égypte recommande l'utilisation du terme « eau potable » plutôt qu'« eau de boisson » dans l'ensemble du document.</p>	Égypte
<p>Les États membres de l'Union européenne préfèrent le terme « eau potable », car ce dernier est plus couramment utilisé dans les textes du Codex et les rapports des JEMRA.</p> <p>Il peut être considéré comme un terme qui reflète mieux le champ d'application des directives, par exemple, car il fait spécifiquement référence à la sécurité sanitaire biologique.</p>	Union européenne
<p>Le terme « eau potable » devrait remplacer le terme « eau de boisson » dans l'avant-projet de directives.</p> <p>Justification :</p> <p>Le terme « eau potable » est plus approprié et déjà utilisé dans divers documents du Codex, parmi lesquels les documents CXC 53-2003 et CAC/RCP 33-1985.</p>	Inde
<p>Le terme « eau de boisson » est préféré.</p> <p>Il est recommandé d'ajouter le terme « transformation » comme suit :</p> <p>« Avant-projet de directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production et la transformation des aliments ».</p>	Iran
<p>Le Japon est favorable à l'utilisation du terme « potable » au sein de ce document. Si le terme « eau de boisson » est utilisé dans d'autres textes du Codex, il devrait être remplacé par le terme « eau potable ».</p>	Japon
<p>Le Kenya est favorable à l'utilisation du terme « eau potable » au lieu du terme « eau de boisson », car le terme « eau potable » est couramment utilisé pour désigner l'eau qui peut être bue et/ou utilisée dans la production des aliments en toute sécurité.</p>	Kenya
<p>La Malaisie est favorable à l'utilisation du terme « eau potable » dans l'ensemble du document, car ce terme est couramment utilisé dans d'autres textes du Codex et dans le rapport des JEMRA.</p>	Malaisie
<p>Le terme « eau potable » devrait être utilisé dans l'ensemble du document</p>	Mexique

Justification : C'est le terme utilisé dans la législation locale et il implique des spécifications caractérisant la sécurité sanitaire pour le consommateur. Dans les définitions du document, ce concept est associé au terme « eau potable ».	
La Nouvelle-Zélande se prononce en faveur du remplacement du terme « eau de boisson » par le terme « eau potable » afin d'assurer la cohérence avec d'autres textes du Codex.	Nouvelle-Zélande
Nous préférons le terme « eau potable » au terme « eau de boisson », car il est plus couramment utilisé dans les textes du Codex.	Norvège
Nous estimons que le terme « eau potable » doit être employé dans l'ensemble document au lieu d'« eau de boisson ».	Pérou
La République de Corée suggère l'utilisation du terme « eau potable » plutôt qu'« eau de boisson » dans l'ensemble du document.	République de Corée
L'Arabie saoudite rejoint l'avis des coprésidents à propos du terme « eau potable », car ce terme est couramment utilisé dans d'autres textes du Codex et a déjà été défini.	Arabie saoudite
<p>Nous nous prononçons en faveur de l'utilisation du terme « eau potable » dans l'ensemble du document.</p> <p>Par ailleurs, afin d'apporter plus de cohérence avec le point iii des Principes généraux faisant référence aux normes applicables à l'eau qui ont été établies par des autorités compétentes ou les Directives de qualité pour l'eau de boisson de l'OMS, et plus de flexibilité aux utilisateurs des directives, le texte « ou des normes établies par les autorités compétentes » devrait être ajouté dans la définition du terme « eau potable », comme suit :</p> <p>« Eau potable : Eau douce apte à la consommation humaine. Les normes de potabilité ne devraient pas être moins strictes que celles de la dernière édition des Directives de qualité pour l'eau de boisson publiées par l'Organisation mondiale de la Santé ou des normes établies par les autorités compétentes. »</p> <p>Proposition de modification de la définition du terme « produit frais »</p> <p>Nous souhaiterions modifier la définition du terme « produit frais », comme suit : Étant donné que les paragraphes 5 à 36 de l'Annexe I – Produits frais ont été adaptés à partir du document CXC 53-2003, la définition du terme « produit frais » des présentes directives devrait aussi se conformer au champ d'application du document CXC 53-2003, indiquant : « Le présent Code énumère les pratiques d'hygiène générale à suivre de la production primaire à la consommation des fruits et légumes frais destinés à la consommation humaine, afin d'assurer la sûreté et l'hygiène des denrées consommées à l'état cru en particulier... ».</p> <p>« Produit frais : Fruit, noix ou légume frais susceptible d'être consommé cru et vendu aux consommateurs à l'état non transformé (brut) et généralement considéré comme périssable... »</p>	Thaïlande
L'Uruguay juge plus adapté l'usage du terme « eau potable ». Le terme « eau de boisson » ne s'emploie pas dans notre pays.	Uruguay
Le CCFH a décidé d'aborder la problématique de l'utilisation et de la qualité de l'eau en raison de questions qui se posent sur différents termes, tels qu'« eau potable » et « eau propre ». Bien que les États-Unis d'Amérique pensent que l'eau de boisson reflète de manière adéquate la qualité de l'eau souhaitée lorsque le terme « potable » est utilisé, nous pouvons nous prononcer en faveur de l'utilisation du terme « eau potable » si la majorité des membres du CCFH préfère ce dernier. Il est généralement compris comme une eau répondant aux normes applicables à l'eau de boisson, tel que l'indique la référence aux normes relatives à l'eau de boisson publiées par l'OMS dans la proposition de définition du terme « eau potable ».	États-Unis d'Amérique
Nous nous prononçons en faveur de l'utilisation du terme « eau potable », car il est déjà couramment utilisé et il est donc considéré à la fois comme un terme reconnu et accepté.	FoodDrinkEurope

<p>Le risque de contamination croisée par un allergène du fait de la réutilisation de l'eau a-t-il été pris en considération ? Plus précisément, a-t-il été établi si l'eau pouvait ou non transférer les protéines des aliments allergènes susceptibles de provoquer des réactions ? Si un tel transfert est possible, il serait indispensable de tenir compte des implications liées aux allergènes dans l'ensemble des directives, le cas échéant. Des exemples de situations sur lesquelles il conviendrait de se pencher pourraient inclure le lavage des noix et la réutilisation de l'eau employée lors de cette opération pour laver d'autres denrées alimentaires ; la présence d'une feuille de moutarde dans un mélange de jeunes pousses lors du lavage alors que la recette utilisée par la suite ne fait pas mention de feuilles de moutarde ; et dans les poissonneries, les transferts entre les mollusques, les crustacés et les poissons.</p>	
<p>L'ICBA suggère que le terme « potable » n'est pas une définition, une norme de qualité ou une spécification courante dans le secteur industriel. Ce terme est largement sujet à interprétation au niveau local et peut être associé au registre familial. L'ICBA est en faveur du remplacement de ce terme par le terme « eau de boisson », tel qu'indiqué dans les Directives de qualité pour l'eau de boisson de l'OMS, quatrième édition. L'utilisation du terme « eau de boisson » remplacerait alors toutes les occurrences du terme « eau potable » dans l'ensemble du document.</p>	<p>ICBA</p>
<p>Le terme « eau potable » est préférable, notamment pour répondre au besoin de définir une adaptation aux fins prévues, comme décrit dans le présent document.</p>	<p>ICUMSA</p>
<p>L'IDF/FIL préfère le terme « eau potable ». Le terme « eau de boisson » fait référence aux Directives de qualité pour l'eau de boisson de l'OMS. L'IDF/FIL constate qu'il serait peut-être nécessaire d'ajouter les définitions des termes « eau potable » et « eau de boisson » dans les sections comportant des définitions.</p>	<p>IDF/FIL</p>
<p>L'IFU recommande l'utilisation du terme « eau de boisson », conformément aux Directives de qualité pour l'eau de boisson de l'OMS, quatrième édition, dans l'ensemble du document, comme indiqué. .</p>	<p>IFU</p>
<p>INTRODUCTION</p>	
<p>1. <u>Les présentes directives répondent au besoin de disposer d'un document du Codex présentant une approche basée sur le risque pour assurer la sécurité sanitaire de l'approvisionnement, de l'utilisation et du recyclage d'une eau adaptée aux fins prévues, au lieu de se concentrer sur l'utilisation d'eau potable ou d'autres qualités d'eau (par exemple, eau propre). L'approche basée sur le risque présentée ici permettra de procéder à fournira une évaluation spécifique pour déterminer si l'eau est adaptée à l'un usage prévu.</u></p> <p>1. L'eau constitue un élément important des aliments, à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, de la production primaire à la consommation, car elle est utilisée comme ingrédient, en contact direct ou indirect (par exemple, lors du lavage ou du refroidissement du produit, ou encore du nettoyage des surfaces en contact avec les aliments) avec les aliments et pour les opérations d'hygiène et d'assainissement dans les entreprises du secteur alimentaire, ainsi que l'irrigation en agriculture et la transformation des aliments. Au vu du rôle essentiel qu'elle joue dans la production des aliments, des efforts doivent être déployés pour garantir la qualité de l'eau, puisque cette dernière peut constituer un vecteur de transmission d'un grand nombre de maladies ou de contamination.</p> <p>2. L'eau étant une ressource de plus en plus rare à l'échelle mondiale, tous les producteurs et transformateurs d'aliments n'ont pas accès à des sources d'eau sûres, tandis que pour d'autres, l'accès à une eau sûre et l'élimination des déchets entraînent des coûts financiers et environnementaux accrus. Il est donc particulièrement souhaitable de réduire au minimum la consommation et le gaspillage d'eau et de la recycler dans la mesure du possible. C'est pourquoi il convient de gérer l'eau employée dans la production des aliments de façon à garantir la sécurité sanitaire de ces derniers tout en évitant le gaspillage, les déchets inutiles et les coûts associés.</p> <p>3. <u>Bien que</u> Étant donné que la disponibilité et la qualité de l'eau diffèrent dans chaque pays, région, contexte, cadre et entreprise du secteur alimentaire, cette dernière doit toujours être adaptée à chaque fin prévue.</p>	<p>Australie</p>

4. ~~L'eau utilisée dans la production alimentaire est une composante cruciale de la sécurité sanitaire des aliments, puisque la qualité de l'eau peut être compromise par la présence de dangers biologiques et chimiques. Cela vaut pour l'eau utilisée comme ingrédient, en contact direct ou indirect avec des aliments et pour celle employée dans les opérations d'assainissement, et constitue une préoccupation tout au long de la chaîne alimentaire. Afin de parer à ces dangers, il est traditionnellement recommandé d'utiliser la meilleure qualité d'eau (l'eau potable) pour éliminer les problèmes liés aux variations dans la qualité de la source de l'eau, au traitement de l'eau, à l'ampleur des mesures de maîtrise effectuées par les autorités locales, et aux écarts dans le degré d'information des entreprises du secteur alimentaire. Cependant, l'introduction d'approches basées sur le risque dans la production et la transformation des aliments a permis de faire face à nombre de ces problèmes de nombreux problèmes d'accès à l'eau et de qualité de l'eau, en lien avec le recyclage et la réutilisation, conformément au selon le principe qui consiste à utiliser la qualité d'eau adaptée au besoin ou à l'usage prévu.~~
5. ~~Bien que l'option la plus sûre pour la production d'aliments soit l'utilisation d'eau potable, cela constitue rarement une solution durable, viable et pratique, et d'autres Les types d'eau autres que l'eau potable peuvent convenir à certaines tâches, à condition qu'ils ne compromettent en aucun cas la sécurité sanitaire du produit fini destiné au consommateur.~~
6. ~~Une eau de mauvaise qualité peut avoir des répercussions graves sur les installations de transformation des aliments, les pratiques d'hygiène et la santé publique. Les conséquences de l'utilisation d'une eau de qualité insuffisante (eau non adaptée aux fins prévues) dépendront du but de cette utilisation et du traitement ultérieur ou de la manipulation de matières potentiellement contaminées. Des variations ponctuelles dans la qualité de l'eau peuvent être inacceptables dans le secteur alimentaire et risquent d'avoir des répercussions financières importantes sur la production des aliments en raison, par exemple, du retrait du marché d'un produit, ou des conséquences sur la santé des consommateurs.~~
7. ~~6. Les diverses utilisations de l'eau utilisée dans tout au long de la chaîne de production et de la transformation des aliments peut être associée à entraînent des exigences différentes en matière de qualité de l'eau. Les paramètres qualitatifs ne sont pas les mêmes pour l'eau potable, les fermes piscicoles, la transformation des aliments, etc. Les exigences en matière de qualité de l'eau tout au long de la chaîne alimentaire devraient donc être examinées en fonction du contexte, en tenant compte de l'usage prévu de l'eau, des potentiels dangers liés à l'utilisation de l'eau et de l'éventuelle prise de mesures supplémentaires pour réduire le risque de contamination en aval de la chaîne alimentaire. Ainsi, les paramètres qualitatifs ne sont pas les mêmes pour l'eau potable, les fermes piscicoles, la transformation des aliments, etc. Une approche basée sur le risque de l'approvisionnement, du traitement, de la manipulation et de l'utilisation de l'eau permettra d'identifier les dangers liés à l'eau et à son utilisation et de déterminer les traitements de l'eau requis auxquels elle doit être soumise pour répondre aux satisfaire les paramètres qualitatifs spécifiques à chaque usage prévu.~~
8. ~~7. Pour définir si une eau est « adaptée aux fins prévues », il convient de procéder à une évaluation des risques tenant compte de la source de l'eau, y compris des éventuels dangers liés à celle-ci, des options de traitement et de leur efficacité, de la mise en œuvre de processus à barrières multiples et de l'utilisation finale du produit alimentaire (par exemple, si les aliments sont consommés crus).~~
9. ~~1. Les présentes directives répondent au besoin de disposer d'un document du Codex présentant une approche basée sur le risque pour assurer la sécurité sanitaire de l'approvisionnement, de l'utilisation et du recyclage d'une eau adaptée aux fins prévues, au lieu de se concentrer sur l'utilisation d'eau potable ou d'autres qualités d'eau (par exemple, eau propre). L'approche basée sur le risque présentée ici permettra de procéder à une évaluation spécifique pour déterminer si l'eau est adaptée à l'usage prévu.~~
10. ~~8. Les annexes qui s'y rapportent proposent des directives spécifiques à chaque produit pour assurer la sécurité sanitaire et la qualité microbiologique de l'approvisionnement, de l'utilisation et du recyclage de l'eau en contact direct ou indirect avec des aliments tout au long de la chaîne alimentaire. Ces annexes fournissent également des exemples tels que des arbres de décision visant à déterminer si l'eau est adaptée à l'usage prévu. [Note du traducteur : le(s) changement(s) dans la version anglaise n'ont pas d'incidence sur la version française.]~~

<p>Paragraphe 6 :</p> <p>Une eau de qualité inappropriée peut avoir des répercussions graves sur les installations de transformation des aliments, les pratiques d'hygiène et la santé publique. Les conséquences de l'utilisation d'une eau de qualité insuffisante (eau non adaptée aux fins prévues) dépendront du but de cette utilisation et du traitement ultérieur ou de la manipulation de matières potentiellement contaminées. Des écarts de qualité de l'eau peuvent être inacceptables dans le secteur alimentaire et risquent d'avoir des répercussions financières importantes sur la production des aliments en raison, par exemple, du retrait du marché d'un produit, ou des conséquences sur la santé des consommateurs.</p> <p>Justification : L'expression « de mauvaise qualité » est trop vague et sous-entend l'existence d'une norme. Remplacer par « inappropriée ». Remplacer « variations ponctuelles » par « écarts ».</p>	<p>Brésil</p>
<p>L'introduction est longue et répétitive. Il est recommandé de réviser le texte afin de supprimer les redondances et d'améliorer la lisibilité.</p> <p>Paragraphe 1 : Le document est consacré à la sécurité sanitaire de l'eau. Il serait préférable de faire référence à la sécurité sanitaire de l'eau plutôt qu'à sa qualité. Cette observation s'applique à l'ensemble du texte, là où la qualité est mentionnée.</p> <p>Paragraphe 2 : La phrase manque de clarté. Il serait préférable de la reformuler comme suit :</p> <p>C'est pourquoi il convient de gérer l'eau employée dans la production des aliments de façon à garantir la sécurité sanitaire de ces derniers tout en évitant le gaspillage et les déchets inutiles.</p> <p>Paragraphe 5 : Suggestion d'amélioration de la lisibilité du texte comme suit :</p> <p>« Bien que l'option la plus sûre pour la production d'aliments soit l'utilisation d'eau potable, ce n'est pas forcément une solution durable, viable et pratique, et d'autres types d'eau peuvent convenir à certaines tâches, à condition qu'ils ne compromettent en aucun cas la sécurité sanitaire du produit fini destiné au consommateur. »</p> <p>Paragraphe 8 : Pour plus de précision, ajout du texte « pour atténuer les risques », comme suit :</p> <p>Pour définir si une eau est « adaptée aux fins prévues », il convient de procéder à une évaluation des risques tenant compte de la source de l'eau, y compris des éventuels dangers liés à cette dernière, des options de traitement et de leur efficacité, de la mise en œuvre de processus à barrières multiples « pour atténuer les risques » et de l'utilisation finale du produit alimentaire (par exemple, si les aliments sont consommés crus).</p>	<p>Canada</p>
<p>Paragraphe 4. L'eau utilisée dans la production alimentaire est une composante cruciale de la sécurité sanitaire des aliments, puisque la qualité de l'eau peut être compromise par la présence de dangers biologiques et chimiques. Remplacer « biologiques » par « microbiologiques ».</p> <p>Paragraphe 7. Une approche basée sur le risque de l'approvisionnement, du traitement, de la manipulation et de l'utilisation de l'eau permettra d'identifier les dangers liés à l'eau et à son utilisation et de déterminer les traitements. Suppression de « à l'eau et à son utilisation ».</p> <p>Paragraphe 8. Pour définir si une eau est « adaptée aux fins prévues », il convient de procéder à une évaluation des risques tenant compte de la source de l'eau, y compris des éventuels dangers liés à celle-ci, des options de traitement et de leur efficacité, de la mise en œuvre de processus à barrières multiples et de l'utilisation finale du produit alimentaire (par exemple, si les aliments sont consommés crus). Nous proposons de remplacer « une évaluation des risques » par « une analyse des risques ».</p> <p>Les exploitants du secteur alimentaire doivent procéder à une analyse des risques, et non à une évaluation des risques, puisque l'évaluation correspond à une méthodologie du Codex qui doit être menée à bien par un évaluateur des risques.</p>	<p>Colombie</p>

<p>Paragraphe 2 : Dans le deuxième paragraphe, le Costa Rica propose de supprimer la phrase suivante : Il est donc particulièrement souhaitable de réduire au minimum la consommation et le gaspillage d'eau et de la recycler dans la mesure du possible.</p> <p>Justification : Afin de garantir la cohérence du document, les définitions de l'Annexe II devraient se trouver dans la section Définitions de la section générale et l'annexe ne devrait contenir qu'une référence à ces dernières, comme dans l'Annexe I, section Définitions.</p> <p>DÉFINITIONS : Voir la Section générale.</p>	<p>Costa Rica</p>
<p>Paragraphe 2 :</p> <p>Le contenu de la dernière phrase est assez répétitif par rapport à celui de la phrase précédente. Il est donc possible de fusionner les deux phrases. Suggestion de reformulation : « Il est donc particulièrement souhaitable de réduire au minimum la consommation et le gaspillage d'eau, et de recycler l'eau dans la mesure du possible dans la production des aliments tout en garantissant la sécurité sanitaire de ces derniers. »</p> <p>Paragraphe 4 : Les États membres de l'Union européenne proposent de supprimer ce paragraphe, car les deux premières phrases semblent répéter le paragraphe 1 et les dernières phrases sont reprises dans le paragraphe 5.</p> <p>Paragraphe 6-7 : Les informations communiquées dans ces paragraphes semblent être largement couvertes par d'autres paragraphes. Ces paragraphes pourraient donc être simplifiés.</p>	<p>Union européenne</p>
<p>Paragraphe 4 :</p> <p>Le paragraphe pourrait être modifié comme suit :</p> <p>La qualité de l'eau peut être compromise par la présence de dangers biologiques et chimiques. Pour plus de sécurité, il est traditionnellement recommandé d'utiliser la meilleure qualité d'eau (l'eau potable) pour gérer ces dangers et éliminer les problèmes liés aux variations dans la qualité de la source de l'eau, au traitement de l'eau, à l'ampleur des mesures de maîtrise effectuées par les autorités locales, et aux écarts dans le degré d'information des entreprises du secteur alimentaire.</p> <p>Justification :</p> <p>L'intention du texte supprimé apparaît déjà dans le paragraphe 1.</p> <p>Paragraphe 5 :</p> <p>Le paragraphe pourrait être modifié comme suit :</p> <p>Cependant, l'utilisation d'eau potable constitue rarement une solution durable, viable et pratique, et d'autres types d'eau peuvent convenir à certaines tâches, à condition qu'ils ne compromettent en aucun cas la sécurité sanitaire du produit fini destiné au consommateur.</p> <p>L'introduction d'approches basées sur le risque dans la production et la transformation des aliments a permis de faire face à nombre de ces problèmes, en lien avec l'utilisation d'eau dans la production des aliments, conformément au principe qui consiste à utiliser la qualité d'eau adaptée au besoin ou à l'usage prévu.</p> <p>Justification :</p> <p>Proposition de simplification du texte (sans perte d'informations) et d'amélioration de la continuité des paragraphes.</p> <p>Paragraphe 7, phrase 4 :</p> <p>Ajout du terme « stockage » dans la phrase, comme suit :</p>	<p>Inde</p>

<p>Une approche basée sur le risque de l'approvisionnement, du traitement, de la manipulation, du stockage et de l'utilisation de l'eau permettra d'identifier les dangers liés à l'eau et à son utilisation, et de déterminer les traitements auxquels elle doit être soumise pour répondre aux paramètres qualitatifs spécifiques à chaque usage prévu.</p> <p>Justification :</p> <p>Le stockage est un élément important dans la gestion de l'eau. Il convient donc de mentionner le stockage séparément.</p> <p>Paragraphe 8 :</p> <p>Inclure la préposition « of » en anglais, comme suit :</p> <p>« Pour définir si une eau est « adaptée aux fins prévues », il convient de procéder à une évaluation des risques tenant compte de la source de l'eau, y compris des éventuels dangers... » [Note du traducteur : le(s) changement(s) dans la version anglaise n'ont pas d'incidence sur la version française.]</p>	
<p>À la ligne 5 du paragraphe 1, nous suggérons d'ajouter l'élevage, comme suit : « ainsi que l'irrigation en agriculture, l'élevage et la transformation des aliments... ».</p>	Iran
<p>Paragraphe 1 : L'eau constitue un élément important de la production des aliments, à toutes les étapes...</p> <p>La modification suggérée garantit la cohérence avec le reste des directives, car ces dernières concernent la production des aliments.</p>	Nouvelle-Zélande
<p>Paragraphe 8 : Réviser comme suit :</p> <p>Pour définir si une eau est « adaptée aux fins prévues », il convient de procéder à une évaluation des risques tenant compte de la source de l'eau, y compris des éventuels dangers liés à cette dernière, des options de traitement et de leur efficacité, de la mise en œuvre de processus à barrières multiples POUR ATTÉNUER LES RISQUES et de l'utilisation finale du produit alimentaire (par exemple, si les aliments sont consommés SANS ÉTAPES PERMETTANT D'ATTÉNUER LES DANGERS POTENTIELS INTRODUIES PAR LA SOURCE DE L'EAU).</p> <p>Justification : Ajout de l'atténuation des risques afin de clarifier le but des processus de traitement de l'eau à barrières multiples. L'ajout final apporte un sens plus large que le terme « cru » et décrit mieux la préoccupation visée.</p> <p>Paragraphe 10 : Remplacement du terme anglais « determinate » par le terme « determine ». [Note du traducteur : le(s) changement(s) dans la version anglaise n'ont pas d'incidence sur la version française.]</p> <p>Justification : Modification d'ordre rédactionnel.</p>	États-Unis d'Amérique
<p>Le terme « potable » n'est pas une définition, une norme de qualité ou une spécification courante dans le secteur industriel. Ce terme est largement sujet à interprétation au niveau local et peut être associé au registre familial. FIA est en faveur du remplacement de ce terme par le terme « eau de boisson », tel qu'indiqué dans les Directives de qualité pour l'eau de boisson de l'OMS, quatrième édition, dans l'ensemble du document.</p> <p>Paragraphe 8 : Nous suggérons l'ajout de l'expression « pour atténuer les risques » afin de bien faire le lien avec l'application de processus de traitement de l'eau à barrières multiples.</p> <p>« 8. Pour définir si une eau est « adaptée aux fins prévues », il convient de procéder à une évaluation des risques tenant compte de la source de l'eau, y compris des éventuels dangers liés à cette dernière, des options de traitement et de leur efficacité, de la mise en œuvre de processus à barrières multiples pour atténuer les risques et de l'utilisation finale du produit alimentaire (par exemple, si les aliments sont consommés crus). »</p>	Food Industry Asia

<p>Paragraphe 4, « dangers chimiques » : Les dangers chimiques ne font pas partie du champ d'application. Cette information a été communiquée dans le paragraphe 115 du rapport de la cinquante et unième session du CCFH. Ce point doit donc être clarifié dans le document, si possible dans le paragraphe 12 – Finalité et champ d'application.</p> <p>Paragraphe 5 : Nous proposons de supprimer l'expression « à certaines tâches », trop vague.</p> <p>Paragraphe 6 : Nous sommes d'avis de conserver uniquement les phrases suivantes dans le paragraphe 6 : « Une eau de qualité inappropriée peut avoir des répercussions graves sur les installations de transformation des aliments, les pratiques d'hygiène et la santé publique. Les conséquences de l'utilisation d'une eau de qualité insuffisante (eau non adaptée aux fins prévues) dépendront du but de cette utilisation et du traitement ultérieur ou de la manipulation de matières potentiellement contaminées. » Le texte supprimé est une répétition. La première phrase de ce paragraphe met déjà en lumière le fait qu'une qualité inappropriée de l'eau peut avoir un impact, et la deuxième phrase indique que les conséquences dépendent du but et de la manipulation. Nous proposons donc de supprimer la dernière phrase du paragraphe. Nous proposons également de remplacer l'expression « de mauvaise qualité » par le terme « inappropriée », car l'expression « de mauvaise qualité » sous-entend l'existence d'une norme.</p> <p>Paragraphe 8 : Le terme anglais « assessment of risk » devrait être remplacé par « risk assessment ». [Note du traducteur : le(s) changement(s) dans la version anglaise n'ont pas d'incidence sur la version française.]</p> <p>Paragraphe 10 : Le terme anglais « determinate » devrait être remplacé par le terme « determine ». [Note du traducteur : le(s) changement(s) dans la version anglaise n'ont pas d'incidence sur la version française.]</p>	<p>FoodDrinkEurope</p>
<p>Dans les paragraphes 4, 5, 7 et 9, veuillez remplacer le terme « eau potable » par le terme « eau de boisson ». Dans le paragraphe 8, l'ICBA recommande l'ajout de l'expression « pour atténuer les risques » après « à barrières multiples » afin de bien faire le lien avec l'application de processus de traitement de l'eau à barrières multiples.</p>	<p>ICBA</p>
<p>Suggestion de modification pour le paragraphe 3 :</p> <p>Bien que la disponibilité et la qualité de l'eau diffèrent dans chaque pays, région, contexte, cadre et entreprise du secteur alimentaire, celle-ci doit toujours être adaptée à chaque fin prévue.</p> <p>Suggestion de modification et observation pour le paragraphe 4 :</p> <p>En règle générale, le terme « potable » n'est pas une définition, une norme de qualité ou une spécification courante dans le secteur industriel. Ce terme est largement sujet à interprétation au niveau local et peut être associé au registre familial. L'ICGMA serait en faveur d'une plus grande flexibilité dans l'utilisation du terme « eau de boisson », tel qu'indiqué dans les Directives de qualité pour l'eau de boisson de l'OMS, quatrième édition, dans l'ensemble du document (eau potable/de boisson).</p> <p>Suggestion de modification pour le paragraphe 5 :</p> <p>Bien que l'option la plus sûre pour la production d'aliments soit l'utilisation d'eau potable/de boisson, cela constitue rarement une solution durable, viable et pratique, et d'autres types d'eau peuvent convenir à certaines tâches, à condition qu'ils ne compromettent en aucun cas la sécurité sanitaire du produit fini destiné au consommateur.</p> <p>Suggestion de modification pour le paragraphe 7 :</p> <p>Les diverses utilisations de l'eau dans la production et la transformation des aliments entraînent des exigences différentes en matière de qualité de l'eau. Les exigences en matière de qualité de l'eau tout au long de la chaîne alimentaire devraient donc être examinées en fonction du contexte, en tenant compte de l'usage prévu de l'eau, des potentiels dangers liés à l'utilisation de l'eau et de l'éventuelle prise de mesures supplémentaires pour réduire le risque de contamination en aval de la chaîne alimentaire. Ainsi, les paramètres qualitatifs ne sont</p>	<p>ICGMA</p>

<p>pas les mêmes pour l'eau potable/de boisson, les fermes piscicoles, la transformation des aliments, etc. Une approche basée sur le risque de l'approvisionnement, du traitement, de la manipulation et de l'utilisation de l'eau permettra d'identifier les dangers liés à l'eau et à son utilisation et de déterminer les traitements auxquels elle doit être soumise pour répondre aux paramètres qualitatifs spécifiques à chaque usage prévu.</p> <p>Observations sur le paragraphe 8 :</p> <p>L'ICMA suggère l'ajout de l'expression « pour atténuer les risques » afin de bien faire le lien avec l'application de processus de traitement de l'eau à barrières multiples.</p> <p>Suggestion de modification pour le paragraphe 8 :</p> <p>Pour définir si une eau est « adaptée aux fins prévues », il convient de procéder à une évaluation des risques tenant compte de la source de l'eau, y compris des éventuels dangers liés à cette dernière, des options de traitement et de leur efficacité, de la mise en œuvre de processus à barrières multiples pour atténuer les risques et de l'utilisation finale du produit alimentaire (par exemple, si les aliments sont consommés crus).</p> <p>Suggestion de modification pour le paragraphe 9 :</p> <p>Les présentes directives répondent au besoin de disposer d'un document du Codex présentant une approche basée sur le risque pour assurer la sécurité sanitaire de l'approvisionnement, de l'utilisation et du recyclage d'une eau adaptée aux fins prévues, au lieu de se concentrer sur l'utilisation d'eau potable/de boisson ou d'autres qualités d'eau (par exemple, eau propre). L'approche basée sur le risque présentée ici permettra de procéder à une évaluation spécifique pour déterminer si l'eau est adaptée à l'usage prévu.</p>	
<p>L>IDF/FIL propose des corrections importantes sur le texte (par exemple, doublons ou terminologie) et des améliorations dans cette section.</p> <p>Paragraphe 4 : utiliser le terme anglais « critical » ou « key », mais pas les deux termes. [Note du traducteur : le(s) changement(s) dans la version anglaise n'ont pas d'incidence sur la version française.]</p> <p>Paragraphe 6 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'expression « de mauvaise qualité » sous-entend l'existence d'une norme, ce qui n'est pas le but du présent document. - Dernière phrase : Cette phrase semble être une répétition. La première phrase de ce paragraphe met déjà en lumière le fait qu'une qualité inappropriée de l'eau peut avoir un impact, et la deuxième phrase indique que les conséquences dépendent du but et de la manipulation. Nous proposons donc de supprimer la dernière phrase du paragraphe. Si cette phrase est conservée, nous recommandons les changements indiqués. - Paragraphe 7, dernière phrase : Ajout du terme « stockage ». Cet élément est important dans la gestion de l'eau. Il convient donc de mentionner le stockage séparément. <p>Suggestion de révision pour cette section :</p> <p>1. L'eau constitue un élément important des aliments, à toutes les étapes de la chaîne alimentaire : collecte initiale, stockage, traitement, distribution, utilisation dans l'irrigation des récoltes alimentaires et le fourrage des animaux, production primaire, transformation des aliments, consommation de l'aliment final. Elle est utilisée comme ingrédient, en contact direct ou indirect (par exemple, lors du lavage ou du refroidissement du produit, ou encore du nettoyage des surfaces des équipements en contact avec les aliments) avec les aliments et les emballages alimentaires, ainsi que pour les opérations d'hygiène et d'assainissement dans les opérations de transformation des aliments. Au vu du rôle essentiel qu'elle joue dans la production des aliments, des efforts doivent</p>	<p>IDF/FIL</p>

être déployés pour garantir la sécurité sanitaire et la qualité de l'eau, puisque cette dernière peut constituer un vecteur de transmission de maladies, de contamination ou d'attributs organoleptiques indésirables.

2. L'eau est une ressource nécessaire à l'échelle mondiale, mais sa disponibilité ne correspond pas toujours aux besoins. L'eau devient alors un facteur limitant important pour de nombreux exploitants agricoles qui fournissent des ingrédients alimentaires, ainsi que pour les producteurs et les transformateurs d'aliments. Cela inclut les acteurs en mesure d'accéder à des volumes appropriés d'eau sûre. Pour d'autres, en revanche, cela entraîne des coûts financiers et environnementaux accrus. Il est donc particulièrement souhaitable de réduire au minimum la consommation et le gaspillage d'eau et de recycler cette eau dans la mesure du possible, sans pour autant compromettre la sécurité sanitaire et la qualité des aliments. C'est pourquoi il convient de gérer l'eau employée dans la production des aliments de façon à garantir la sécurité sanitaire de ces derniers tout en évitant le gaspillage, les déchets inutiles et les coûts associés.

3. Bien que la disponibilité et la qualité de l'eau diffèrent dans chaque pays, région, contexte, cadre et entreprise du secteur alimentaire, cette dernière doit toujours être adaptée à **son usage prévu et spécifique**.

4. L'eau utilisée dans la production alimentaire est une composante cruciale de la sécurité sanitaire des aliments, **puisque la sécurité sanitaire et la qualité de l'eau peuvent être compromises par la présence de dangers biologiques, chimiques et physiques**. Cela vaut pour l'eau utilisée comme ingrédient, en contact direct ou indirect avec des aliments et pour celle employée dans les opérations d'assainissement, ainsi que tout au long de la chaîne alimentaire. Afin de parer à ces dangers, il est préférable d'utiliser, dans la mesure du possible, la meilleure qualité d'eau (l'eau potable). Toutefois, il est important de constater que dans certaines circonstances liées aux variations de disponibilité, d'approvisionnement, de traitement et de réglementations gouvernementales, mais aussi aux différences dans la formation et l'expérience du personnel chargé de la gestion de l'eau et/ou de la transformation des aliments, des problématiques uniques et spécifiques peuvent se poser en ce qui concerne la sécurité sanitaire et la qualité de l'eau. Cependant, l'introduction d'approches basées sur le risque dans la gestion de l'eau ainsi que dans la production et la transformation des aliments peut offrir les moyens de faire face à nombre de ces problèmes, conformément au principe qui consiste à utiliser le niveau de sécurité sanitaire et de qualité d'eau adapté au besoin ou à l'usage spécifique ou prévu.

5. Bien que l'option la plus sûre pour la production d'aliments soit l'utilisation d'eau de boisson, cela constitue rarement une solution disponible, durable, viable ou pratique, et d'autres types de sécurité sanitaire et de qualité de l'eau peuvent convenir, à condition qu'ils ne compromettent en aucun cas la sécurité sanitaire du produit alimentaire fini destiné au consommateur.

6. Une eau de sécurité sanitaire et de qualité inappropriées peut avoir des répercussions graves sur les installations de transformation des aliments, les pratiques d'hygiène et la santé publique. Les conséquences de l'utilisation d'une eau non adaptée aux fins prévues dépendront de l'utilisation souhaitée et du traitement ultérieur ou de la manipulation de matières potentiellement contaminées. Des variations ponctuelles dans la sécurité sanitaire et la qualité de l'eau peuvent être inacceptables dans le secteur alimentaire et risquent d'avoir des répercussions importantes sur la santé humaine et l'économie pour la production des aliments en raison d'intoxications alimentaires de grande ampleur et de maladies associées, ainsi que du coût financier, par exemple, du retrait du marché d'un produit.

7. Les diverses utilisations de l'eau dans la production et la transformation des aliments entraînent des exigences différentes en matière de sécurité sanitaire et de qualité de l'eau. Les exigences en matière de sécurité sanitaire et de qualité de l'eau tout au long de la chaîne alimentaire devraient donc être examinées **en tenant compte de l'usage prévu de l'eau, des potentiels dangers liés à l'eau utilisée et de l'éventuelle prise de mesures supplémentaires pour réduire à un niveau acceptable ou éliminer le risque de contamination tout au long de la chaîne alimentaire**. Ainsi, les paramètres de sécurité sanitaire et de qualité de l'eau ne sont pas les mêmes pour l'eau de boisson, l'eau potable, l'eau des fermes piscicoles, les boulangeries, la transformation des fruits et légumes frais, la transformation des produits laitiers, etc. Une approche basée sur le risque de l'approvisionnement, de la collecte, du traitement, de la manipulation,

<p>de la distribution, du stockage et de l'utilisation de l'eau nécessite l'identification des dangers liés à l'eau et à son utilisation, et détermine les traitements auxquels elle doit être soumise pour répondre aux paramètres de sécurité sanitaire et de qualité spécifiques pour chaque usage prévu.</p> <p>8. Pour définir si une eau est adaptée aux fins prévues, il convient de procéder à une évaluation des dangers et des risques associés, qui tiendra compte de l'approvisionnement, de la collecte, du stockage, du traitement, de la manipulation, de la distribution et de l'utilisation de l'eau, et de leur efficacité, de la mise en œuvre de processus à barrières multiples et de l'utilisation du produit alimentaire final (par exemple, si les aliments sont consommés crus).</p> <p>10. Les annexes qui s'y rapportent proposent des directives spécifiques à chaque produit pour assurer la sécurité sanitaire d'un point de vue microbiologique de l'approvisionnement, de la collecte, du stockage, du traitement, de la manipulation, de la distribution, de l'utilisation et du recyclage de l'eau en contact direct ou indirect avec des aliments tout au long de la chaîne alimentaire. Ces annexes fournissent également des exemples tels que des arbres de décision visant à déterminer si l'eau est adaptée à l'usage prévu.</p>	
OBJECTIFS	
<ul style="list-style-type: none"> proposer des directives aux exploitants du secteur alimentaire sur l'application d'une approche basée sur le risque pour assurer la sécurité sanitaire de l'approvisionnement, et de l'utilisation et du recyclage d'une eau qui soit adaptée aux fins prévues ; [Note du traducteur : le(s) changement(s) dans la version anglaise n'ont pas d'incidence sur la version française.] élaborer des orientations et des outils pratiques (par exemple, arbres de décision) afin d'aider les exploitants du secteur alimentaire à évaluer les risques et les interventions potentielles dans le cadre de leurs programmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments ; et [Note du traducteur : le(s) changement(s) dans la version anglaise n'ont pas d'incidence sur la version française.] 	Australie
Les sections Objectifs, Finalité et champ d'application, et Utilisation se recoupent fortement dans le document. Nous suggérons de simplifier le texte afin de limiter les doublons.	Canada
<p>Nous proposons le libellé suivant</p> <p>Paragraphe 11. Les Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage d'une eau sûre dans la production des aliments ont pour but de :</p> <p>Point 1 • fournir des informations aux gouvernements et exploitants du secteur alimentaire (FBO) pour assurer une utilisation et un recyclage d'une eau sûre et pertinente en fonction de l'usage prévu ;</p>	Colombie
<p>Puce 3</p> <p>Remplacer le terme « programmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments » par le terme « système d'hygiène alimentaire », comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> élaborer des orientations et des outils pratiques (par exemple, arbres de décision) afin d'aider les exploitants du secteur alimentaire à évaluer les risques et les interventions potentielles dans le cadre de leur système d'hygiène alimentaire ; et <p>Justification :</p> <p>Le terme « système d'hygiène alimentaire » est défini dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire et fait référence aux programmes prérequis et au système HACCP.</p>	Inde
Ajout du paragraphe 12 : Fournir des lignes directrices pour l'utilisation de l'eau dans la production primaire d'aliments, autrement dit l'agriculture et l'élevage.	Iran

<p>Puces 3 et 4 : Les lignes directrices et outils pratiques (y compris les critères microbiologiques) fournis dans les annexes sont tirés de lignes directrices nationales/locales existantes. Ils devraient être clairement mentionnés comme exemples afin que les utilisateurs de l'avant-projet du document puissent les appliquer conformément aux documents du Codex existants, en tenant compte des conditions locales.</p> <p>Le Japon propose de remplacer le terme « élaborer » par l'expression « fournir des exemples », et d'insérer l'expression « des mesures de maîtrise incluant des exemples de » devant le terme « critères microbiologiques » dans les troisième et quatrième puces du paragraphe 11.</p>	Japon
<p>Puce 1 : Nous suggérons l'ajout d'une note de bas de page qui renverrait à d'autres textes dans lesquels le terme « exploitant du secteur alimentaire » est défini afin d'en garantir la bonne compréhension.</p>	Food Industry Asia
<p>Puce 1 : Nous proposons de définir le terme « exploitant du secteur alimentaire ».</p> <p>Puce 3 : Le terme « programmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments » devrait être remplacé par le terme « systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments ».</p>	FoodDrinkEurope
<p>Puce 1 :</p> <p>Il est nécessaire d'ajouter une note de bas de page renvoyant à d'autres textes dans lesquels le terme « exploitant du secteur alimentaire » est défini afin de garantir la bonne compréhension de ce dernier.</p>	ICGMA
<p>Puce 2 :</p> <p>Dans la deuxième puce, après « de l'approvisionnement », ajouter « de la collecte, du stockage, du traitement, de la manipulation, de la distribution ».</p> <p>Puce 3 :</p> <p>Reformuler la troisième puce comme suit : « élaborer des orientations et des outils pratiques (par exemple, arbres de décision) afin d'aider les exploitants du secteur alimentaire à identifier et évaluer les dangers, les risques associés et les interventions potentielles dans le cadre de leur système d'hygiène alimentaire ». Le terme « système d'hygiène alimentaire » est défini dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire et fait référence aux programmes prérequis et au système HACCP.</p>	IDF/FIL
FINALITÉ ET CHAMP D'APPLICATION	
<p>Le présent document a pour but et pour champ d'application de proposer des directives permettant de déterminer des critères microbiologiques pertinents et adaptés aux fins prévues pour les agents pathogènes (bactéries, virus, parasites), des directives pour assurer la sécurité sanitaire de l'approvisionnement en eau, et des directives pour l'utilisation et le recyclage de l'eau tout au long de la chaîne alimentaire (production primaire et transformation) des produits pertinents, ce qui inclut des directives permettant de déterminer des critères microbiologiques appropriés et adaptés aux fins prévues pour les agents pathogènes (bactéries, virus, parasites). Lesdites directives n'abordent ni l'eau de boisson ni l'utilisation domestique de l'eau.</p>	Australie
<p>Paragraphe 12 :</p> <p>Le présent document a pour but et pour champ d'application de proposer des directives permettant de déterminer des critères microbiologiques pertinents et adaptés aux fins prévues pour les agents pathogènes (bactéries, virus, parasites) et les bactéries indicatrices, des directives pour assurer la sécurité sanitaire de l'approvisionnement en eau, et des directives pour l'utilisation et le recyclage de l'eau tout au long de la chaîne alimentaire (production primaire et transformation) des produits pertinents. Lesdites directives n'abordent ni l'eau de boisson ni l'utilisation domestique de l'eau.</p>	Brésil

Justification : Les critères microbiologiques de l'eau sont établis sur la base de l'énumération des bactéries indicatrices, dans la plupart des cas. Ici, il est également important de définir les catégories alimentaires couvertes par le champ d'application du document. Les directives générales s'appliqueront-elles à l'ensemble des catégories alimentaires ou seulement aux annexes ?	
<p>Paragraphe 12 :</p> <p>Le texte n'indique pas clairement si le champ d'application du document concerne les dangers chimiques. Il fait référence aux dangers microbiologiques, chimiques et physiques, mais l'accent semble porter principalement sur la gestion des contaminants biologiques.</p> <p>Ce point doit être clarifié et l'ensemble du document doit être révisé.</p>	Canada
<p>Paragraphe 12 Nous proposons la formulation suivante :</p> <p>Le présent document a pour but et pour champ d'application de proposer des directives permettant de déterminer des critères microbiologiques pertinents et adaptés aux fins prévues pour les agents pathogènes (bactéries, virus, parasites). Ajout des dangers chimiques.</p> <p>L'eau recyclée peut également contenir des substances chimiques qui la rendent moins sûre.</p>	Colombie
<p>Paragraphe 12 : La finalité et le champ d'application semblent répéter en grande partie les objectifs. Nous proposons de faire uniquement référence au « champ d'application » dans le titre du paragraphe 12, qui concerne la sécurité sanitaire de l'utilisation et du recyclage de l'eau d'un point de vue microbiologique dans la production d'aliments. Les États membres de l'Union européenne proposent de remplacer la dernière phrase du paragraphe 12 par la phrase suivante : « Lesdites directives n'abordent pas l'eau destinée à une consommation animale ou humaine directe, ni à une utilisation dans les ménages. »</p>	Union européenne
<p>Paragraphe 12, phrase 1 :</p> <p>Le paragraphe pourrait être modifié comme suit :</p> <p>Ces directives fournissent un cadre de principes généraux afin de permettre la prise de décisions basées sur le risque en fonction des critères qualifiant une eau adaptée aux fins prévues pour une utilisation dans la production d'aliments sûrs et salubres ; et des lignes directrices spécifiques pour la sécurité sanitaire de l'utilisation et du recyclage de l'eau tout au long de la chaîne alimentaire (production primaire et transformation) des produits pertinents. Lesdites directives ne couvrent pas l'eau destinée à la boisson ou à une utilisation domestique.</p> <p>Justification :</p> <p>Le principal objectif consiste à fournir des lignes directrices sur la sécurité sanitaire de l'utilisation et du recyclage de l'eau. Les critères microbiologiques ne sont pas toujours nécessaires.</p>	Inde
<p>Paragraphe 12 : Les lignes directrices et outils pratiques (y compris les critères microbiologiques) fournis dans les annexes sont tirés de lignes directrices nationales/locales existantes. Ils devraient être clairement mentionnés comme exemples afin que les utilisateurs de l'avant-projet du document puissent les appliquer conformément aux documents du Codex existants, en tenant compte des conditions locales. Le Japon propose d'insérer l'expression « des mesures de maîtrise basées sur le risque et incluant des exemples de » devant l'expression « critères microbiologiques pertinents et adaptés aux fins prévues » dans le paragraphe 12.</p>	Japon
<p>Paragraphe 12 : Le présent document a pour but et pour champ d'application de proposer des directives permettant de déterminer des critères microbiologiques pertinents et adaptés aux fins prévues pour les agents pathogènes (bactéries, virus et parasites, y compris l'utilisation d'organismes indicateurs, le cas échéant), des directives pour assurer la sécurité sanitaire de l'approvisionnement en eau, et des directives pour l'utilisation et le recyclage de l'eau tout au long de la chaîne alimentaire (production primaire et transformation) des produits alimentaires pertinents. Ces directives ne fournissent pas de lignes directrices permettant de déterminer les critères</p>	Nouvelle-Zélande

<p>pertinents et adaptés aux fins prévues pour les dangers chimiques, ni d'aborder l'eau de boisson ou l'utilisation domestique de l'eau.</p> <p>Les critères microbiologiques peuvent aussi consister en un ensemble d'organismes indicateurs pour l'agent pathogène concerné ou un indicateur de contamination fécale, le cas échéant.</p> <p>La Nouvelle-Zélande demande si les directives devraient aborder les dangers chimiques dans l'eau ou si une référence à d'autres publications devrait être fournie.</p>	
<p>Paragraphe 12 : Modifier la dernière phrase, comme suit : « Lesdites directives n'abordent ni l'eau de boisson ni l'utilisation de l'eau À LA MAISON ».</p> <p>Justification : Cette modification permet de clarifier l'expression « utilisation domestique de l'eau ». En effet, le terme « domestique » peut faire référence à « ce qui est en lien avec l'entretien d'une maison ou des relations familiales » ou à « ce qui existe ou survient dans un pays spécifique, et non à l'étranger ou à l'international ». Nous supposons que le terme « domestique » fait référence à la première hypothèse et nous préférierions le remplacer par l'expression « à la maison ».</p>	États-Unis d'Amérique
<p>Paragraphe 12 : Cette section doit indiquer clairement que les dangers chimiques ne font pas partie du champ d'application de ces directives.</p>	FoodDrinkEurope
<p>Déplacer le passage « permettant de déterminer des critères microbiologiques pertinents et adaptés aux fins prévues pour les agents pathogènes (bactéries, virus, parasites), des directives pour » à la fin du paragraphe, car le principal objectif consiste à fournir des directives sur la sécurité sanitaire de l'utilisation et du recyclage de l'eau, ainsi que des critères microbiologiques, le cas échéant.</p> <p>Le texte devrait indiquer clairement que les facteurs de risque chimique/physique ne sont pas traités en tant que tels, mais seulement dans la mesure où ils compromettent la qualité microbiologique de l'eau.</p> <p>Suggestion de reformulation du paragraphe :</p> <p>12. Le présent document a pour but et pour champ d'application de proposer des directives pour assurer la sécurité sanitaire de l'approvisionnement en eau, et des directives pour l'utilisation et le recyclage de l'eau tout au long de la chaîne alimentaire (production primaire et transformation) des produits pertinents. Lesdites directives n'abordent ni l'eau de boisson ni l'utilisation domestique de l'eau. Elles n'abordent pas non plus les dangers chimiques ou physiques autres que ceux qui affectent la qualité microbiologique. Elles détermineront des critères microbiologiques pertinents et adaptés aux fins prévues pour les agents pathogènes (bactéries, virus, parasites), le cas échéant.</p>	IDF/FIL
UTILISATION	
<p>Paragraphe 13. Nous proposons : Ce document s'adresse aux exploitants du secteur alimentaire (producteurs primaires, établissements de conditionnement, fabricants/transformateurs, exploitants d'établissement de service alimentaire, détaillants et négociants) et aux autorités gouvernementales (gestionnaires et évaluateurs des risques), le cas échéant.</p> <p>S'il est question de l'élaboration de l'évaluation des risques, ce document s'adresse non seulement aux exploitants, étant donné que l'élaboration des évaluations des risques implique le travail des autorités gouvernementales (gestionnaires et évaluateurs des risques), tout comme la prise de décisions sur la base des résultats de ces évaluations.</p>	Colombie
<p>Paragraphe 13 : Seule la première phrase concerne l'utilisation. Les États membres de l'Union européenne proposent de supprimer la suite du paragraphe, dont le contenu est également abordé dans le reste de l'avant-projet.</p>	Union européenne
<p>Paragraphe 13, phrase 2 :</p> <p>Le texte pourrait être modifié comme suit :</p>	Inde

<p>Ce document s'adresse aux exploitants du secteur alimentaire (producteurs primaires, établissements de conditionnement, fabricants/transformateurs, exploitants d'établissement de service alimentaire, détaillants et négociants) et aux autorités compétentes, le cas échéant.</p> <p>Justification :</p> <p>Ce passage reprend presque à l'identique ce qui est largement évoqué dans le paragraphe 12. C'est pourquoi nous suggérons cette suppression. Des modifications indispensables ont été proposées dans le paragraphe 12 pour permettre cette suppression.</p>	
<p>Paragraphe 13 :</p> <p>Le document intitulé Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CXG 21-1997) devrait être ajouté à cette liste, si le document fournit des lignes directrices relatives à des exemples de critères microbiologiques basés sur le risque pour l'eau. Les lignes directrices et outils pratiques (y compris les critères microbiologiques) fournis dans les annexes sont tirés de lignes directrices nationales/locales existantes. Ils devraient être clairement mentionnés comme exemples afin que les utilisateurs de l'avant-projet du document puissent les appliquer conformément aux documents du Codex existants, en tenant compte des conditions locales.</p> <p>Le Japon propose de modifier la seconde phrase du paragraphe 13 comme suit :</p> <p>Le présent document constitue un cadre de principes généraux basé sur le risque et d'exemples pour la prise de décision au sujet des mesures de maîtrise, y compris des exemples de critères microbiologiques relatifs à l'adaptation de l'eau aux fins prévues...</p>	Japon
<p>Paragraphe 14 :</p> <p>Les présentes Directives [...] les Principes et directives pour la gestion des risques microbiologiques (GRM) (CXG 63-2007), les Principes et directives régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques (CXG 30-1999) et les Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CXG 21-1997).</p> <p>Nous suggérons d'inclure une référence au document intitulé Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CXG 21-1997) si le document vise à fournir des lignes directrices relatives à l'établissement de critères microbiologiques pour l'eau.</p>	Nouvelle-Zélande
<p>Paragraphe 14 : À la fin du paragraphe, nous suggérons l'ajout suivant : « et les Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CAC/GL 21-1997) ».</p>	FoodDrinkEurope
<p>Paragraphe 14 : À la fin du paragraphe 14, ajouter une référence aux Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CAC/GL 21-1997).</p>	IDF/FIL
PRINCIPES GÉNÉRAUX	
<p><u>Principes généraux iv :</u></p> <p>iv. Le recyclage de l'eau ne devrait pas introduire dans les aliments de dangers qui ne pourraient pas être maîtrisés à un niveau acceptable.</p> <p>Justification : Pour plus de cohérence avec la définition du terme « mesure de maîtrise » (toute intervention ou activité à laquelle on peut avoir recours pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable).</p>	Brésil

<p>Plusieurs principes se recoupent sérieusement. Nous suggérons d'intégrer bon nombre d'entre eux dans le corps des lignes directrices. Le principe clé précise que l'eau, y compris la glace, la vapeur et l'eau réutilisée, employée à chaque étape de la production d'aliments ne devrait en aucun cas compromettre la sécurité sanitaire des produits finis destinés aux consommateurs.</p>	Canada
<p>Pg i. Nous proposons :</p> <p>i. L'eau employée à chaque étape de la production d'aliments doit être sûre.</p>	Colombie
<p>Principe général iv : Nous constatons que cette section présente une numérotation différente de celle du reste de l'avant-projet.</p> <p>Nous suggérons de reformuler le Principe général iv comme suit : « Le recyclage de l'eau devrait être encouragé, mais il ne devrait pas introduire... »</p>	Union européenne
<p>Principe général vi :</p> <p>Déplacement du point vi sous la section 2 : Programmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments, après le paragraphe 23.</p> <p>vi. Les systèmes de recyclage de l'eau devraient faire l'objet d'une surveillance continue et basée sur le risque de paramètres pertinents et d'une vérification par le biais d'analyses. La fréquence de surveillance et de vérification est imposée par des facteurs tels que la source de l'eau ou son état précédent, l'efficacité d'éventuels traitements et le nouvel usage auquel l'eau est destinée.</p> <p>Justification :</p> <p>Ce point n'est pas un principe général.</p>	Inde
<p>Principe général i : Comme décrit dans le paragraphe 2 de l'Annexe 1, l'utilisation de l'eau fait partie de la stratégie globale de gestion et devrait garantir la sécurité sanitaire des produits finis en association avec d'autres mesures de maîtrise applicables à chaque étape de la chaîne alimentaire.</p> <p>Le Japon propose de modifier la première puce comme suit :</p> <p>i. L'utilisation de l'eau conformément aux mesures de maîtrise applicables à chaque étape de la production d'aliments ne devrait en aucun cas compromettre la sécurité sanitaire ni la salubrité et des produits finis destinés aux consommateurs.</p> <p>(Pour plus de cohérence avec la finalité des Principes généraux d'hygiène alimentaire, nous intégrons le terme « salubrité » dans notre proposition.)</p>	Japon
<p>Paragraphe II. ON PEUT LIRE : [...] approche basée sur le risque afin de garantir la sécurité sanitaire des produits finis destinés aux consommateurs. MODIFIER COMME SUIV : [...] approche basée sur le risque afin de garantir la sécurité sanitaire des produits finis pour les consommateurs.</p> <p>Paragraphe VI. ON PEUT LIRE : [...] tels que la source de l'eau ou son état précédent, MODIFIER COMME SUIV : tels que la source de l'eau ou sa qualité précédente.</p>	Pérou
<p>Réviser le Principe général iii comme suit :</p> <p>Seule l'eau RESPECTANT OU DÉPASSANT les normes applicables à l'eau potable (telles que celles établies par des autorités compétentes ou les Directives de qualité pour l'eau de boisson de l'OMS) devrait être utilisée comme ingrédient dans les aliments.</p> <p>Justification : Certaines opérations peuvent nécessiter des qualités supérieures pour l'eau (comme l'eau déminéralisée). Nous recommandons donc d'ajouter « ou dépassant » après le terme « respectant ».</p>	États-Unis d'Amérique

<p>Principe général iii : Ce principe général ne semble pas cohérent avec le paragraphe 19 de la section 2, car il indique que « seule l'eau respectant les normes applicables à l'eau potable [...] devrait être utilisée comme ingrédient dans les aliments ». Pour plus de cohérence, il est donc suggéré de reformuler le principe général comme suit : « Lorsque l'eau est utilisée comme ingrédient dans un aliment, la solution la plus sûre consiste à utiliser une eau respectant les normes applicables à l'eau potable (telles que celles établies par des autorités compétentes ou les Directives de qualité pour l'eau de boisson de l'OMS). »</p> <p>Nous estimons que le Principe général v devrait être reformulé comme suit : « Les traitements destinés à l'eau réutilisée et adaptée aux fins prévues devraient reposer sur une évaluation des risques de l'eau réutilisée approvisionnée. Lorsque les traitements de l'eau réutilisée sont considérés comme nécessaires, ils devraient garantir la maîtrise des dangers à un niveau acceptable. »</p>	FoodDrinkEurope
<p>Principe général iii : veuillez remplacer le terme « eau potable » par le terme « eau de boisson ».</p>	ICBA
<p>Principe général iii :</p> <p>Seule l'eau respectant les normes applicables à l'eau de boisson (telles que celles établies par des autorités compétentes ou les Directives de qualité pour l'eau de boisson de l'OMS) devrait être utilisée comme ingrédient dans les aliments.</p>	ICGMA
<p>Principe général iii : L'eau provenant du lactosérum et d'autres produits laitiers peut être purifiée de manière à servir d'ingrédient dans le fromage et d'autres produits laitiers. Veuillez reformuler le texte comme suit : iii. L'eau utilisée comme ingrédient dans les aliments devrait respecter les directives microbiologiques de l'OMS pour l'eau de boisson et toute spécification microbiologique des autorités compétentes.</p> <p>Nous suggérons l'ajout suivant au Principe général iv :</p> <p>iv. L'eau devrait être obtenue à partir de sources appropriées et être d'une qualité permettant son traitement, si nécessaire, selon les moyens à la disposition de la partie responsable qui pourrait être une autorité compétente ou de l'entreprise alimentaire, afin qu'elle soit adaptée à l'utilisation prévue.</p> <p>Nous suggérons l'ajout du Principe général v :</p> <p>v. Les traitements destinés à l'eau réutilisée et adaptée aux fins prévues devraient reposer sur une évaluation des risques de l'eau réutilisée approvisionnée. Lorsque les traitements de l'eau réutilisée sont considérés comme nécessaires, ils devraient garantir la maîtrise des dangers à un niveau acceptable. »</p> <p>Principes généraux iv, vi et vii : Ce sont des mesures élaborées qui garantissent l'utilisation d'une eau adaptée aux fins prévues uniquement. Ce ne sont pas des principes. L'IDF/FIL suggère de déplacer ce passage à la fin de la section 2, et de le reformuler comme suit :</p> <p>vi. Les systèmes de recyclage de l'eau devraient faire l'objet d'une surveillance continue et basée sur le risque de paramètres identifiés et établis, ainsi que d'une vérification effectuée par le biais d'une évaluation directe des systèmes utilisés pour la collecte, le stockage, le traitement, la manipulation et l'utilisation, mais également au moyen d'analyses. La fréquence de surveillance et de vérification est imposée par des facteurs tels que la source de l'eau ou son état précédent, l'efficacité d'éventuels traitements et la nouvelle utilisation et/ou réutilisation à laquelle l'eau est destinée.</p> <p>vii. Le traitement ou le reconditionnement de l'eau destinée à être réutilisée devraient reposer sur la connaissance des types de contaminants qu'elle aurait pu acquérir à l'issue de son utilisation précédente et de tous les paramètres physicochimiques consécutifs à son traitement ou reconditionnement (par exemple, des particules ou matières organiques dans l'eau), ainsi que sur la réutilisation prévue de l'eau. Des mesures techniques supplémentaires, comme les écarts de pression positifs entre les denrées alimentaires et l'eau dans les échangeurs thermiques constituent des solutions appropriées pour garantir la sécurité sanitaire des aliments.</p>	IDF/FIL
DÉFINITIONS	

<p>Les définitions des termes « eau réutilisée » et « eau recyclée » se recoupent. Toutes deux décrivent de l'eau qui peut être récupérée au cours d'une opération de fabrication des aliments, reconditionnée et utilisée dans une autre opération de transformation. Il existe pourtant une différence qui mérite d'être clarifiée.</p>	<p>Australie</p>
<p>Eau adaptée aux fins prévues : Eau dont l'innocuité a été établie par le biais d'une évaluation des risques lorsque cette eau est utilisée aux fins prévues.</p> <p>Justification : Remplacer l'expression « dans les conditions d'utilisation prévues » par « lorsque cette eau est utilisée aux fins prévues ».</p> <p>Reconditionnement : Traitement de l'eau visant à la rendre réutilisable par des moyens conçus pour réduire ou éliminer les contaminants microbiologiques, conformément à l'usage auquel elle est destinée (Proposition de directives pour la réutilisation hygiénique de l'eau (y compris l'eau récupérée) dans les établissements de production alimentaire CX/FH 99/13).</p> <p>Justification : Il faut clarifier le fait que les dangers physiques/chimiques ne font pas partie du champ d'application de ces lignes directrices. L'inclusion des dangers chimiques/physiques dans l'ensemble du document crée la confusion.</p>	<p>Brésil</p>
<p>Reconditionnement :</p> <p>La définition du terme « reconditionnement » n'est peut-être pas nécessaire. Il est clair que ce terme désigne le traitement de l'eau, car les termes « reconditionnement » et « traitement » semblent être utilisés indifféremment dans le texte. Au lieu de cela, il est possible d'ajouter une phrase indiquant que « l'eau destinée au recyclage devrait être traitée/reconditionnée afin de réduire ou éliminer les contaminants microbiologiques, chimiques et physiques, conformément à l'usage auquel elle est destinée ».</p> <p>Évaluation des risques :</p> <p>Le terme « évaluation des risques » est défini dans le Manuel de procédure du Codex, dans la section « Définitions des termes relatifs à l'innocuité des aliments utilisés en analyse des risques », de la manière suivante : « Processus à base scientifique comprenant les étapes suivantes : i) identification des dangers ; ii) caractérisation des dangers ; iii) évaluation de l'exposition et iv) caractérisation des risques ». Le Canada recommande de faire référence à la définition existante, et non d'introduire une nouvelle définition pour ce terme, ce qui pourrait provoquer la confusion. Rien ne semble justifier l'introduction d'une autre définition du terme « évaluation des risques ».</p> <p>Eau de récupération :</p> <p>Si la définition du terme « eau de récupération » se focalise sur la réutilisation de l'eau résultant d'opérations de transformation des aliments, nous constatons que ce terme est utilisé conjointement au terme « eaux usées » dans les paragraphes 7 et 9 de l'Annexe I.</p> <p>Cette définition n'indique pas clairement si le terme « eau de récupération » inclut les eaux usées dont il est fait mention aux paragraphes 7 et 9, ou s'il est inclus dans le champ d'application des eaux usées.</p> <p>Lors des prochaines discussions du CCFH et de la révision du document, il serait important de clarifier les différents termes qui apparaissent dans le document, y compris le sens du terme « eaux usées » dans ce contexte.</p> <p>Le terme « eaux usées » est utilisé dans le texte, mais ce qu'il inclut n'est pas clairement indiqué, tout comme son lien avec les catégories d'eau réutilisée, à savoir l'eau recyclée et l'eau de récupération. Ces eaux sont-elles considérées comme des catégories d'eaux usées ? Qu'en est-il des autres types d'eaux usées (par exemple, eaux d'égout) qui peuvent être traitées et utilisées pour l'irrigation ? Nous constatons que certains exemples présentés incluent des catégories telles que les eaux d'égout traitées.</p>	<p>Canada</p>
<p>Identification des dangers et maîtrise des risques : Analyse visant à identifier les dangers et les risques et à déterminer les façons appropriées de supprimer le danger ou de maîtriser le risque lorsque le danger ne peut pas être supprimé (maîtrise des risques).</p>	<p>Colombie</p>

<p>C'est différent de l'évaluation des risques : Composante scientifique de l'analyse des risques qui consiste en un examen systématique visant à déterminer, de façon qualitative ou quantitative, le risque qu'une population tombe malade en raison de la consommation d'un ou de plusieurs aliments contaminés. L'évaluation des risques suit une méthodologie donnée établie par la Commission du Codex Alimentarius. Elle comprend les étapes suivantes : i) identification des dangers ; ii) caractérisation des dangers ; iii) évaluation de l'exposition et iv) caractérisation des risques (OMS/FAO 2007 ; OPS, 2021).</p> <p>Nous proposons :</p> <p>Eau potable : Eau apte à la consommation humaine</p> <p>Nous proposons :</p> <p>Eau adaptée aux fins prévues : Eau dont l'innocuité a été établie lorsqu'elle est employée dans les conditions d'utilisation prévues. L'innocuité n'est pas déterminée par une évaluation des risques.</p>	
<p>Les définitions des termes « eau réutilisée » et « eau recyclée » semblent très proches. Il faudrait clarifier la différence entre ces deux termes ou envisager d'utiliser une définition unique.</p>	<p>Union européenne</p>
<p>Évaluation des risques</p> <p>Faire correspondre la définition avec celle indiquée dans le Manuel de procédure du Codex (Section IV : L'analyse des risques – Définitions des termes relatifs à l'innocuité des aliments utilisés en analyse des risques), comme suit :</p> <p>Processus à base scientifique comprenant les étapes suivantes : i) identification des dangers ; ii) caractérisation des dangers ; iii) évaluation de l'exposition et iv) caractérisation des risques.</p> <p>Justification :</p> <p>La définition du Manuel de procédure du Codex est une référence.</p> <p>Eau potable</p> <p>La définition pourrait être modifiée comme suit :</p> <p>Eau potable : Eau apte à la consommation humaine.</p> <p>Justification :</p> <p>Il n'existe aucune définition du terme « eau douce ».</p>	<p>Inde</p>

<p>Dans l'ensemble du document, le terme « approvisionnement en eau » est utilisé sans avoir été défini. Par conséquent, le Japon propose la définition suivante : acte consistant à identifier et obtenir de l'eau pour la production d'aliments à partir de sources d'eau spécifiques, par exemple eau souterraine, eau de surface, eau recueillie.</p> <p>L'évaluation des risques est définie dans le Manuel de procédure du Codex. Pour éviter toute confusion, nous proposons d'utiliser le terme « évaluation des risques liés à l'eau » dans l'ensemble du document et de le définir comme suit :</p> <p>Évaluation des risques liés à l'eau : Examen systématique permettant d'identifier les dangers afin de déterminer des moyens appropriés d'empêcher le danger, de l'éliminer ou de le réduire à un niveau acceptable lorsqu'il ne peut pas être éliminé, dans le but de déterminer un approvisionnement en eau adaptée aux fins prévues, une utilisation et un recyclage de cette eau.</p> <p>(Ou) Évaluation systématique permettant d'identifier les risques et de définir des stratégies d'atténuation des risques afin de réduire lesdits risques à un niveau acceptable dans le but de déterminer un approvisionnement, en eau adaptée aux fins prévues, ainsi qu'une utilisation et un recyclage de cette eau.</p> <p>Le Japon propose de supprimer le terme « eau recyclée » dans ce document, car les différences entre « eau réutilisée » et « eau recyclée » ne sont pas claires.</p>	<p>Japon</p>
<p>Dans la définition d'« eau recyclée », l'Uruguay demande l'ajout du libellé suivant après « [...] de fabrication d'aliments » : « ou eau réutilisée au cours de la même opération après reconditionnement » (Avant-projet) [...] »</p>	<p>Uruguay</p>
<p>Eau propre : Réviser la définition comme suit :</p> <p>Eau qui ne RÉPOND PAS AUX CRITÈRES DE L'EAU POTABLE, MAIS NE compromet pas la sécurité sanitaire des aliments selon l'usage prévu (Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CXC 53-2003)).</p> <p>Justification : Le texte proposé fait une distinction claire entre les définitions des termes « eau propre » et « eau potable ». Nous suggérons également de supprimer la source de la définition (qui n'appliquerait donc plus) – Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CXC 53-2003).</p> <p>Eau potable : Supprimer l'adjectif « douce » ainsi que la seconde phrase sur les normes de potabilité.</p> <p>Eau potable : EAU apte à la consommation humaine.</p> <p>Justification : Le terme « eau douce » n'est pas défini, ce qui rend la définition peu claire. La référence aux normes de potabilité est une explication plutôt qu'une définition. Selon le Principe général iii, « Seule l'eau respectant les normes applicables à l'eau potable (telles que celles établies par des autorités compétentes ou les Directives de qualité pour l'eau de boisson de l'OMS) devrait être utilisée comme ingrédient dans les aliments. » Par conséquent, d'autres normes (telles que les normes EPA des États-Unis d'Amérique pour l'eau de boisson) peuvent s'appliquer.</p> <p>Évaluation des risques : S'il est nécessaire de conserver cette définition, elle devrait être révisée afin de reprendre la définition du Codex indiquée dans les Principes et directives régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques (CXG 30-1999) :</p> <p>« Processus à base scientifique comprenant les étapes suivantes : i) identification des dangers, ii) caractérisation des dangers, iii) évaluation de l'exposition et iv) caractérisation des risques ». La définition fournie (« Examen systématique visant à identifier les dangers et les risques et à déterminer des méthodes appropriées pour éliminer les dangers ou maîtriser les risques lorsque les dangers ne peuvent être éliminés (maîtrise des risques). ») peut être intégrée dans la Section 1 – Évaluation des risques et surveillance, si nécessaire. (Nous recommandons la modification du titre de cette section.) Autre solution (qui a notre préférence) : utiliser le terme « évaluation des risques » et appliquer la</p>	<p>États-Unis d'Amérique</p>

<p>définition présentée dans ce document pour l'évaluation des risques. [Note du traducteur : le(s) changement(s) dans la version anglaise n'ont pas d'incidence sur la version française.]</p> <p>Justification : Rien ne semble justifier la création d'une définition différente de celle déjà élaborée pour le Codex. Le paragraphe 14 indique que ces directives doivent être associées au document CXG 30-1999. Fournir une définition de l'évaluation des risques dans ce document qui diffère de celle fournie dans le document CXG 30-1999 porterait à confusion. En outre, nous pensons que ce document n'utilise pas le terme « évaluation des risques » tel qu'il est défini par le Codex.</p> <p>Eau réutilisée, eau de récupération et eau recyclée :</p> <p>Ces définitions peuvent-elles être clarifiées ou expliquées ? Les trois termes semblent se recouper, ce qui porte à confusion. L'eau réutilisée inclut-elle l'eau de récupération ?</p> <p>(L'eau réutilisée désigne l'eau récupérée au cours d'une étape de transformation, tandis que l'eau de récupération désigne l'eau retirée d'un produit alimentaire par le biais d'une étape de transformation.) L'eau réutilisée représente-t-elle une sous-catégorie de l'eau recyclée ? (Ces deux types d'eau semblent être obtenus lors d'une opération de fabrication et sont traités si besoin est.) Par ailleurs, nous avons déjà constaté que, selon ces définitions, il ne semble pas y avoir de terme précis pour l'eau recyclée/réutilisée dans les environnements de production primaire (par exemple, aquaculture ou culture de produits, y compris hydroponie), car l'eau est « obtenue à partir d'une opération de fabrication d'aliments ». Nous avons proposé une définition qui serait adaptée à ce type de pratiques, en incluant le terme « production d'aliments » avec la notion de transformation des aliments :</p> <p>Eau recyclée : Eau, autre que l'eau utilisée pour la première fois ou de l'eau de récupération, qui a été obtenue au cours d'une étape de production ou de transformation des aliments, et destinée à une réutilisation lors d'une opération identique ou postérieure (après reconditionnement si nécessaire).</p> <p>Autre solution : Le terme « eau réutilisée » peut être étendu au-delà de la transformation, comme suit :</p> <p>Eau réutilisée : Eau récupérée au cours d'une étape de transformation des aliments, y compris à partir des composants des aliments et/ou eau qui, après un ou plusieurs traitements de reconditionnement le cas échéant, est destinée à être RÉUTILISÉE au cours de l'opération.</p> <p>Les États-Unis d'Amérique recommandent de définir ou de clarifier la différence entre l'eau des puits profonds et l'eau des puits peu profonds, car le document fait la distinction par la suite.</p>	
<p>Nous suggérons de remplacer le terme « eau potable » par « eau de boisson » et de réviser la définition afin que cette dernière s'applique plus largement et ne se limite pas à l'eau douce. Nous suggérons également l'ajout d'une note de bas de page après la définition indiquant que « Les normes applicables à l'eau de boisson ne devraient pas être moins strictes que celles de la dernière édition des Directives de qualité pour l'eau de boisson publiées par l'Organisation mondiale de la Santé [Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CXC 53-2003)] ».</p> <p>« Eau de boisson : Eau apte à la consommation humaine. »</p> <p>Nous suggérons l'ajout d'une définition pour le terme « système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments » afin de garantir une compréhension conforme à son utilisation dans la section 1. Nous suggérons également d'ajouter une note de bas de page après la définition pour faire référence à la norme ISO 22000:2018.</p> <p>« Système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments : Approche systématique de la gestion des dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments au sein d'une organisation et dans la chaîne alimentaire, mise en place par le biais de politiques, d'objectifs et de procédures</p>	<p>Food Industry Asia</p>

<p>destinés à empêcher les maladies d'origine alimentaire et à s'assurer que les aliments/boissons n'entraînent pas d'effets indésirables sur la santé des consommateurs lorsqu'ils sont préparés ou consommés selon les fins prévues. »</p>	
<p>Nous suggérons de remplacer le paragraphe situé sous « évaluation des risques » par le suivant : « Processus à base scientifique comprenant les étapes suivantes : i) identification des dangers ; ii) caractérisation des dangers ; iii) évaluation de l'exposition et iv) caractérisation des risques. », conformément à la section « Définitions des termes relatifs à l'innocuité des aliments utilisés en analyse des risques du Manuel de procédure du Codex.</p> <p>Sous le terme « eau potable », l'adjectif « douce » devrait être supprimé. Il n'existe aucune définition de ce terme en rapport avec l'eau.</p>	<p>FoodDrinkEurope</p>
<p>L'ICBA propose d'ajouter la définition du terme « système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments » afin de permettre une compréhension commune de son utilisation dans la Section 1 – Évaluation des risques et surveillance (voir paragraphe 17). La définition proposée s'appuie sur celle, couramment acceptée, d'une norme ISO : « Système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments : Approche systématique de la gestion des dangers liés à la sécurité sanitaire des aliments au sein d'une organisation et dans la chaîne alimentaire, mise en place par le biais de politiques, d'objectifs et de processus destinés à empêcher les maladies d'origine alimentaire et à s'assurer que les aliments/boissons n'entraînent pas d'effets indésirables sur la santé des consommateurs lorsqu'ils sont préparés ou consommés selon les fins prévues. » Cette définition s'appuie sur la norme ISO 22000:2018 et pourrait être ajoutée comme note de bas de page.</p> <p>L'ICBA suggère de remplacer la définition du terme « eau potable » par « Eau de boisson : Eau apte à la consommation humaine. » avec l'ajout de la note de bas de page suivante : « Les normes applicables à l'eau de boisson ne devraient pas être moins strictes que celles de la dernière édition des Directives de qualité pour l'eau de boisson publiées par l'Organisation mondiale de la Santé (Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CXC 53-2003)) ». L'ICBA recommande cette modification, car la définition s'applique plus largement à l'eau, et non aux sources d'eau douce plus spécifiques.</p>	<p>ICBA</p>
<p>Observation de l'ICGMA sur le terme « eau adaptée aux fins prévues » :</p> <p>Par exemple : La culture des fraises aux États-Unis d'Amérique utilise l'irrigation au goutte-à-goutte. Il est donc peu probable que de l'eau soit projetée sur les fruits.</p> <p>Dans d'autres zones géographiques où l'irrigation par sillons est utilisée, de l'eau peut être projetée sur les fruits.</p> <p>Par conséquent, l'utilisation prévue de l'eau (y compris l'application de l'eau) devrait être prise en compte dans l'évaluation des risques.</p> <p>Proposition de l'ICGMA concernant la modification de la définition du terme « eau adaptée aux fins prévues » :</p> <p>Eau adaptée aux fins prévues : Eau dont l'innocuité a été établie par le biais d'une évaluation des risques dans le cadre d'un usage aux fins prévues.</p> <p>Observation de l'ICGMA sur la définition du nouveau terme « système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments » :</p> <p>L'ICGMA suggère l'ajout d'une définition pour le terme « système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments » afin de garantir une compréhension conforme à son utilisation dans la section 1.</p> <p>Proposition de modification de l'ICGMA concernant la définition du nouveau terme « système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments » :</p> <p>Système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments : Approche systématique de la gestion des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments au sein d'une organisation et dans la chaîne alimentaire, mise en place par le biais de politiques, d'objectifs et de procédures</p>	<p>ICGMA</p>

<p>destinés à empêcher les maladies d'origine alimentaire et à s'assurer que les aliments/boissons n'entraînent pas d'effets indésirables sur la santé des consommateurs lorsqu'ils sont préparés ou consommés selon les fins prévues.</p> <p>Proposition de note de bas de page de l'ICGMA pour la définition du nouveau terme « système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments » :</p> <p>ISO 22000:2018</p> <p>Observation de l'ICGMA sur la définition du nouveau terme « eau de boisson » :</p> <p>L'ICGMA suggère que cette définition s'applique plus largement et ne se limite pas à l'eau douce.</p> <p>Proposition de modification de l'ICGMA concernant la définition du nouveau terme « eau de boisson » :</p> <p>Eau de boisson : Eau apte à la consommation humaine.</p> <p>Proposition de note de bas de page de l'ICGMA pour la définition du nouveau terme « eau de boisson » :</p> <p>Les normes applicables à l'eau de boisson ne devraient pas être moins strictes que celles de la dernière édition des Directives de qualité pour l'eau de boisson publiées par l'Organisation mondiale de la Santé [Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CXC 53-2003)]</p> <p>Suggestion de modification de la définition « Eau potable » par l'ICGMA :</p> <p>Eau potable : Eau douce apte à la consommation humaine. Les normes de potabilité ne devraient pas être moins strictes que celles de la dernière édition des Directives de qualité pour l'eau de boisson publiées par l'Organisation mondiale de la Santé (Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CXC 53-2003)).</p> <p>Observation de l'ICGMA sur le terme « évaluation des risques » :</p> <p>Il est nécessaire de s'assurer que cette définition est bien conforme au Manuel de procédure du Codex.</p>	
<p>Eau adaptée aux fins prévues : L'historique de la sécurité sanitaire de l'utilisation de l'eau est important et doit être mentionné ici pour éviter toute exigence systématique superflue d'évaluation des risques. Suggestion de reformulation :</p> <p>Eau adaptée aux fins prévues : Eau dont l'innocuité a été établie par le biais d'une évaluation des dangers, d'une évaluation des risques ou d'un historique prouvé de la sécurité sanitaire de l'utilisation de ladite eau, lorsqu'elle est utilisée aux fins prévues.</p> <p>Eau propre : Ce terme est globalement identique au terme « eau adaptée aux fins prévues ». En outre, il est seulement utilisé dans le paragraphe 9 afin d'illustrer des types de qualité spécifiques sur lesquels le document ne veut pas se pencher. Dans la version précédente de l'avant-projet, la définition du terme « eau propre » était la suivante : « Eau propre : Eau de mer, eau saumâtre ou eau douce, naturelle, artificielle ou purifiée, ne contenant pas de micro-organismes, de substances nocives ou de plancton toxique en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des aliments ». Cette définition semble ici plus appropriée si les termes « eau adaptée aux fins prévues » et « eau propre » sont conservés.</p> <p>Nous nous demandons si cette définition devrait être incluse en annexe pour les produits frais et les produits de la pêche. Elle ne serait d'aucune utilité dans l'annexe sur les produits laitiers.</p> <p>Eau potable : Supprimer le terme « douce » et préciser que les normes de potabilité sont uniquement des normes microbiologiques.</p> <p>Suggestion de reformulation :</p> <p>Eau potable : Eau apte à la consommation humaine. Les normes microbiologiques ne devraient pas être moins strictes que celles de la</p>	IDF/FIL

<p>dernière édition des Directives de qualité pour l'eau de boisson publiées par l'Organisation mondiale de la Santé (Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CXC 53-2003)).</p> <p>Eau réutilisée : Suggestion de reformulation :</p> <p>Eau réutilisée : Eau récupérée au cours d'une ou plusieurs étapes de transformation au sein de l'opération de transformation des aliments, y compris à partir des composants des aliments et/ou eau qui, après un ou plusieurs traitements efficaces de reconditionnement, est destinée à être (ré)utilisée au cours d'une opération de transformation des aliments. (Étude JEMRA 2018)</p> <p>Eau recyclée : Supprimer l'expression « le cas échéant ».</p> <p>Suggestion de reformulation :</p> <p>Évaluation des risques : Examen systématique visant à identifier les dangers et leur(s) risque(s) associé(s) afin de déterminer des méthodes pour éliminer ou réduire le danger afin d'atteindre un niveau acceptable de maîtrise des risques.</p> <p>Ajout d'une définition :</p> <p>Gestion des risques : Identification d'un problème de sécurité sanitaire des aliments ; établissement d'un profil de risque ; classement des dangers pour définir les priorités d'évaluation des risques et de gestion des risques ; définition d'une politique d'évaluation des risques pour la conduite de l'évaluation de risques, la demande d'une évaluation des risques et l'examen des résultats de l'évaluation des risques (Manuel de procédure du Codex).</p> <p>Reconditionnement : Cela concerne-t-il uniquement les critères microbiologiques ou faut-il aussi faire mention des dangers chimiques et physiques et de leurs risques ? Si tel est le cas, il est nécessaire d'ajouter des références à ces dangers dans les sections d'introduction des pages précédentes. Il faut également supprimer la référence, car elle n'a pas été reconnue à l'étape 8 de la procédure du Codex.</p>	
SECTION 1 : ÉVALUATION DES RISQUES ET SURVEILLANCE	
<p>Paragraphe 17 : Dans tous les cas de figure, les lignes directrices sur l'approvisionnement, l'utilisation et le recyclage de l'eau devraient faire partie des programmes prérequis d'hygiène et HACCP des exploitants du secteur alimentaire.</p> <p>Paragraphe 18 : Tout comme la gestion de la sécurité sanitaire des aliments, la gestion de la sécurité sanitaire de l'eau devrait être basée sur les risques et sur des éléments probants, et inclure des mesures de réduction mises en œuvre dans le cadre d'un programme global de sécurité sanitaire de l'eau ou d'un système structuré de gestion de la sécurité sanitaire des aliments, ainsi que des actions de vérification et de surveillance afin de garantir que les plans/systèmes fonctionnent comme prévu.</p>	Australie
<p>Le terme « évaluation des risques » n'est pas approprié. Ce terme a été établi dans le champ d'application du Codex Alimentarius : sa définition est précisée dans les Principes et directives régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques (CAC/GL 30-1999). L'approche proposée dans ce document établit une évaluation des dangers/de la contamination, reposant sur la surveillance de la qualité de l'eau, ainsi que sur les mesures de gestion appropriées. L'évaluation des risques est un processus à base scientifique comprenant les étapes suivantes : i) identification des dangers ; ii) caractérisation des dangers ; iii) évaluation de l'exposition et iv) caractérisation des risques.</p>	Brésil
<p>Paragraphe 18 : (puce 1) : Nous suggérons d'utiliser le terme « évaluation qualitative des risques » pour plus de cohérence avec les puces suivantes et d'autres textes du Codex (voir ci-après).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une évaluation qualitative des risques (la moins complète) – par exemple, une inspection sanitaire servant à évaluer et gérer les risques liés à l'eau d'irrigation et une évaluation rapide de la qualité de l'eau ; 	Canada

<p>Il nous semble pertinent de se reporter à ce qui est établi par la norme ISO 22000 paragraphe 8.5.2.3 sur l'évaluation des dangers pour ce paragraphe.</p> <p>« 8.5.2.3 Évaluation des dangers</p> <p>Pour chaque danger identifié en lien avec la sécurité des denrées alimentaires, l'organisme doit réaliser une évaluation du danger afin de déterminer si sa prévention ou sa réduction à un niveau acceptable est essentielle.</p> <p>L'organisme doit évaluer chaque danger lié à la sécurité des denrées alimentaires selon :</p> <p>a) sa probabilité d'apparition dans le produit fini avant l'application de mesures de maîtrise ;</p> <p>b) la gravité de ses effets néfastes sur la santé en relation avec l'utilisation prévue (voir 8.5.1.4).</p> <p>L'organisme doit identifier tout danger significatif lié à la sécurité des denrées alimentaires.</p> <p>La méthodologie utilisée doit être décrite et le résultat de l'évaluation des dangers doit être conservé sous la forme d'informations documentées. »</p> <p>Inclure également les produits chimiques.</p>	<p>Colombie</p>
<p>Paragraphe 17 :</p> <p>Le paragraphe pourrait être modifié comme suit :</p> <p>De plus, la surveillance peut servir à alimenter la gestion des risques en identifiant les questions relatives à la sécurité sanitaire qui doivent être abordées dans le cadre d'un programme d'hygiène alimentaire afin de garantir la qualité de l'eau et, par conséquent, la sécurité sanitaire des aliments.</p> <p>Justification :</p> <p>Le terme « système d'hygiène alimentaire » est défini dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire et fait référence aux programmes prérequis et au système HACCP.</p>	<p>Inde</p>
<p>Remplacer le terme « microbiologique » par le terme « biologique » dans l'ensemble du texte.</p>	<p>Iran</p>
<p>Réviser de manière à utiliser un terme anglais autre que « risk assessment », à moins que ce terme ne soit utilisé conformément à la définition du Codex fournie ci-avant. Ce terme peut être « assessment of risk » (utilisé dans le paragraphe 8) ou « evaluation of risk » et pourrait être ensuite défini selon la définition fournie dans le document pour « risk assessment ». Cela entraînerait d'autres modifications dans l'ensemble du document, comme dans le titre qui précède le paragraphe 47 (RISK ASSESSMENT TO DETERMINE FIT FOR PURPOSE). (Nous ne précisons pas dans nos observations tous les emplacements nécessitant des modifications.) [Note du traducteur : le(s) changement(s) dans la version anglaise n'ont pas d'incidence sur la version française.]</p> <p>Paragraphe 17 et section 2 :</p> <p>Le paragraphe 17 fait référence à un « système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments », alors que la section 2 fait référence à des « programmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments ». Un terme unique devrait être utilisé s'il s'agit d'un même concept. Si les deux termes désignent des choses différentes, ils devraient être définis.</p> <p>Justification : Le fait d'utiliser deux termes différents pour désigner un même concept porte à confusion.</p>	<p>États-Unis d'Amérique</p>
<p>Dans la dernière puce du paragraphe 18, veuillez remplacer le terme « eau potable » par le terme « eau de boisson ».</p>	<p>ICBA</p>

<p>Paragraphe 18, puce 3 : Une évaluation quantitative des risques microbiens – la plus complète – par exemple, pour orienter la réutilisation de l'eau de boisson, les eaux usées en agriculture et les systèmes d'approvisionnement en eau.</p>	<p>ICGMA</p>
<p>Pour chaque mention de l'approvisionnement en eau, ajouter « la collecte, le stockage, le traitement, la manipulation ».</p> <p>Remplacer le terme « système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments » par le terme utilisé dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire : « système d'hygiène alimentaire ».</p> <p>Suggestion de reformulation pour cette section :</p> <p>15. L'évaluation des risques et la surveillance constituent des approches globales qui s'appliquent à tous les secteurs et à de nombreuses étapes de la chaîne alimentaire et qui permettent d'établir si l'approvisionnement, la collecte, le stockage, le traitement, la manipulation, l'utilisation et le recyclage de l'eau sont adaptés aux usages prévus.</p> <p>16. L'évaluation des risques peut servir à fixer des objectifs pour les sources et traitements de l'eau servant à obtenir des résultats en matière de santé publique, des valeurs sur la qualité de l'eau, des cibles de performances (par exemple, objectifs de sécurité sanitaire des aliments, objectifs de performances), des niveaux acceptables de risques, et une efficacité des procédés de traitement de l'eau ; la surveillance sert à générer des données pour élaborer un profil de risques ou alimenter l'évaluation des risques.</p> <p>17. De plus, la surveillance peut servir à alimenter la gestion des risques en identifiant les questions relatives à la sécurité sanitaire qui doivent être abordées dans le cadre d'un programme d'hygiène ou d'un système d'hygiène alimentaire afin de garantir la sécurité sanitaire et la qualité de l'eau et, par conséquent, la sécurité sanitaire des aliments.</p> <p>18. Pour garantir la sécurité sanitaire de l'approvisionnement, de la collecte, du stockage, du traitement, de la manipulation, de l'utilisation et du recyclage de l'eau, l'évaluation des risques peut comprendre les approches suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une évaluation écrite (la moins complète) : évaluation écrite sur site et documentée à partir de laquelle une évaluation descriptive écrite est générée. Par exemple : une inspection sanitaire servant à évaluer et gérer les risques liés à l'eau d'irrigation et une évaluation rapide de la qualité de l'eau ; • Une évaluation semi-quantitative des risques : développement et utilisation de matrices de risques établissant des catégories de risques allant d'« élevé » à « faible » et tenant compte des conditions sanitaires, y compris leur probabilité et l'estimation de la fréquence de conditions sanitaires inacceptables. On s'en sert le plus souvent pour planifier, classer les sources d'eau par ordre de priorité, et procéder à une évaluation rapide de la sécurité sanitaire et la qualité de l'eau destinée à la collecte, au stockage, au traitement et à la manipulation ; • Une évaluation quantitative des risques microbiens (la plus complète) : modélisation mathématique utilisée pour estimer les risques de maladie lorsqu'une population est exposée à des micro-organismes pathogènes. L'évaluation quantitative des risques microbiens permet d'identifier l'impact d'un micro-organisme pathogène sur la santé de la population, par exemple pour orienter la réutilisation de l'eau potable, les eaux usées en agriculture et les systèmes d'approvisionnement en eau. 	<p>IDF/FIL</p>
<p>SECTION 2 : PROGRAMMES DE GESTION DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS</p>	
<p>11. 9. Bien que l'option la plus sûre pour la production d'aliments soit l'utilisation d'eau potable, cela constitue rarement une solution viable, pratique et responsable, et d'autres types d'eau peuvent être adaptés à certaines tâches, à condition qu'ils ne compromettent en aucun cas la sécurité sanitaire du produit final destiné au consommateur. Quoiqu'il en soit, dDans tous les cas de figure, les directives sur l'approvisionnement, l'utilisation et le recyclage de l'eau devraient compter parmi les programmes prérequis d'hygiène et HACCP des exploitants du secteur alimentaire.</p> <p>12. 10. Les approches en matière de gestion de la sécurité sanitaire des aliments ont été adaptées à la sécurité sanitaire de l'eau, mettant en évidence les importantes synergies qui relient les deux domaines. Tout comme la gestion de la sécurité sanitaire des aliments, la</p>	<p>Australie</p>

<p>gestion de l'eau et la gestion de la sécurité sanitaire des aliments devraient toutes deux être fondées devrait être basée sur les risques et sur des éléments probants, et inclure des mesures de réduction mises en œuvre dans le cadre d'un programme global de sécurité sanitaire de l'eau ou d'un système structuré de gestion de la sécurité sanitaire des aliments, ainsi que des actions de vérification et de surveillance afin de garantir que les plans/systèmes fonctionnent comme prévu.</p> <p>43- 11. La gestion de la sécurité sanitaire de l'eau basée sur le risque constitue un outil de implique la maîtrise, de la surveillance et de la vérification. À ce titre, elle nécessite une connaissance approfondie du système, de la diversité et de l'ampleur des dangers potentiels, ainsi que de la capacité des processus et infrastructures existants pour traiter et maîtriser les risques.</p> <p>44- 12. Les plans de gestion de l'eau basés sur le risque devraient, en plus d'aborder la sécurité sanitaire de l'approvisionnement, de l'utilisation et du recyclage de l'eau, tenir compte d'une multitude de facteurs lors de l'élaboration et de la mise en œuvre de la planification. Parmi les facteurs supplémentaires à prendre en compte figurent tels que la sécurité des ouvriers sur leur lieu de travail, le besoin d'une expertise spécialisée, les investissements, les analyses coûts-avantages et la gestion de la perception des consommateurs.</p> <p>45- 13. La gestion des risques de sécurité sanitaire liés à l'eau nécessite l'identification des L'évaluation des risques liés à l'eau permettrait d'identifier les dangers potentiels (agents microbiologiques, chimiques et physiques capables de compromettre la sécurité sanitaire de l'eau) et de leurs sources. Une fois que les dangers potentiels et leurs sources ont été identifiés, d'évaluer et comparer les risques associés à chaque danger ou événement dangereux, et de déterminer devraient être comparés entre eux afin de pouvoir établir et documenter les priorités de gestion des risques. Cette évaluation devrait être documentée. Une matrice semi-quantitative peut aider à identifier les dangers et à classer par ordre de priorité les mesures de maîtrise destinées à la gestion des risques.</p>	
<p>Le Brésil propose la reformulation suivante pour la section 2 :</p> <p>Titre : SECTION 2 : SYSTÈME D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE</p> <p>Paragraphe 20 : Les approches en matière de gestion de la sécurité sanitaire des aliments ont été adaptées à la sécurité sanitaire de l'eau, mettant en évidence les importantes synergies qui relient les deux domaines. La sécurité sanitaire de l'eau et la gestion de la sécurité sanitaire des aliments devraient toutes deux être fondées sur les risques et sur des éléments probants, et inclure des mesures de maîtrise mises en œuvre dans le cadre d'un programme global de sécurité sanitaire de l'eau ou d'un système structuré d'hygiène alimentaire structuré, ainsi que des actions de vérification et de surveillance afin de garantir que les plans/systèmes fonctionnent comme prévu.</p> <p>Justification : Remplacer le terme « réduction » par le terme « maîtrise ». Remplacer le terme « système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments » par le terme « système d'hygiène alimentaire » pour plus de cohérence avec le document CXC 1-1969.</p> <p>Paragraphe 23 : La gestion des risques de sécurité sanitaire liés à l'eau nécessite l'identification des dangers microbiologiques potentiels et de leurs sources. Une fois que les dangers potentiels et leurs sources ont été identifiés, les risques associés à chaque danger ou événement dangereux devraient être comparés entre eux afin de pouvoir établir et documenter les priorités de gestion des risques. Une matrice semi-quantitative peut aider à identifier les dangers et à classer par ordre de priorité les mesures de maîtrise destinées à la gestion des risques.</p> <p>Justification : Il faut clarifier le fait que les dangers physiques/chimiques ne font pas partie du champ d'application de ces lignes directrices. L'inclusion des dangers chimiques/physiques dans l'ensemble du document crée la confusion.</p>	Brésil
<p>Paragraphe 19 : Nous suggérons de réviser la phrase pour plus de clarté et d'exactitude. Le terme « eau potable » constitue l'option la plus sûre. Nous suggérons aussi de remplacer le terme « souvent » par la proposition de révision, car ce terme semble catégorique (voir ci-après).</p> <p>Bien que l'option la plus sûre pour la production d'aliments soit généralement l'utilisation d'eau potable, il peut souvent arriver que cela ne soit pas une solution viable, pratique et responsable, et d'autres types d'eau peuvent être adaptés à certaines tâches, à condition qu'ils ne</p>	Canada

<p>compromettent en aucun cas la sécurité sanitaire du produit final destiné au consommateur. Quoi qu'il en soit, dans tous les cas de figure, les directives sur l'approvisionnement, l'utilisation et le recyclage de l'eau devraient compter parmi les programmes prérequis d'hygiène et HACCP des exploitants du secteur alimentaire.</p> <p>Paragraphe 22 : Le Canada recommande la suppression de ce paragraphe, car ces facteurs n'entrent pas dans le mandat du Codex (sécurité sanitaire des aliments et pratiques équitables dans le commerce alimentaire).</p>	
<p>Paragraphe 20 : Les approches en matière de gestion de la sécurité sanitaire des aliments ont été adaptées à la sécurité sanitaire de l'eau, mettant en évidence les importantes synergies qui relient les deux domaines. La sécurité sanitaire de l'eau et la gestion de la sécurité sanitaire des aliments devraient toutes deux être fondées sur les risques et sur des éléments probants et inclure des mesures de réduction mises en œuvre dans le cadre d'un programme global de sécurité sanitaire de l'eau ou d'un système structuré de gestion de la sécurité sanitaire des aliments, ainsi que des actions de vérification et de surveillance afin de garantir que les plans/systèmes fonctionnent comme prévu. Des approches en matière de gestion de la sécurité sanitaire des aliments ont été adaptées à la sécurité sanitaire de l'eau, mettant en évidence les importantes synergies entre les deux domaines. La gestion de la sécurité sanitaire de l'eau et la gestion de la sécurité sanitaire des aliments devraient toutes deux être fondées sur les risques et sur des éléments probants et inclure des mesures de réduction ou d'atténuation mises en œuvre dans le cadre d'un programme global de sécurité sanitaire de l'eau ou d'un système structuré de gestion de la sécurité sanitaire des aliments, ainsi que des actions de vérification et de surveillance afin de garantir que les plans/systèmes fonctionnent comme prévu.</p> <p>Paragraphe 21 : <u>La gestion de la sécurité sanitaire de l'eau basée sur le risque constitue un outil de maîtrise, de surveillance et de vérification. À ce titre, elle nécessite une connaissance approfondie du système, de la diversité et de l'ampleur des dangers potentiels, ainsi que de la capacité des processus et infrastructures existants pour traiter et maîtriser les risques. La gestion de la sécurité sanitaire de l'eau fondée sur les risques constitue un outil de maîtrise, de suivi et de vérification, qui doit être validé et, à ce titre, nécessite une connaissance exhaustive du système, de la diversité et de l'ampleur des dangers susceptibles d'exister et de la capacité des procédés et de l'infrastructure existants à traiter et maîtriser les risques.</u></p>	Colombie
<p>Paragraphe 19 (fin) : « ... devraient être intégrées dans les bonnes pratiques d'hygiène et le système HACCP des exploitants du secteur alimentaire, le cas échéant. » Mise en conformité avec la formulation des Principes généraux d'hygiène alimentaire et reconnaissance du fait que la sécurité sanitaire de l'eau ne fait pas toujours partie intégrante du système HACCP.</p> <p>Paragraphe 23 : Ce paragraphe fait aussi référence aux agents chimiques et physiques, ce qui provoque une confusion au niveau du champ d'application. Il est possible de faire uniquement référence aux dangers microbiologiques dans ce paragraphe, et d'ajouter le paragraphe suivant : « La gestion des risques de sécurité sanitaire de l'eau sur le plan biologique devrait être développée en parallèle de l'examen des risques associés à des dangers chimiques et physiques potentiels. »</p>	Union européenne
<p>Paragraphe 19 : Quoi qu'il en soit, dans tous les cas de figure, les directives sur l'approvisionnement, l'utilisation et le recyclage de l'eau devraient <u>faire partie du système d'hygiène alimentaire</u> compter parmi les programmes prérequis d'hygiène et HACCP des exploitants du secteur alimentaire. <u>Système d'hygiène alimentaire.</u></p> <p>Justification :</p> <p>Le terme « système d'hygiène alimentaire » est défini dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire et fait référence aux programmes prérequis et au système HACCP.</p>	Inde
<p>Paragraphe 23 :</p>	Iran

<p>La gestion des risques de sécurité sanitaire liés à l'eau nécessite l'identification des dangers potentiels (agents microbiologiques, chimiques, ...)</p> <p>il est recommandé de remplacer le terme « microbiologique » par le terme « biologique ».</p>	
<p>Paragraphe 22, seconde phrase : Supprimer.</p> <p>Justification : La seconde phrase ne fait pas partie du champ d'application du Codex. Selon les Principes et directives pour la gestion des risques microbiologiques, les facteurs liés à la faisabilité pratique doivent être pris en compte dans le choix de la solution de gestion des risques microbiologiques.</p>	Japon
<p>Bien que l'option la plus sûre pour la production d'aliments soit l'utilisation d'eau potable, cela constitue rarement une solution viable, pratique et responsable, et d'autres types d'eau peuvent être adaptés à certaines tâches, à condition qu'ils ne compromettent en aucun cas la sécurité sanitaire du produit final destiné au consommateur.</p> <p>Suggestion de reformulation pour clarifier la phrase. [Note du traducteur : le(s) changement(s) dans la version anglaise n'ont pas d'incidence sur la version française.]</p>	Nouvelle-Zélande
<p>SECTION 2 : PROGRAMMES DE GESTION DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS – Ajouter « ET DE L'EAU » à la fin du titre</p> <p>Justification : Cette section concerne la gestion de la sécurité sanitaire de l'eau dans les programmes de sécurité sanitaire des aliments.</p> <p><u>Ajout à la fin du paragraphe 19 : Dans le cadre du programme HACCP, tous les systèmes d'eau devraient être indiqués dans un diagramme des opérations du procédé et évalués dans le cadre de l'analyse des dangers.</u></p> <p>Justification : Nous recommandons l'ajout de la phrase proposée pour insister sur l'eau, car cette dernière est souvent négligée dans l'élaboration des plans HACCP/systèmes de sécurité sanitaire des aliments.</p> <p>Paragraphe 22 : Les plans de gestion de l'eau basés sur le risque devraient, en plus d'aborder la sécurité sanitaire de l'approvisionnement, de l'utilisation et du recyclage de l'eau, tenir compte d'une multitude de facteurs lors de l'élaboration et de la mise en œuvre de la planification de la planification. Parmi les facteurs supplémentaires à prendre en compte figurent la sécurité des ouvriers sur leur lieu de travail, le stockage/la distribution de l'eau, l'inclusion d'une conception hygiénique et le besoin d'une expertise spécialisée, les investissements, les analyses coûts-avantages et la gestion de la perception des consommateurs.</p> <p>Modification d'ordre rédactionnel : le terme anglais « planation » désigne le nivellement d'un paysage par l'érosion. [Note du traducteur : le(s) changement(s) dans la version anglaise n'ont pas d'incidence sur la version française.] Beaucoup de ces facteurs supplémentaires ne font pas partie du champ d'application lié à la gestion de la sécurité sanitaire de l'eau au niveau microbiologique, et ne font pas non plus partie du mandat du Codex, comme indiqué dans les observations précédentes.</p>	États-Unis d'Amérique
<p>Nous suggérons de modifier le titre de la section comme suit :</p> <p>« SYSTÈMES DE GESTION DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS »</p>	Food Industry Asia
<p>Paragraphe 13 : « agents microbiologiques, chimiques ou physiques » : Cela devrait correspondre au champ d'application du document pour éviter toute confusion au lecteur.</p> <p>Paragraphe 19 : Dans la première phrase, le terme anglais « quality » semble superflu, étant donné la définition du terme « eau potable » fournie dans le document. [Note du traducteur : le(s) changement(s) dans la version anglaise n'ont pas d'incidence sur la version française.]</p>	FoodDrinkEurope

<p>Paragraphe 21 : Le texte n'indique pas clairement à quoi le terme « système » fait référence dans ce paragraphe. Il peut s'agir du programme de gestion de la sécurité sanitaire des aliments ou du système d'approvisionnement en eau. Cela a des conséquences sur la compréhension du champ d'application et des dispositions du paragraphe.</p>	
<p>Dans le paragraphe 19, veuillez remplacer le terme « eau potable » par le terme « eau de boisson ».</p>	ICBA
<p>SECTION 2 : PROGRAMMES SYSTÈMES DE GESTION DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS</p> <p>Paragraphe 19 : Bien que l'option la plus sûre pour la production d'aliments soit l'utilisation d'eau potable de boisson ; ...</p>	ICGMA
<p>Dans le titre, remplacer le terme « programmes » par le terme « systèmes ».</p> <p>La sécurité sanitaire de l'eau n'est pas définie.</p> <p>Voir reformulation suggérée pour une utilisation des termes cohérente avec les textes de la FAO/de l'OMS/du Codex pour l'ensemble de la section ci-après :</p> <p>19. Bien que l'option la plus sûre pour la production d'aliments soit l'utilisation d'eau de boisson, cela constitue rarement une solution viable, pratique et responsable, et d'autres types d'eau peuvent être adaptés à certaines tâches, à condition qu'ils ne compromettent en aucun cas la sécurité sanitaire du produit final destiné au consommateur. Quoi qu'il en soit, dans tous les cas de figure, les directives sur l'approvisionnement, l'utilisation et le recyclage de l'eau devraient faire partie du système d'hygiène alimentaire des exploitants du secteur alimentaire.</p> <p>20. Les approches en matière de gestion de la sécurité sanitaire des aliments peuvent être utilisées pour garantir que l'eau est adaptée aux fins prévues. La gestion de la sécurité sanitaire des aliments est basée sur les risques et sur des éléments probants, avec des mesures de réduction microbiologique mises en œuvre dans le cadre d'un programme global de sécurité sanitaire de l'eau ou d'un système structuré d'hygiène alimentaire.</p> <p>21. La gestion de la sécurité sanitaire de l'eau basée sur le risque constitue un outil de maîtrise, de surveillance et de vérification. À ce titre, elle nécessite une connaissance approfondie du système, de la diversité et du niveau des dangers potentiels, ainsi que de la capacité des processus et infrastructures existants pour traiter et maîtriser les risques.</p> <p>22. Les plans de gestion des aliments basés sur le risque devraient, en plus d'aborder la sécurité sanitaire de l'approvisionnement, de la collecte, du stockage, du traitement, de la manipulation, de l'utilisation et du recyclage de l'eau, tenir compte d'autres facteurs lors de l'élaboration et de la mise en œuvre de la planification. Parmi les facteurs supplémentaires à prendre en compte figurent la sécurité des ouvriers sur leur lieu de travail, le besoin d'une expertise spécialisée, les investissements, les analyses coûts-avantages et la gestion de la perception des consommateurs.</p> <p>23. La gestion des risques de sécurité sanitaire des aliments nécessite l'identification des dangers potentiels (agents microbiologiques, chimiques et physiques susceptibles de compromettre la sécurité sanitaire des aliments) et de leurs sources. Une fois que les dangers potentiels et leurs sources ont été identifiés, les risques associés à chaque danger ou événement dangereux devraient être comparés entre eux afin de pouvoir établir et documenter les priorités de gestion des risques. Une matrice semi-quantitative peut aider à identifier les dangers et à classer par ordre de priorité les mesures de maîtrise destinées à la gestion des risques.</p>	IDF/FIL

<p>Suggestion d'ajout de paragraphes (issus de la section sur les principes généraux, conformément à nos observations précédentes) :</p> <p>24. L'eau devrait être obtenue à partir de sources appropriées et être d'une qualité permettant son traitement, si nécessaire, selon les moyens à la disposition de l'entreprise alimentaire, afin qu'elle soit adaptée à l'utilisation prévue.</p> <p>25. Les systèmes de recyclage de l'eau devraient faire l'objet d'une surveillance continue et basée sur le risque de paramètres pertinents et d'une vérification par le biais d'analyses. La fréquence de surveillance et de vérification est imposée par des facteurs tels que la source de l'eau ou son état précédent, l'efficacité d'éventuels traitements et le nouvel usage auquel l'eau est destinée.</p> <p>26. Le traitement ou le reconditionnement de l'eau destinée à être réutilisée devraient reposer sur la connaissance des types de contaminants qu'elle aurait pu acquérir à l'issue de son utilisation précédente et de tous les paramètres physicochimiques consécutifs à son traitement ou reconditionnement (par exemple, des particules ou matières organiques dans l'eau), ainsi que sur la réutilisation prévue de l'eau.</p>	
SECTION 3 : SYSTÈMES DE SOUTIEN À LA PRISE DE DÉCISION	
<p>Paragraphes 24 et 25 : Suggestions de modification comme suit :</p> <p>24. Le système de soutien à la prise de décision devrait permettre une production d'aliments se traduisant par une multitude de types de risques et d'étapes de gestion des risques nécessaires pour garantir l'adaptation de l'eau à son usage dans la production d'aliments. On peut citer, par exemple, le type d'aliments concernés, les interactions entre l'eau et les aliments, les dangers pour la sécurité sanitaire des aliments liés à l'eau, ou encore la probabilité et l'ampleur de la transmission à partir de différents aliments. Remplacer « DDS » par « DSS ». [Note du traducteur : le(s) changement(s) dans la version anglaise n'ont pas d'incidence sur la version française.]</p> <p>25. Des arbres de décision accompagnés d'instructions sont proposés en annexe. L'application de ces arbres de décision nécessite une évaluation et un affinement dans des études de cas spécifiques avant validation. – validation par qui ?</p>	Australie
<p>Paragraphe 25 Nous ne comprenons pas le libellé du paragraphe 25.</p>	Colombie
<p>Les lignes directrices et outils pratiques (y compris les critères microbiologiques) fournis dans les annexes sont tirés de lignes directrices nationales/locales existantes. Ils devraient être clairement mentionnés comme exemples afin que les utilisateurs de l'avant-projet du document puissent les appliquer conformément aux documents du Codex existants, en tenant compte des conditions locales.</p> <p>Le Japon propose d'insérer le terme « exemples d' » devant le terme « arbres de décision » dans le paragraphe 27.</p>	Japon
<p>Eau utilisée pour les autres usages agricoles / Paragraphe 24</p> <p>Dans la version espagnole, CORRIGER : El agua limpia se debería utilizar otros fines agrícolas ; EN : El agua limpia se debería utilizar para otros fines agrícolas [Note de traduction : cette modification ne s'applique pas à la version française.]</p>	Pérou
<p>Paragraphe 24 : Remplacer l'acronyme anglais « DDS » par « DSS » dans « Decision support systems (DDS) tools, such as decision trees (DTs)... » [Note du traducteur : le(s) changement(s) dans la version anglaise n'ont pas d'incidence sur la version française.]</p> <p>Justification : Modification d'ordre rédactionnel.</p> <p>Paragraphe 26 : Dans les exemples, ajouter « et leur usage prévu ».</p> <p>On peut citer, par exemple, le type d'aliments concernés ET LEUR USAGE PRÉVU, les interactions entre l'eau et les aliments, les dangers pour la sécurité sanitaire des aliments liés à l'eau, ou encore la probabilité et l'ampleur de la transmission à partir de différents aliments.</p>	États-Unis d'Amérique

Justification : L'expression « et leur usage prévu » joue aussi un rôle clé pour garantir l'adaptation de l'eau aux fins prévues dans la production d'aliments.	
Paragraphe 24 : L'acronyme anglais « DDS » devrait être remplacé par « DSS ». [Note du traducteur : le(s) changement(s) dans la version anglaise n'ont pas d'incidence sur la version française.]	FoodDrinkEurope
Dans le paragraphe 24, veuillez remplacer le terme « eau potable » par le terme « eau de boisson ».	ICBA
Paragraphe 24 : Les outils de systèmes de soutien à la prise de décision, tels que les arbres de décision ou les matrices, constituent de précieux outils de gestion des risques qui aident les parties prenantes à prendre des décisions quant à l'adéquation de l'eau aux fins prévues et à la qualité nécessaire (eau potable/de boisson ou autre qualité pertinente) pour son utilisation ou son recyclage à une quelconque étape de la chaîne d'approvisionnement.	ICGMA
Paragraphe 24 : L'acronyme anglais « DDS » devrait être remplacé par « DSD » [Note du traducteur : le(s) changement(s) dans la version anglaise n'ont pas d'incidence sur la version française.]. Ajout de « sécurité sanitaire et » avant « qualité ». Paragraphe 27 : Suggestion d'ajout de « (importance) » après le terme « transmission » dans la dernière ligne pour plus de clarté.	IDF/FIL
L'abréviation anglaise dans le paragraphe 24 (DDS) est incorrecte : il faut lire (DSS). [Note du traducteur : le(s) changement(s) dans la version anglaise n'ont pas d'incidence sur la version française.]	IFT
ANNEXE I Produits frais	
Questions spécifiques :	
Q1 : Déterminer si les paragraphes 5 à 36 devraient être conservés et adaptés au champ d'application des présentes directives ou remplacés par une référence croisée au Code d'usages CXC 53-2003.	
Q2 : Évaluer les exemples restants et déterminer si les outils (arbre de décision) sont pertinents pour l'élaboration du document.	
Q3 : Indiquer s'il est pertinent de demander à la FAO/OMS si la validation des exemples peut être envisagée, ainsi que des recommandations plus concrètes sur les seuils et fréquences d'échantillonnage.	
o L'Argentine considère que les points 5 à 36 sont appropriés et devraient être maintenus dans le champ d'application des présentes directives. Il s'agit de points qui viennent compléter l'information et correspondent à la thématique des directives pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments. Justification : Le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CXC 53-2003) propose un cadre général de recommandations et inclut d'autres sections qui ne sont pas liées à l'utilisation ou au recyclage de l'eau dans la production des aliments. En revanche, l'Annexe sur les produits frais offre des orientations plus précises quant à l'utilisation de l'eau en fonction de l'étape de production. Nous estimons que plus les informations fournies sont appliquées à la production, plus les producteurs obtiendront un résultat homogène, grâce à une plus faible variation dans l'interprétation des recommandations. o Il est pertinent de demander à la FAO/OMS de se prononcer sur les recommandations établies dans le présent projet de Directives et sur la validation des exemples de l'Annexe sur les produits frais, ainsi que d'émettre des recommandations plus concrètes sur les seuils et fréquences d'échantillonnage. Justification : Nous estimons que les textes du Codex doivent reposer sur des preuves scientifiques, et par conséquent, que les outils utilisés à titre d'exemple doivent bénéficier du soutien scientifique qu'apporte la validation. Il est également nécessaire de disposer de critères	Argentine

homogènes qui permettent de définir clairement les seuils et fréquences d'échantillonnage mentionnés dans le document (faible, moyenne, élevée).	
Paragraphes 5 à 36 : Remplacer par une référence croisée au document CXC 53-2003.	Australie
<p>Le Brésil préfère insérer une référence aux paragraphes du document CXC 53-2003 (5-36), car cela évite d'avoir à modifier deux documents sur le même sujet et de risquer d'en mettre à jour un seul.</p> <p>Des exemples sont nécessaires pour l'élaboration du document à cette étape. Cependant, le texte devrait indiquer par la suite que les exemples ne sont pas normatifs/exhaustifs, ou les exemples devraient être inclus dans un document d'information.</p>	Brésil
<p>Q1</p> <p>Afin de définir la meilleure solution, nous devons poursuivre nos discussions et tenir compte des implications pour le document CXC 53-2003, la cohérence et les doublons entre les deux documents, ainsi que le rapport entre ces deux documents.</p> <p>Quelques points à prendre en considération :</p> <p>Le document CXC 53-2003 est plus vaste et couvre plus d'aspects en lien avec l'utilisation de l'eau (directement ou indirectement) pour la production de fruits et légumes frais (par exemple, emplacement du site de production, utilisation de produits chimiques agricoles, formation, drainage et évacuation des déchets, etc.).</p> <p>Même si la conservation des paragraphes 5 à 36 dans les directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation de l'eau peut servir aux lecteurs, étant donné que les informations se trouveraient au même endroit que les outils de décision et pas seulement dans un document de référence, à savoir le document CXC 53-2003, nous aurions des informations en double dans deux documents distincts du Codex.</p> <p>De plus, si le texte est tiré du document CXC 53-2003 pour être intégré dans l'avant-projet du présent document, il est plus que probable que des modifications/compléments soient apportés au cours de l'élaboration du document. Dans ce cas, le texte ne serait plus entièrement cohérent avec le document CXC 53-2003, surtout si ce dernier reste tel qu'il est.</p> <p>Par conséquent, il serait peut-être préférable de remplacer les paragraphes 5 à 36 par une référence croisée au document CXC 53-2003 et de compléter les sections dédiées à l'utilisation de l'eau avant et après la récolte dans les directives de sécurité sanitaire pour l'eau avec les informations manquantes. De cette manière, nous pouvons nous concentrer sur l'élaboration du document dans le but de répondre aux principaux objectifs du document au lieu de répéter des informations déjà fournies dans le document CXC 53-2003. Cette approche correspondrait mieux aux principaux objectifs des directives qui visent à fournir des lignes directrices sur l'application d'une approche basée sur le risque dans l'approvisionnement, l'utilisation et la réutilisation de l'eau, ainsi qu'à développer des outils pratiques pour faciliter l'évaluation des risques et définir l'eau adaptée aux fins prévues.</p> <p>Une fois que les directives de sécurité sanitaire pour l'eau auront été publiées, certains concepts du document CXC 53-2003 en lien avec l'eau (par exemple, le terme « eau propre ») ne seront peut-être plus pertinents et devront être actualisés.</p> <p>Q2</p> <p>Les exemples et les arbres de décision présentés sont des outils pratiques qui peuvent faciliter une prise de décision cohérente et basée sur le risque. Cependant, l'arbre de décision du paragraphe 62 fait référence aux dangers microbiologiques et chimiques. Les dangers chimiques sont-ils exclus du champ d'application de ce document ?</p> <p>Q3</p>	Canada

<p>Il n'est peut-être pas nécessaire de demander aux JEMRA de valider les exemples et les arbres de décision. De nombreux exemples peuvent être implémentés, et nous recommandons de laisser la validation des processus spécifiques aux organes directeurs de chaque pays membre ou industrie.</p> <p>Des exemples de seuils et de fréquences d'échantillonnage sont utiles et peuvent être inclus.</p>	
<p>Nous proposons de conserver les paragraphes et de faire référence au document CXC 53-2003, étant donné que le « CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS » contient des informations pertinentes au sujet de l'utilisation de l'eau au cours des différentes étapes de la production, ce qui le rend complémentaire au document en question.</p> <p>Il est pertinent de demander à la FAO/OMS si la validation des exemples peut être envisagée, et notamment des recommandations sur les seuils et fréquences d'échantillonnage.</p>	Colombie
<p>Le Costa Rica estime qu'il est pertinent de demander à la FAO/OMS si la validation des exemples peut être envisagée, ainsi que des recommandations plus concrètes sur les seuils et fréquences d'échantillonnage.</p> <p>Le Costa Rica est favorable à l'inclusion de ces exemples dans le document, car ils facilitent l'application des directives stipulées.</p> <p>Le Costa Rica estime approprié de conserver les paragraphes 5 à 36.</p> <p>Justification : certains aspects ne sont pas couverts par le document CXC 53-2003.</p>	Costa Rica
<p>L'Égypte recommande de conserver les paragraphes 5 à 36 et de les adapter au champ d'application des présentes directives.</p>	Égypte
<p>- Malgré de nombreux recoupements avec le document CXC 53-2003, les États membres de l'Union européenne préfèrent conserver les paragraphes 5 à 36 afin d'élaborer un document d'orientation exhaustif. En outre, cette annexe se focalise sur la gestion des dangers biologiques et entre davantage dans les détails. De plus, les séries de consultation ont donné lieu à de nombreuses suggestions de reformulation pour ces paragraphes.</p> <p>- Les États membres de l'Union européenne trouvent que les exemples fournis sont utiles et que les outils de décision sont appropriés.</p> <p>- Les États membres de l'Union européenne peuvent se prononcer en faveur d'une demande auprès de la FAO/OMS pour valider les exemples et la possibilité d'un examen de recommandations plus concrètes sur les seuils et les fréquences d'échantillonnage. Au lieu de solliciter des recommandations sur les seuils et les fréquences d'échantillonnage, plusieurs exemples (autre l'exemple fourni) pourraient être apportés à partir des informations émanant des membres.</p> <p>- À plusieurs reprises : remplacer le terme « fruits et légumes frais » par le terme « produits frais » pour plus de cohérence.</p>	Union européenne
<p>Le Kenya est en faveur de la conservation des paragraphes 5 à 36 plutôt qu'une référence croisée au document CXC 53-2003, car cela apporte plus de clarté et de fluidité au document et à sa structure, ce qui le rend plus convivial et facile à mettre en œuvre.</p> <p>Le Kenya considère que les outils tels que les arbres de décision sont appropriés pour l'élaboration du document, dans le cadre de la gestion des risques, car ils aident les parties prenantes à prendre des décisions sur l'eau adaptée aux fins prévues (et la qualité requise), qui sera utilisée ou recyclée à une étape donnée dans la chaîne logistique. Par conséquent, la validation peut être prise en considération et il est possible de rechercher d'autres recommandations de la FAO/OMS à propos des seuils et de l'échantillonnage.</p>	Kenya
<p>Suggère de conserver les paragraphes 5 à 36 et de les adapter au champ d'application des présentes directives.</p> <p>Justification :</p> <p>Le document reste indépendant et exhaustif.</p>	Inde

<p>Les exemples restants et les outils (arbre de décision) sont appropriés pour l'élaboration du document.</p> <p>Justification :</p> <p>Les exemples et l'arbre de décision sont appropriés.</p>	
<p>Q1</p> <p>Il est préférable d'établir une référence croisée au document CXC 53-2003, car cela raccourcira le document.</p> <p>Q2 Ils sont, de manière globale, appropriés.</p> <p>Q3.....</p> <p>Il serait plus approprié de demander à la FAO/OMS...</p>	Iran
<p>Le Japon est en faveur du remplacement des paragraphes 5 à 36 par une référence croisée au document CXC 53-2003, car le document complète les Codes d'usages du Codex existants et il est destiné à une utilisation conjointe.</p> <p>Si les paragraphes 5 à 36 ne sont pas remplacés par une référence croisée au document CXC 53-2003, le Japon propose de modifier les paragraphes 9 et 20 comme suit, en tenant compte de la cohérence avec le document CXC 53-2003 et la faisabilité pour les productions de faible ampleur :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les lignes directrices nationales/locales, qui constituent la base des exemples, devraient être révisées à l'avenir. Le Japon propose de remplacer les arbres de décision/tableaux par des références (et des introductions) à chaque document d'orientation national/local, afin que le CCFH puisse facilement gérer les révisions de chaque document d'orientation national/local. <p>Le Japon se prononce contre la validation des exemples de critères microbiologiques par les JEMRA, car ils découlent de directives nationales/régionales.</p>	Japon
<p>Sur le fait de conserver les paragraphes 5 à 36 et de les adapter au champ d'application de ces directives, ou de les remplacer par une référence croisée au document CXC 53-2003, la Malaisie se prononce en faveur de la conservation des paragraphes 5 à 36 et de leur adaptation au champ d'application de ces directives, car cette solution est plus facilement réalisable et facilite la consultation.</p> <p>La Malaisie est également d'accord avec la suggestion consistant à demander à la FAO/OMS de valider les exemples, et de fournir des recommandations plus concrètes sur les seuils et les fréquences d'échantillonnage.</p>	Malaisie
<p>Conserver les paragraphes 5 à 36.</p> <p>Justification :</p> <p>Il est conseillé de conserver les textes afin de disposer de directives dont les spécifications couvrent entièrement les sujets.</p>	Mexique
<p>Déterminer si les paragraphes 5 à 36 devraient être conservés et adaptés au champ d'application des présentes directives ou remplacés par une référence croisée au Code d'usages CXC 53-2003.</p> <p>La Nouvelle-Zélande suggère de fournir une référence croisée au document CXC 53-2003, sauf si l'avant-projet de directives proposé fournit des informations supplémentaires qui ne sont pas couvertes par le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais.</p> <p>Aucune observation n'a été formulée sur les domaines supplémentaires d'informations requises pour le moment.</p>	Nouvelle-Zélande
<p>Conserver les paragraphes 5 à 36, qui sont adaptés au champ d'application des présentes directives.</p>	Pérou

<p>Les outils (arbres de décision) sont adaptés à l'élaboration du document.</p> <p>Nous estimons qu'il est pertinent de demander à la FAO/OMS si la validation des exemples peut être envisagée, ainsi que des recommandations plus concrètes sur les seuils et fréquences d'échantillonnage.</p>	
<p>Concernant l'annexe sur les produits frais, l'Arabie saoudite suggère que la mention de l'utilisation de l'eau avant/après la récolte dans les paragraphes 5 à 36 soit remplacée par une référence croisée au document CXC 53-2003, car l'utilisation de l'eau avant/après la récolte a été évoquée dans un autre document du Codex (CXC 53-2003), et pas dans une référence externe.</p> <p>L'Arabie saoudite se prononce en faveur de l'arbre de décision et considère que cet outil est approprié pour l'élaboration du document.</p> <p>L'Arabie saoudite envisage de demander à la FAO/OMS de fournir les validations et les recommandations appropriées.</p>	Arabie saoudite
<p>o Déterminer si les paragraphes 5 à 36 devraient être conservés et adaptés au champ d'application des présentes directives ou remplacés par une référence croisée au Code d'usages CXC 53-2003.</p> <p>Nous préférons faire référence au document CXC 53-2003 plutôt que de répéter le texte. Cette annexe devrait également comporter une explication plus claire de l'évaluation des risques, de l'eau adaptée aux fins prévues, de l'eau potable et de l'eau propre.</p> <p>o Indiquer s'il est pertinent de demander à la FAO/OMS si la validation des exemples peut être envisagée, ainsi que des recommandations plus concrètes sur les seuils et fréquences d'échantillonnage.</p> <p>Les exemples ainsi que les recommandations sur les seuils et les fréquences d'échantillonnage devraient être révisés/validés par les experts de la FAO/OMS afin d'être plus lisibles, plus pratiques et plus simples.</p>	Thaïlande
<p>En ce qui concerne les points à examiner suivants :</p> <p>1 - L'Uruguay est favorable au remplacement des paragraphes 5 à 36 par une référence au document CXC 53-2003</p> <p>2 - L'Uruguay soutient l'utilisation de l'arbre de décision proposé. Cependant, nous considérons que les exemples fournis ne sont pas adéquats.</p> <p>3 - L'Uruguay estime pertinent de consulter la FAO/OMS au sujet des points mentionnés.</p>	Uruguay
<p>Q1</p> <p>Les États-Unis d'Amérique sont en faveur de la conservation de ces paragraphes dans le document plutôt qu'une référence croisée au document CXC 53-2003, à condition que ces paragraphes contiennent des informations relatives à l'eau et permettant de déterminer si l'eau est « adaptée aux fins prévues ».</p> <p>Q2</p> <p>Les États-Unis d'Amérique considèrent que ces exemples facilitent la compréhension des facteurs permettant de déterminer si l'eau est adaptée à l'usage prévu. Nous pensons qu'ils devraient être révisés pour plus de cohérence et déplacés vers un appendice de l'annexe.</p> <p>Q3</p> <p>Les États-Unis d'Amérique recommandent, dans le cas où les exemples seraient conservés, de demander à la FAO/OMS de les évaluer et de s'assurer de la cohérence des conseils, surtout vis-à-vis des cibles microbiennes et des fréquences d'échantillonnage. Nous recommandons aussi que le Tableau 1 soit évalué par la FAO/OMS.</p> <p>Observations générales :</p>	États-Unis d'Amérique

<p>Le document définit des termes tels qu'« eau propre » et « eau potable », mais la qualité de l'eau à appliquer n'est pas toujours indiquée de manière claire. Par exemple, le paragraphe 18 stipule que « l'eau servant à l'irrigation doit être d'une qualité convenant à son utilisation prévue ». Cela indique-t-il que l'eau devrait être propre ou d'une qualité supérieure ? Le paragraphe 21 indique que « l'eau utilisée pour l'application d'engrais hydrosolubles, de pesticides et de produits chimiques agricoles qui entre en contact direct avec les produits devrait être de la même qualité que l'eau pour irrigation en contact direct et ne devrait pas contenir de contaminants biologiques à des niveaux pouvant compromettre la salubrité des fruits et légumes frais... ». Il semble que l'on parle d'« eau propre » dans les deux cas. Ce terme devrait-il être inclus ? Le paragraphe 24 indique que « l'eau utilisée pour les autres activités agricoles, par exemple pour éliminer la poussière, ainsi que pour l'entretien des chemins, des cours et des terrains de stationnement voisins des champs de culture des fruits et légumes frais, devrait être propre ». Cependant, les « autres activités agricoles » ne sont pas définies clairement et on ignore la qualité de l'eau à appliquer ici (potable ?).</p> <p>À plusieurs reprises dans cette annexe, le terme « désinfectant » désigne des produits chimiques ajoutés à l'eau de lavage. Ce terme devrait être remplacé par « biocide », conformément au Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CXC 53-2003).</p>	
<p>Q1</p> <p>Il est pertinent de conserver les paragraphes 5 à 36.</p> <p>Q2 et 3</p> <p>C'est approprié, car la FAO/OMS peut se charger de la validation des exemples liés aux produits frais.</p> <p>Les exemples et l'arbre de décision sont appropriés pour les produits frais.</p>	ICUMSA
<p>L'IFT est d'avis qu'il est utile de conserver les paragraphes 5 à 36 et de les adapter au champ d'application des directives. Il suggère en outre d'ajouter une référence croisée au document CXC 53-2003.</p>	IFT
INTRODUCTION	
<p>Nous proposons le libellé suivant :</p> <p>Paragraphe 1. L'eau peut constituer une source de contamination par des agents pathogènes associés à la consommation de produits frais. Ces agents pathogènes incluent des bactéries telles que Salmonella spp., Shigella spp., Campylobacter spp., Listeria monocytogenes et des souches pathogènes d'Escherichia coli, ou encore des virus comme celui de l'hépatite A et les norovirus, et des parasites tels que Cyclospora spp., Giardia spp. et Cryptosporidium spp., mais aussi des dangers chimiques, comme des polluants environnementaux, des métaux lourds, etc.</p>	Colombie
<p>Paragraphe 2, première phrase : Réviser comme suit :</p> <p>L'eau intervient à chaque étape de la chaîne de production des produits frais, de l'irrigation et autres pratiques avant récolte, comme l'application d'engrais et de pesticides, PENDANT LA RÉCOLTE, COMME LE LAVAGE DANS LES CHAMPS AU MOMENT DE LA RÉCOLTE, ou pratiques après récoltes, comme le rinçage et le refroidissement, jusqu'aux étapes de lavage finales par le consommateur.</p> <p>Justification : L'eau est utilisée pendant la récolte et peut être source de contamination.</p>	États-Unis d'Amérique
FINALITÉ ET CHAMP D'APPLICATION	
<p>Paragraphe 3 : Remplacer « bonnes pratiques d'hygiène » par « bonnes pratiques d'hygiène (BPH) », car cet acronyme est utilisé dans la suite de l'avant-projet.</p>	Union européenne

<p>Les lignes directrices et outils pratiques (y compris les critères microbiologiques) fournis dans les annexes sont tirés de lignes directrices nationales/locales existantes. Ils devraient être clairement mentionnés comme exemples afin que les utilisateurs de l'avant-projet du document puissent les appliquer conformément aux documents du Codex existants, en tenant compte des conditions locales. Le Japon propose d'insérer l'expression « mesures de maîtrise comprenant un exemple de » devant le terme « critères biologiques » dans le paragraphe 3 de l'Annexe 1.</p>	Japon
<p>Elle propose [...] permettant de déterminer des critères microbiologiques appropriés et adaptés aux fins prévues (c.-à-d., des critères pour les bactéries, les virus et les parasites),...</p> <p>Clarifier le fait que les critères sont des critères microbiologiques définis dans le document du Codex CXG 21-1997, qui ne se limite pas aux bactéries, aux virus et aux parasites.</p>	Nouvelle-Zélande
UTILISATION	
<p>Paragraphe 4 :</p> <p>Le paragraphe pourrait être modifié comme suit :</p> <p>La présente annexe devrait être utilisée en association avec les documents suivants, dont elle est complémentaire : l'Annexe I des Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969), le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CXC 53-2003), les Principes et directives pour la gestion des risques microbiologiques (GRM) (CXG 63-2007) et les Principes et directives régissant la conduite et l'évaluation des risques microbiologiques (CXG 30-1999).</p> <p>Justification :</p> <p>Une référence à l'annexe doit également être ajoutée en lien avec le document principal (Annexe I).</p>	Inde
UTILISATION DE L'EAU AVANT RÉCOLTE	
<p>Nous proposons le libellé suivant :</p> <p>Paragraphe 11. Les producteurs devront utiliser une eau préalablement soumise à des analyses microbiologiques en fonction des risques associés à la production.</p> <p>Nous proposons :</p> <p>Paragraphe 23. Les consignes suivantes devraient être observées :</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'eau utilisée pour la culture hydroponique doit être changée fréquemment ou, si elle est recyclée, être traitée dans le but de réduire au minimum la contamination biologique ; 	Colombie
<p>Paragraphe 19, phrase d'introduction : Remplacer « bonnes pratiques agricoles » par « bonnes pratiques agricoles (BPA) », car cet acronyme est utilisé dans la suite de l'avant-projet.</p>	Union européenne
<p>Paragraphe 10 et 13 :</p> <p>Le terme « producteurs » peut être remplacé par l'expression « producteurs ou exploitants associés dans la chaîne alimentaire ».</p> <p>Justification :</p> <p>Il se peut que les petits producteurs ne comprennent pas l'importance des analyses microbiologiques de l'eau et qu'ils soient dans l'incapacité financière de les réaliser. Cela dit, un autre exploitant approprié dans la chaîne alimentaire peut lui aussi être en mesure de</p>	Inde

<p>financer ces analyses et serait plus apte à comprendre leurs implications et d'amener les producteurs à mettre en place des mesures correctives. Par conséquent, il serait approprié de faire référence aux « producteurs ou exploitants associés dans la chaîne alimentaire » au sein de l'annexe, plutôt qu'aux producteurs uniquement.</p>	
<p>Aux lignes 23 et 26 du paragraphe 19 de la section Eau servant à l'irrigation (y compris les serres) et à la récolte, il est recommandé de remplacer le terme « microbiologique » par « biologique ».</p> <p>Dans la section Sources d'eau, nous recommandons d'ajouter la note suivante à la fin du paragraphe 9 :</p> <p>« • NOTE : Dans certains cas, les eaux usées émanant d'une usine située à proximité d'une exploitation agricole peuvent être utilisées pour l'irrigation. Ces eaux usées sont susceptibles de contenir des matières indésirables/dangereuses, comme des métaux lourds, qui seront absorbées par les végétaux et entraîneront des risques pour les consommateurs desdits végétaux. Des actions appropriées devraient être entreprises pour éviter ou, au moins, minimiser ces risques. Bien sûr, il est préférable d'empêcher totalement l'irrigation de fruits et légumes avec des eaux usées industrielles. »</p>	Iran
<p>Le Japon propose de supprimer, dans la septième puce du paragraphe 8, l'expression « de façon hebdomadaire, par exemple ».</p> <p>Justification : L'expression « de façon hebdomadaire, par exemple » n'est pas nécessaire, car l'intervalle peut dépendre du calendrier de l'exploitation et de la situation météorologique de chaque zone. (Cette observation est formulée juste au cas où ce paragraphe ne serait pas remplacé par une référence croisée au document CXC 53-2003.)</p> <p>Paragraphe 9 : « les eaux de récupération ou usées : avant d'utiliser de l'eau de récupération ou des eaux usées pour l'irrigation des cultures, un expert devrait être consulté afin d'évaluer le risque relatif... »</p> <p>Paragraphe 20 : Les responsables du système d'adduction d'eau devraient, le cas échéant, procéder à des évaluations régulières...</p>	Japon
<p>Paragraphe 24.</p> <p>De l'eau propre devrait être utilisée pour les autres activités agricoles :</p> <p>Nouveau paragraphe après l'introduction du paragraphe 26 et avant les puces :</p> <p>L'eau utilisée pour les installations de stockage en intérieur et de distribution devrait :</p> <p>Justification :</p> <p>Introduit les puces.</p> <p>Paragraphe 26 :</p> <p>Les systèmes d'eau non potable doivent être identifiés comme tels (par exemple, avec des étiquettes ou des codes couleur) et ne doivent pas être reliés aux ...</p> <p>Justification :</p> <p>Fournir des exemples aux exploitants du secteur alimentaire afin de faciliter l'application des directives, dans le but de garantir une meilleure maîtrise des installations qui permettent un déroulement des opérations en toute sécurité.</p>	Mexique
<p>Paragraphe 7 : Les producteurs devraient connaître les sources d'eau utilisées pendant la production primaire à la ferme...</p> <p>Les produits frais ne sont pas forcément produits sur la ferme</p> <p>Paragraphe 14, puce 1 :</p>	Nouvelle-Zélande

<p>Quel type d'analyses effectuer (pour quels agents pathogènes et/ou indicateurs sanitaires) ;</p> <p>Les indicateurs peuvent faire référence à des organismes indicateurs ou à des indicateurs pertinents pour les conditions sanitaires Paragraphe 17 : L'irrigation par aspersion présente le plus haut niveau de risque de contamination là où l'eau mouille la partie comestible de la plante.</p> <p>Apporte des éclaircissements : la partie comestible n'est pas toujours mouillée lors de l'irrigation si la plante se développe dans le sol. Paragraphe 9, puce 7 :</p> <p>L'irrigation par aspersion présente le plus haut niveau de risque de contamination là où l'eau mouille la partie comestible de la plante. Apporte des éclaircissements : la partie comestible n'est pas toujours mouillée lors de l'irrigation si la plante se développe dans le sol.</p>	
<p>Paragraphe 7, première phrase : Réviser comme suit :</p> <p>Les producteurs devraient connaître les sources d'eau utilisées à la ferme (eau municipale, eaux souterraines, y compris eau de puits, EAU DE SURFACE (PAR EXEMPLE, eau puisée dans un canal à ciel ouvert, dans un réservoir, une rivière, un lac, un étang), eau d'irrigation réutilisée, eau s'écoulant des toitures, eaux usées recyclées, eaux de décharge d'aquaculture).</p> <p>Justification : Le terme « eau de surface » est utilisé dans le reste de l'annexe sur les produits frais pour ces types d'eau (par exemple, puce 2 du paragraphe 7, paragraphe 9).</p> <p>---</p> <p>Paragraphe 7, puce 3 : Réviser comme suit :</p> <p>« l'eau de pluie (COLLECTÉE DE MANIÈRE HYGIÉNIQUE) »</p> <p>Justification : L'eau de pluie est définie comme présentant « le risque de contamination le plus faible (à condition que ces sources et les installations de stockage et de distribution soient correctement construites, entretenues, surveillées et couvertes) ». Selon la méthode de collecte de l'eau de pluie et les éventuels éléments avec lesquels cette eau peut entrer en contact (par exemple, toits avec des oiseaux qui laissent leurs déjections), l'eau de pluie peut représenter un risque plus élevé que les deux autres sources répertoriées (eau des puits). L'ajout de l'expression « collectée de manière hygiénique » renforce les informations comprises entre parenthèses. Dans le paragraphe 19, le terme « eau de pluie mal entreposée » est définie comme une source de risque élevé. Le document devrait qualifier l'eau de pluie de manière claire. Par exemple, cette puce et le Tableau 1 devraient faire référence à l'eau de pluie collectée de manière hygiénique lorsqu'il est question des risques.</p> <p>---</p> <p>Paragraphe 8, puce 3 : Réviser comme suit :</p> <p>En cas de stockage de fumier, de lisier, de compost ou autres amendements de sol, s'assurer qu'il n'existe aucune fuite ou déversement et que ces derniers sont situés en aval de la source d'eau ET à au moins 10 mètres, afin de réduire au minimum la contamination.</p> <p>Justification : Modification d'ordre rédactionnel : en anglais, l'abréviation « i.e. » permet de clarifier le sens de ce qui a été dit, mais nous avons deux points différents (« en aval » et « à au moins 10 mètres »). Il serait peut-être préférable d'utiliser le mot « et ».</p> <p>---</p> <p>Paragraphe 8, dernière puce : Réviser comme suit :</p> <p>Vérifier régulièrement (de façon hebdomadaire, par exemple) LES SYSTÈMES d'irrigation afin de détecter les éventuels dégâts ou fuites et purger les conduites dans le but de retirer les débris organiques/biofilms qui s'y seraient accumulés.</p>	<p>États-Unis d'Amérique</p>

Justification : Modification d'ordre rédactionnel.

Paragraphe 9, première puce : Réviser comme suit et supprimer entièrement la seconde phrase :

les eaux de récupération ou usées : avant d'utiliser de l'eau de récupération ou des eaux usées pour l'irrigation des cultures, une ÉVALUATION des risques devrait être réalisée par un expert afin d'évaluer le risque relatif et déterminer si la source d'eau convient.

Justification : Le terme « évaluation » est plus approprié que le terme « analyse des risques », qui est défini dans le Codex comme un « processus comprenant trois volets : évaluation des risques, gestion des risques et communication sur les risques ». Concernant la référence à l'OMS, nous exprimons des réserves vis-à-vis de la large inclusion des mesures par le biais de l'intégration d'une référence qui n'a pas été entièrement révisée et acceptée par les membres du Codex et qui peut excéder le champ d'application des présentes directives. Nous recommandons d'intégrer les dispositions applicables de cette référence dans le document.

Paragraphe 9, seconde puce : Réviser comme suit :

Supprimer le terme « filtre au sable » dans la première phrase.

Justification : Le filtre au sable n'est pas une solution d'atténuation de la contamination biologique. Il est utilisé uniquement pour éliminer les grosses particules et les matières organiques de l'eau à des fins fonctionnelles (par exemple, pour éviter l'encombrement des gaines perforées). Il ne retire pas les parasites, les bactéries ni les autres micro-organismes de l'eau d'irrigation (autres que ceux fixés aux grosses particules). Seules les technologies telles que la microfiltration, l'ultrafiltration ou l'osmose inverse peuvent filtrer les micro-organismes. Ces solutions ne semblent pas pratiques pour la majorité des producteurs. Le rapport de la FAO/OMS datant de 2019 et intitulé « Safety and Quality of Water used in Food Production and Processing » fait référence à une « filtration par membrane », mais il ne spécifie pas la taille des pores.

Paragraphe 10 : Réviser comme suit :

Les producteurs devraient évaluer la qualité biologique de l'eau, conformément aux prescriptions des autorités compétentes, s'assurer qu'elle convient à l'utilisation prévue et prendre les mesures nécessaires EN CAS DE RÉSULTATS INACCEPTABLES dans le but de prévenir ou réduire la contamination (causée par le bétail, les animaux sauvages, le traitement des eaux d'égout, l'habitation humaine, le fumier et les activités de compostage, les produits chimiques agricoles, ou les contaminations environnementales sporadiques ou temporaires telles que les fortes pluies et les inondations).

Justification : Clarification.

Paragraphe 11 : Réviser la première phrase comme suit :

LORSQUE L'EAU EST ANALYSÉE DANS LE BUT DE DÉTECTER DES CONTAMINANTS BIOLOGIQUES, LES RÉSULTATS DEVRAIENT ÊTRE UTILISÉS PAR LES PRODUCTEURS POUR UNE UTILISATION INFORMÉE DE L'EAU, en fonction des risques liés à la production.

Justification : Clarification.

Paragraphe 12 : Nous recommandons de supprimer la seconde phrase ou d'ajouter du contexte si cette seconde phrase est conservée.

« La fréquence des analyses pourrait être augmentée jusqu'à ce que les résultats retombent dans la fourchette acceptable. »

Justification : L'expression « la fréquence des analyses pourrait être augmentée » permet d'établir une valeur de référence. Le texte n'indique pas clairement si cela est lié à des « résultats [...] dans la fourchette acceptable ». Nous y voyons une éventuelle suggestion indiquant que la fréquence de l'analyse de l'eau est susceptible d'augmenter lorsqu'une valeur de référence est établie, mais qu'elle ne peut pas être abaissée lorsque les modèles (par exemple, saisonnalité) des micro-organismes dans la source d'eau sont mieux compris. Par conséquent, si des résultats excèdent la plage fixée, la fréquence d'analyse peut être une nouvelle fois augmentée.

Paragraphe 14 puce : Intercaler une puce entre la première et la troisième puces :

OÙ PRATIQUER UN ÉCHANTILLONNAGE ET QUELLE QUANTITÉ ÉCHANTILLONNER (PAR EXEMPLE, À LA SURFACE DE L'EAU OU PLUS PROFONDÉMENT ? À PROXIMITÉ DES BORDS D'UNE SOURCE D'EAU DE SURFACE OU PLUS LOIN DE LA RIVE ?)

Justification : Le point d'échantillonnage peut constituer un aspect important de consultation des experts.

Paragraphe 15 :

Les États-Unis d'Amérique recommandent de diviser la liste à puces en plusieurs étapes afin d'empêcher la contamination de l'eau au lieu de fournir des étapes visant à atténuer l'impact d'une eau déjà contaminée sur les cultures.

Justification : Les puces sont censées être des « éventuelles actions correctives en vue de prévenir ou réduire au minimum la contamination de l'eau pour la production primaire », mais certaines sont axées sur la prévention de la contamination des cultures, et non sur l'eau (par exemple, modification des systèmes d'irrigation afin d'empêcher l'eau d'entrer en contact direct avec les cultures).

Nous recommandons la suppression de la filtration de l'eau (puce 4 actuelle) dans la liste des étapes d'atténuation, à moins qu'une référence aux processus de filtration permettant d'éliminer les micro-organismes soit présente.

Justification : La plupart des techniques de filtration sont en grande partie inefficaces pour éliminer les dangers microbiens, à moins que les micro-organismes ne soient fixés aux particules capturées par les filtres. Si la filtration est conservée dans le document, la discussion sur la filtration permettant d'éliminer les micro-organismes doit être incluse.

Modification des puces suivantes, jusqu'à la dernière, et remplacement du terme « systèmes d'irrigation » par le terme « méthode d'application de l'eau » comme suit :

« la modification DE LA MÉTHODE D'APPLICATION DE L'EAU afin d'empêcher l'eau d'entrer en contact direct avec la partie comestible de la plante ; »

Justification : Élargit la portée de la puce afin de tenir compte de toute utilisation en contact direct avec la culture, par exemple, l'eau appliquée avec les pesticides et les engrais, la protection antigel, etc.

Paragraphe 18 : Supprimer la troisième puce :

« Irrigation de fruits et légumes qui, une fois récoltés, seront peu ou pas lavés avant d'être emballés, par exemple les produits emballés au champ. »

Justification : Cette puce sous-entend qu'une étape de lavage élimine les agents pathogènes et devrait être prise en considération dans la qualité de l'eau utilisée avant récolte, alors qu'en réalité l'étape de lavage n'élimine pas de manière significative les agents pathogènes sur les produits et peut, au lieu de cela, favoriser la contamination croisée si un réservoir d'immersion est utilisé sans une maîtrise convenable des antimicrobiens.

Paragraphe 19, puce 2 : Réviser comme suit :

Enregistrer la culture, la date et l'heure d'irrigation, la source d'eau et les pesticides ET ENGRAIS EMPLOYÉS QUI UTILISENT DE L'EAU.

Justification : Les pesticides eux-mêmes ne font pas partie du champ d'application. Cependant, l'eau utilisée dans le cadre de leur application est concernée. Ajouter le terme « engrais », car l'eau utilisée lors de l'application d'engrais hydrosolubles est également concernée ici.

Paragraphe 19, puce 6 :

Ajouter des parenthèses dans la première phrase après « type de culture » :

Le type de culture (prête à la consommation ou nécessitant une cuisson)... [Note du traducteur : le(s) changement(s) dans la version anglaise n'ont pas d'incidence sur la version française.]

Justification : Modification d'ordre rédactionnel, pour plus de lisibilité.

Paragraphe 19, puce 7 :

Supprimer le terme « pulvérisation à faible volume » dans la deuxième phrase.

Envisager l'ajout éventuel de « S'IL EST IMPOSSIBLE D'ÉVITER L'IRRIGATION PAR ASPERSION, LE RECOURS À LA PULVÉRISATION À FAIBLE VOLUME PEUT RÉDUIRE LES RISQUES ».

Justification : L'inclusion d'un type d'irrigation par aspersion après une affirmation indiquant que ce type d'irrigation présente le risque de contamination le plus élevé porte à confusion.

Paragraphe 19, puce 8 : Réviser comme suit, avec suppression de la deuxième phrase et remplacement de certaines parties du texte, comme présenté en majuscules :

« La pulvérisation d'eau (brumisation) juste avant la récolte présente un risque microbiologique accru. Il convient d'éviter la pulvérisation d'eau juste avant la récolte EN RAISON DU risque microbiologique accru. »

Justification : La deuxième phrase ne semble pas spécifique à la « brumisation ». Envisager de l'intégrer dans la dernière puce. Les autres révisions sont d'ordre rédactionnel et visent à éviter les doublons.

Paragraphe 19, puce 8 : Réviser comme suit, avec l'ajout de deux phrases et la suppression de la phrase finale d'origine :

<p>Réduire au minimum les éclaboussures de terre dues à l'irrigation en choisissant un système qui débite de fines gouttelettes. Dans le cas des cultures de plantes basses, il n'est pas toujours possible de réduire au minimum le contact avec l'eau de cette manière. LE RISQUE DE CONTAMINATION AUGMENTE LORSQU'ON UTILISE DE GROSSES GOUTTELETTES POUR L'IRRIGATION OU EN CAS DE FORTES PLUIES. Il convient également de remarquer que si le sol a été contaminé par l'eau d'irrigation, les éclaboussures de terre peuvent transférer la contamination vers les cultures. SI LE SOL EST LOURD ET SE DRAINE DIFFICILEMENT, L'EAU CONTAMINÉE PEUT S'ACCUMULER À LA SURFACE, CE QUI AUGMENTE LE RISQUE DE CONTAMINATION DES CULTURES.</p> <p>Justification : Modification d'ordre rédactionnel pour une plus grande fluidité et l'intégration de la phrase supprimée dans la puce précédente.</p> <p>---</p> <p>Paragraphe 22, dernière phrase : Ajouter « la prolifération » après « survie » comme suit :</p> <p>Il est particulièrement important dans la production hydroponique de maintenir la qualité de l'eau pour réduire le risque de contamination et la survie/LA PROLIFÉRATION des pathogènes.</p> <p>Justification : Pour des raisons de cohérence par rapport à la première phrase.</p>	
<p>Concernant le paragraphe 29, l'IFT est d'avis que la formulation devrait présenter une dimension plus scientifique pour l'affirmation « ces procédés peuvent endommager la structure ». Nous suggérons la reformulation suivante : « il est démontré que ces procédés endommagent la structure », ainsi que l'ajout d'une référence aux fondements scientifiques et techniques.</p> <p>Tout comme pour le paragraphe 29, l'IFT recommande que le paragraphe 36 cite les fondements scientifiques (et pas seulement la justification) impliqués dans la différence de température qui peut faire pénétrer l'eau mais aussi les fondements scientifiques relatifs aux 10 °C.</p> <p>Dans le paragraphe 45, nous sommes également d'accord avec la proposition. Cependant, il serait utile d'ajouter une référence scientifique pour la dernière puce évoquant le retrait du surplus d'eau.</p>	IFT
UTILISATION DE L'EAU APRÈS RÉCOLTE	
<p>o Après analyse du point sur l'eau réutilisée (point 37), nous considérons que dans le diagramme 1, il faudrait indiquer clairement qu'au début du procédé, le « pré-lavage, le lavage et le rinçage » sont effectués avec de l'eau potable.</p> <p>o Dans le diagramme, il est question d'« agent désinfectant ». Nous proposons d'employer « agent antimicrobien » ou de définir « agent désinfectant ».</p>	Argentine
<p>Paragraphe 37 : Il est possible de réutiliser l'eau dans l'industrie des produits frais réutilise parfois l'eau. La Figure 1 montre comment l'eau utilisée lors de l'étape de rinçage peut servir au lavage des cuves et comment l'eau dans les cuves de lavage peut servir pour l'étape de pré-lavage.</p> <p>Paragraphe 38 : L'eau utilisée lors de l'étape de rinçage final devrait être de l'eau potable. Après le rinçage, cette eau devrait être traitée à l'aide d'un agent désinfectant de façon à obtenir une concentration résiduelle de désinfectant capable de réduire au minimum la contamination croisée dans la cuve de lavage. Grâce à ce procédé, l'eau à l'intérieur de la cuve de lavage affichera une activité « antimicrobienne » capable d'inactiver tout agent pathogène potentiel qui pourrait avoir été introduit dans la cuve par le biais du produit. [Note du traducteur : le(s) changement(s) dans la version anglaise n'ont pas d'incidence sur la version française.]</p> <p>Paragraphe 39 : L'eau de la cuve de lavage peut également servir pour l'étape de pré-lavage. L'étape de pré-lavage devrait retirer la plupart de la matière organique et réduire la charge microbienne qui se trouve sur le produit. Cette étape aidera à conserver une</p>	Australie

<p>concentration résiduelle de désinfectants dans le réservoir d'eau de lavage, ainsi que les désinfectants rendus inactifs par la présence de matières organiques.</p> <p>Paragraphe 41 : Les eaux usées générées par l'industrie alimentaire peuvent être recyclées à l'aide de traitements de récupération semblables à ceux des stations d'épuration afin d'obtenir de l'eau de qualité semblable à celle de l'eau potable. Cela est illustré dans la Figure 1.</p> <p>Paragraphe 44 : Remplacer l'expression « demander l'avis d'experts » par l'expression « rechercher l'avis d'experts ».</p>	
<p>Nous proposons :</p> <p>45. Ajouter une puce :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il convient de disposer d'un format de registre pour la maîtrise des activités de lavage et de rinçage des produits frais. <p>46. Élaborer des procédures documentées pour le nettoyage et la désinfection des surfaces en contact avec les aliments utilisées pour le lavage et le rinçage des produits frais, ce qui comprend :</p> <p>Nous proposons de remplacer « équipements » par « surfaces en contact avec les aliments ».</p>	Colombie
<p>Les paragraphes 42 et 43 peuvent être remplacés par une référence croisée au document CXC 53-2003, car ils sont identiques aux septième et huitième puces de la section 5.2.2.1 de ce document.</p> <p>Le Japon propose d'insérer le terme « exemple » dans le titre de la Figure 1, paragraphe 37, pour clarifier le fait que la Figure 1 n'est qu'un exemple, et pas une recommandation générale.</p>	Japon
<p>Paragraphe 27 :</p> <p>L'utilisation d'eau dans le cadre des pratiques d'après-récolte inclut l'eau en contact avec les produits frais après la récolte, y compris l'eau servant au rinçage, au lavage, au refroidissement, à l'application de cire, au givrage ou aux canalisations, entre autres.</p> <p>Justification :</p> <p>Afin de ne pas limiter les activités effectuées après la récolte.</p> <p>Paragraphe 35 :</p> <p>La glace susceptible [...] entreposée à l'abri de toute contamination. Des registres devraient être tenus sur la sécurité sanitaire de la glace, ainsi que les analyses et les mesures de maîtrise des fournisseurs.</p> <p>Justification :</p> <p>Le but consiste à fournir des lignes directrices sur le suivi des conditions de sécurité sanitaire de la glace utilisée dans le cadre du processus.</p> <p>Paragraphes 35 à 73 :</p> <p>Nous considérons que l'arbre de décision est un outil approprié, et nous convenons également de demander une validation à la FAO/OMS pour les exemples et les recommandations de seuils et de fréquences d'échantillonnage.</p> <p>Justification :</p>	Mexique

<p>Nous considérons que l'arbre de décision est un outil approprié, et nous convenons également de demander une validation à la FAO/OMS pour les exemples et les recommandations de seuils et de fréquences d'échantillonnage.</p>	
<p>Paragraphe 36 : L'immersion dans de l'eau froide de produits frais, entiers ou coupés frais, chauds peut faire pénétrer de l'eau à l'intérieur du produit frais et certains produits frais riches en eau, comme les pommes, le céleri, les melons et les tomates, sont plus enclins à...</p> <p>Suggestion d'ajout des melons comme autre type connu de produit frais pour lequel l'intérieur constitue un problème.</p> <p>Paragraphe 41 : Afin de rendre l'industrie plus durable, en évitant l'utilisation excessive d'eau, l'eau utilisée par l'industrie peut être recyclée à l'aide de traitements de récupération semblables à ceux des stations d'épuration afin d'obtenir de l'eau de qualité semblable à celle de l'eau potable. Cela est illustré dans la Figure 1.</p> <p>Dans certains pays, les eaux usées sont l'autre nom des eaux d'égout. La situation décrite ici semble différente et ferait apparemment référence à l'eau utilisée pendant la transformation de produits frais. Par conséquent, un autre terme est suggéré pour remplacer le terme « eaux usées ».</p> <p>Figure 1 :</p> <p>Eaux usées Eau réutilisée</p> <p>Dans certains pays, les eaux usées sont l'autre nom des eaux d'égout. La situation décrite ici semble différente et ferait apparemment référence à l'eau utilisée pendant la transformation de produits frais. Par conséquent, un autre terme est suggéré pour remplacer le terme « eaux usées ».</p> <p>Paragraphe 45, puce 4 : dans la mesure du possible, sur l'ajout d'une étape d'assèchement pour retirer le surplus d'eau des produits frais, car les produits secs sont moins susceptibles d'être recontaminés ; dans de tels cas, l'eau devrait être retirée délicatement afin de ne pas endommager le produit.</p>	<p>Nouvelle-Zélande</p>
<p>UTILISATION DE L'EAU PENDANT ET APRÈS LA RÉCOLTE</p> <p>Les États-Unis d'Amérique recommandent de modifier le titre et la première phrase du paragraphe 27 comme suit :</p> <p>UTILISATION DE L'EAU PENDANT ET APRÈS LA RÉCOLTE</p> <p>L'utilisation d'eau dans le cadre des pratiques PENDANT ET APRÈS LA récolte inclut l'eau en contact avec les produits frais après la récolte, y compris l'eau servant au rinçage, au lavage, au refroidissement, à l'application de cire, au givrage ou aux canalisations.</p> <p>Justification : Pour inclure l'eau utilisée pendant la récolte. Le document semble omettre l'étape de récolte. La récolte peut nécessiter de l'eau pour le nettoyage des équipements, le lavage des mains et, surtout, le lavage des cultures.</p> <p>---</p> <p>Paragraphe 27, dernière phrase : Clarifier l'endroit où survient la « disparition progressive des microbes » : dans l'eau, dans les produits, les deux ?</p> <p>La qualité microbiologique de l'eau après récolte est essentielle, car la disparition progressive des microbes est minimale.</p> <p>Justification : La phrase n'est pas claire.</p> <p>---</p> <p>Paragraphe 33 : Réviser comme suit :</p> <p>L'utilisation de ces biocides devrait être conforme aux exigences établies par l'autorité compétente, ET LEUR EFFICACITÉ DEVRAIT ÊTRE VALIDÉE. Les biocides ne devraient jamais remplacer les BPH, mais être utilisés en cas de nécessité pour réduire au minimum la</p>	<p>États-Unis d'Amérique</p>

contamination croisée durant l'après-récolte et en complément des BPH. Les concentrations de BIOCIDES devraient être surveillées, contrôlées et enregistrées pour s'assurer qu'elles sont maintenues à des taux de concentrations efficaces. Il importe de procéder à l'application de biocides, suivie si nécessaire d'un rinçage, pour s'assurer que les résidus chimiques ne dépassent pas les concentrations maximales établies par les autorités compétentes. TOUTE ÉTAPE DE RINÇAGE FINAL DEVRAIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR PULVÉRISATION, ET NON PAR UN RÉSERVOIR D'IMMERSION.

Justification : L'efficacité du niveau de biocides utilisé vis-à-vis de la réduction de la contamination croisée devrait être validée. En outre, si le rinçage final sans biocides est réalisé à l'aide d'un réservoir d'immersion, le but initial de l'utilisation des biocides à l'étape précédente (à savoir, empêcher la contamination croisée) devient discutable.

Paragraphe 38, première phrase : Remplacement du terme anglais « use » par « used ». [Note du traducteur : le(s) changement(s) dans la version anglaise n'ont pas d'incidence sur la version française.]

L'eau UTILISÉE lors de l'étape de rinçage final devrait être de l'eau potable.

Justification : Modification d'ordre rédactionnel.

Paragraphe 44 : Remplacement du terme « demander » par « rechercher ».

En cas de traitement de l'eau pour s'en servir pour le lavage et le rinçage, il est recommandé de RECHERCHER l'avis d'experts...

Justification : Modification d'ordre rédactionnel.

Paragraphe 45, puce 1 : Reformulation de la phrase comme suit :

- sur la réalisation d'un lavage énergique SI LE PRODUIT FRAIS N'EST PAS SUJET AUX MEURTRISSURES pour augmenter les probabilités d'éliminer la contamination ;

Justification : Modification d'ordre rédactionnel, pour plus de clarté.

Paragraphe 45, dernière puce : Réviser comme suit :

- sur l'ajout d'une étape d'assèchement, DANS LA MESURE DU POSSIBLE, pour retirer le surplus d'eau, car les produits secs sont moins susceptibles d'être recontaminés ; dans ce cas, l'eau devrait être retirée délicatement afin de ne pas endommager le produit.

Justification : Modification d'ordre rédactionnel pour plus de cohérence entre les puces.

Paragraphe 46, dernière puce : Réviser comme suit :

les équipements auxiliaires tels que les couteaux ET les lames, les bottes et vêtements de protection devraient être nettoyés et désinfectés à la fin de chaque journée.

Justification : Modification d'ordre rédactionnel pour clarifier le fait que les bottes et les vêtements de protection ne font pas partie des équipements auxiliaires.

<p>Paragraphe 46 : L'intervalle de nettoyage devrait être évoqué ici aussi. Proposition d'ajouter « l'intervalle maximal entre les cycles de nettoyage et de désinfection devrait être défini pour chaque ligne de production », ou un texte similaire.</p> <p>Dans le Tableau 1, sous « Eaux usées » : Le terme « eaux usées » n'est pas défini dans la section consacrée aux définitions. Nous proposons donc d'ajouter cette définition ici.</p>	FoodDrinkEurope
ÉVALUATION DES RISQUES POUR DÉTERMINER L'ADAPTATION AUX FINS PRÉVUES	
<p>Paragraphe 49 Nous souscrivons à la matrice sur le niveau de risque présentée au point 49, tableau 1. -</p>	Argentine
<p>Paragraphe 47. Une stratégie fondée sur le risque pour l'approvisionnement, l'utilisation et le recyclage de l'eau devrait être élaborée sur la base de l'évaluation des dangers, qui doit prendre en compte :</p> <p>Il nous semble pertinent de se reporter à ce qui est établi par la norme ISO 22000 paragraphe 8.5.2.3 sur l'évaluation des dangers pour ce paragraphe. « 8.5.2.3 Évaluation des dangers</p> <p>Pour chaque danger identifié en lien avec la sécurité des denrées alimentaires, l'organisme doit réaliser une évaluation du danger afin de déterminer si sa prévention ou sa réduction à un niveau acceptable est essentielle.</p> <p>L'organisme doit évaluer chaque danger lié à la sécurité des denrées alimentaires selon :</p> <p>a) sa probabilité d'apparition dans le produit fini avant l'application de mesures de maîtrise ; b) la gravité de ses effets néfastes sur la santé en relation avec l'utilisation prévue (voir 8.5.1.4).</p> <p>L'organisme doit identifier tout danger significatif lié à la sécurité des denrées alimentaires. La méthodologie utilisée doit être décrite et le résultat de l'évaluation des dangers doit être conservé sous la forme d'informations documentées. »</p>	Colombie
<p>Les lignes directrices de l'avant-projet devraient reposer sur des données scientifiques. Le Japon suggère d'utiliser les informations issues des JEMRA comme base de la discussion au sein du CCFH.</p> <p>Pour plus de cohérence avec les p. 31-33 de la série d'ERM n° 33 fournie par les JEMRA, dans le Tableau 1, paragraphe 49, le terme « risque élevé » devrait être remplacé par le terme « risque potentiellement élevé/risque inconnu ». De même, le terme « risque moyen » devrait être remplacé par le terme « risque potentiellement moyen », et le terme « risque faible » devrait être remplacé par le terme « risque potentiellement faible ».</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'évaluation des risques est définie dans le Manuel de procédure du Codex. Pour éviter toute confusion, nous proposons d'utiliser un nouveau terme, « évaluation des risques liés à l'eau », au lieu du terme « évaluation des risques ». 	Japon
<p>Tableau 1, titre de la colonne 3</p> <p>Eaux usées (eau réutilisée) non traitées</p> <p>La définition du terme « eau réutilisée » fait référence à de l'eau qui a été récupérée lors d'une étape de transformation des aliments, et non aux eaux usées qui peuvent être associées aux égouts.</p> <p>Tableau 1, titre de la colonne 7</p> <p>Eau potable, eaux souterraines profondes ou autre, y compris les eaux usées traitées, conformes aux critères biologiques applicables à l'eau potable</p>	Nouvelle-Zélande

<p>Eau potable, eaux souterraines profondes ou autre, y compris les eaux usées traitées et réutilisées, conformes aux critères microbiologiques applicables à l'eau potable.</p> <p>Les eaux usées peuvent faire référence aux égouts, alors que le titre évoque la réutilisation de l'eau issue d'opérations de transformation des aliments.</p>	
<p>ÉVALUATION DES RISQUES POUR DÉTERMINER L'ADAPTATION AUX FINS PRÉVUES</p> <p>Tableau 1</p> <p>Les États-Unis d'Amérique recommandent d'augmenter le risque dans le Tableau 1 pour les produits frais destinés à être cuits dans les colonnes dédiées aux eaux usées et aux eaux de surface/souterraines de qualité inconnue. Actuellement, pour les produits destinés à être cuits, le Tableau 1 indique un risque aussi faible pour les eaux usées que pour les eaux de surface. Or, la diminution de la présence microbienne découlant des procédures de cuisson est extrêmement variable, selon le type de produit, la méthode de cuisson utilisée, et le degré de contamination de l'eau. Nous estimons que l'eau entrant en contact avec le produit ne présente pas forcément un risque faible. Ce niveau de risque ne semble pas cohérent avec les approches d'analyse suggérées dans l'Exemple 3. Comme indiqué ci-avant, nous recommandons que la FAO/OMS évalue ce tableau.</p> <p>Le Tableau 1 devrait refléter tous les types d'eau mentionnés dans le document. Par exemple, le terme « puits peu profonds » n'est pas inclus dans le Tableau 1, mais on le retrouve ailleurs dans le document. Où peut-on placer les eaux de surface traitées (étang, rivière, canal) dans cette matrice ? En outre, le document devrait être révisé de sorte que la terminologie liée aux sources d'eau et aux utilisations de l'eau soient cohérentes. Cette cohérence terminologique peut être gérée par la FAO/OMS lors de son évaluation des exemples et du Tableau 1.</p>	<p>États-Unis d'Amérique</p>
<p>STRATÉGIES D'ATTÉNUATION ET DE GESTION DES RISQUES</p>	
<p>Paragraphe 57 Dans l'organigramme de l'arbre de décision, nous suggérons de remplacer le terme « eau publique de boisson » par « eau potable » et pour l'eau usée traitée, remplacer le terme « agent désinfectant » par « agent antimicrobien ». Bien que nous soyons favorables au diagramme d'arbre de décision présenté, nous estimons que celui-ci ne s'adapterait pas aux différentes situations de production d'aliments.</p> <p>Paragraphe 59 Nous soutenons les différents points proposés (point 59) sur les systèmes d'irrigation et le contact avec les produits fruits. Pas d'autres observations.</p>	<p>Argentine</p>
<p>1. Les exemples ci-dessous sont proposés à titre d'illustration ; ils sont facultatifs et susceptibles de devoir être adaptés aux situations nationales ou locales.</p> <p>Exemple 1 : International Life Sciences Institute (<i>ILSI</i>), 2008 (https://ilsi.eu/publication/considering-water-quality-for-use-in-the-food-industry/) :</p>	<p>Australie</p>
<p>Paragraphe 57 : Le Brésil propose la définition suivante :</p> <p>Dans l'arbre de décision, harmoniser les termes utilisés avec les définitions proposées (par exemple, remplacement du terme « eaux usées (traitées) » par le terme « eau réutilisée »). Dans la question 2, quelle norme adopter en l'absence de normes nationales ? Est-il possible d'indiquer l'un des exemples décrits ?</p> <p>Paragraphe 62 : Le Brésil propose la définition suivante :</p> <p>La présentation inclut les dangers chimiques. Il faut clarifier le fait que les dangers physiques/chimiques ne font pas partie du champ d'application de ces lignes directrices. L'inclusion des dangers chimiques/physiques dans l'ensemble du document crée la confusion.</p>	<p>Brésil</p>

<p>Paragraphe 53 : Dans ce paragraphe, parle-t-on des traitements contre les bactériophages en général ou plus spécifiquement contre les coliphages ? Nous devrions vérifier quelle est la terminologie la plus appropriée.</p> <p>Paragraphe 65 : (troisième puce) : « l'utilisation d'eau recyclée »</p> <p>Cette puce inclut-elle aussi l'eau de récupération ?</p>	Canada
<p>Nous proposons les indicateurs suivants :</p> <p>50. Les organismes indicateurs de contamination fécale sont composés des coliformes totaux, des coliformes fécaux (E. coli) et des coliformes.</p> <p>54. Nous annexons le guide du gouvernement colombien pour l'identification des parasites dans l'eau, qui peut être consulté à l'adresse suivante :</p> <p>https://www.ins.gov.co/BibliotecaDigital/guia-para-la-vigilancia-por-laboratorio-de-giardia-y-cryptosporidium-en-muestras-de-agua.pdf</p> <p>59. Points correspondant aux éléments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Systèmes d'irrigation / contact direct ou indirect avec le produit frais/ • Aucun contact direct ou indirect entre l'eau d'irrigation et le produit : 0 • Irrigation goutte à goutte : 0. • Irrigation par sillons : 1. • Irrigation par aspersion : 3. <p>Les points indiqués seraient plus pertinents si on les inversait du plus petit ou plus grand. (si ce changement est effectué, il conviendrait de modifier le numéro 60).</p> <p>71. Dans le cas d'un résultat positif aux E. coli génériques et/ou aux coliformes, il est recommandé de ne pas utiliser l'eau et d'introduire des actions correctives visant à rendre l'eau conforme aux critères d'acceptabilité. De nouvelles analyses et une vérification de la qualité de l'eau en présence de cas positifs devraient être réalisées ainsi qu'un échantillonnage et des tests de recherche de Salmonella spp. et E. coli O157:H7.</p>	Colombie
<p>Paragraphe 56 et 57 : L'Égypte suggère de fournir des exemples.</p> <p>Paragraphe 72 et 73 : L'Égypte recommande de demander à la FAO/OMS s'il est possible d'envisager la validation des exemples. L'Égypte demande aussi des explications supplémentaires sur les fréquences élevées/moyennes/faibles et les seuils des contaminants biologiques.</p>	Égypte
<p>Paragraphe 59 et 60 :</p> <p>Les lignes directrices de l'avant-projet devraient reposer sur des données scientifiques. Le Japon suggère d'utiliser les informations issues des JEMRA comme base de la discussion au sein du CCFH.</p> <p>Le Japon propose de remplacer les paragraphes 59 et 60 par le Tableau 1 du rapport des JEMRA (ERM n° 33) avec quelques modifications, notamment les suivantes, de sorte que les exploitants du secteur alimentaire puissent associer cet outil à d'autres outils dans l'avant-projet, en tenant compte du niveau de risque des sources d'eau et de leurs conditions locales. :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Supprimer la colonne « Étape 2 – Référence croisée » - Supprimer les deux dernières lignes « RÉDUCTION DES RISQUES CIBLES » et « Exemple » 	Japon

<p>- Remplacer « scores » par « taux d'efficacité » et ajouter l'introduction du Tableau 1 au paragraphe 58 comme suit : « Un exemple de taux d'efficacité sur les solutions d'atténuation des risques est présenté dans le tableau ci-après. » Le Japon espère que les solutions d'atténuation des risques du Tableau 1 seront ajoutées/complétées pendant la discussion du CCFH avec des informations complémentaires, comme les prochains travaux des JEMRA.</p> <p>Les lignes directrices nationales/locales, qui constituent la base des exemples, devraient être révisées à l'avenir. Le Japon propose de remplacer les arbres de décision/tableaux par des références (et des introductions) à chaque document d'orientation national/local, afin que le CCFH puisse facilement gérer les révisions de chaque document d'orientation national/local.</p> <p>Les lignes directrices et outils pratiques (y compris les critères microbiologiques) fournis en annexe sont tirés de lignes directrices nationales/locales existantes. Ils devraient être clairement mentionnés comme exemples afin que les utilisateurs de l'avant-projet du document puissent les appliquer conformément aux documents du Codex existants, en tenant compte des conditions locales. Dans le titre, l'expression « mesures de maîtrise incluant des exemples de » devrait être insérée devant le terme « critères microbiologiques ».</p> <p>Paragraphe 57 :</p> <p>Le Japon propose de supprimer le paragraphe 57 et d'ajouter une référence aux lignes directrices de l'Union européenne dans une courte introduction, comme suit : Exemple : Communication de la Commission relative à un document d'orientation concernant la gestion, grâce à une bonne hygiène au stade de la production primaire, des risques microbiologiques posés par les fruits et légumes frais (Journal officiel de l'UE, C 163, 23.05.2017, p. 1) Ces lignes directrices de l'Union européenne incluent un exemple d'arbre de décision destiné à l'évaluation de la nécessité et de la fréquence de l'analyse de l'eau.</p> <p>Les lignes directrices nationales/locales, qui constituent la base des exemples, devraient être révisées à l'avenir. Le Japon propose de remplacer les arbres de décision/tableaux par des références (et des introductions) à chaque document d'orientation national/local, afin que le CCFH puisse facilement gérer les révisions de chaque document d'orientation national/local.</p> <p>Le Japon propose :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de supprimer la figure du paragraphe 62 et les paragraphes 63-68 ; - de supprimer les paragraphes 70-72 ; et - de supprimer le tableau et les notes de bas de page du paragraphe 73. 	
<p>Paragraphe 58 : Il convient de souligner qu'aucun outil de décision seul ne répond à toutes les situations. Ces outils devraient donc être considérés comme un moyen d'évaluer une situation, et non comme des outils fixes.</p> <p>Paragraphe 60 : Eau d'irrigation n'entrant pas en contact avec la partie comestible des produits frais</p> <p>Il est important de tenir compte du fait que l'eau entrera en contact ou non avec la partie comestible des produits frais.</p>	Nouvelle-Zélande
<p>Dans l'Exemple 3, le tableau présente une vue d'ensemble permettant de décider de la fréquence d'échantillonnage et du critère microbiologique à appliquer, en fonction de l'usage prévu et de la source d'eau. La note de bas de page 3 sur l'eau souterraine non traitée recueillie à partir de puits semble absente. Cependant, la note de bas de page 5 (sur l'eau de surface non traitée) semble couvrir les deux sources et pourrait donc remplacer la note de bas de page 3.</p>	Norvège

<p>La note de bas de page 5 fait référence au critère 100 UFC/100 ml. Nous suggérons de réviser cette note de bas de page afin de faire référence à tous les critères microbiologiques suggérés pour les différentes utilisations de l'eau, et donc de clarifier le fait que l'eau répondant à ces critères est considérée comme sûre :</p> <p>L'eau de surface et l'eau souterraine provenant de puits (ex : forages) peuvent être de bonne qualité microbiologique et conformes aux critères suggérés pour l'indicateur des seuils de contamination fécale sans traitement. Si les informations sont suffisantes, l'eau est considérée comme sûre pour l'usage prévu.</p>	
<p>Au sujet de l'exemple 3, dans le tableau où l'on peut lire : Utilisation prévue de l'eau / Source d'eau /</p> <p>Critères suggérés comme indicateur de contamination fécale : E. coli, l'Uruguay souhaiterait émettre les observations suivantes :</p> <p>Dans la partie « Source d'eau, colonne Eau de surface non traitée/ canaux à ciel ouvert », l'Uruguay a remarqué que les numéros des notes de bas de page diffèrent selon les versions. Dans la partie « Source d'eau, colonne Eau souterraine non traitée recueillie à partir de puits », l'Uruguay suggère de supprimer le numéro qui figure dans la note de bas de page. Dans le même tableau, dans la partie « Avant récolte et récolte », où l'on peut lire « Fréquence d'échantillonnage et d'analyse moyenne », l'Uruguay estime qu'il conviendrait d'indiquer la référence qui permet de définir une fréquence moyenne et une fréquence faible, conformément à ce qui est indiqué dans le document et cité à l'Annexe II du Journal officiel de l'Union européenne, Communication de la Commission européenne n° 2017/C163/01.</p>	<p>Uruguay</p>
<p>Paragraphe 55 : Réviser comme suit :</p> <p>Afin de décider de la fréquence d'échantillonnage et DES CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES à appliquer, il est possible de recourir à un tableau POUR ÉVALUER LES RISQUES (voir exemple en annexe). Ce dernier doit tenir compte de la source et de l'usage prévu de l'eau agricole (par exemple, système d'irrigation, LAVAGE des fruits et légumes frais (FLF), caractéristiques des FLF ET usage prévu des FLF), mais aussi définir si l'eau convient à une utilisation agricole et établir les seuils microbiologiques recommandés ainsi que la fréquence de surveillance.</p> <p>Justification : Modification d'ordre rédactionnel pour plus de clarté.</p> <p>---</p> <p>Paragraphe 57, diagramme de l'arbre de décision, Question n° 3 :</p> <p>Remplacer le terme anglais « comes » par « come ». [Note du traducteur : le(s) changement(s) dans la version anglaise n'ont pas d'incidence sur la version française.]</p> <p>L'eau agricole entre-t-elle en contact direct avec...</p> <p>Justification : Modification d'ordre rédactionnel.</p> <p>---</p> <p>Paragraphe 58, phrase 2 :</p> <p>Remplacer le terme anglais « acknowledging » par le terme « acknowledge » [Note du traducteur : le(s) changement(s) dans la version anglaise n'ont pas d'incidence sur la version française.]</p> <p>Il convient de souligner qu'aucun outil de décision ne convient à toutes les situations.</p> <p>Justification : Modification d'ordre rédactionnel.</p>	<p>États-Unis d'Amérique</p>

Paragraphe 58, phrase 3 : Remplacer la phrase par ce qui suit :

« LES SCORES CI-APRÈS SONT DONNÉS À TITRE D'EXEMPLE UNIQUEMENT. D'AUTRES ÉLÉMENTS À PRENDRE EN CONSIDÉRATION PEUVENT DONNER LIEU À UN SCORE DIFFÉRENT. »

Justification : La phrase supprimée n'est pas claire. Elle peut être supprimée sans aucune perte de sens dans le document. La phrase ajoutée souligne le fait que d'autres scores peuvent s'appliquer dans des circonstances différentes. Par exemple, l'irrigation par aspersion donne actuellement un score égal à 0. En réalité, si de l'eau propre sans agents pathogènes ou de l'eau traitée est utilisée pour l'irrigation par aspersion, le score peut être plus élevé, et atteindre 2 ou 3, par exemple.

Après récolte

Nous recommandons de déplacer les exemples en annexe.

Paragraphe 61 : Réviser comme suit :

Les exemples ci-dessous sont proposés à titre d'illustration ; ils sont facultatifs et susceptibles de devoir être adaptés aux situations nationales ou locales. [Note du traducteur : le(s) changement(s) dans la version anglaise n'ont pas d'incidence sur la version française.]

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

Paragraphe 63, puce 3 : Réviser comme suit :

EST-CE QUE l'eau entre en contact ou non avec le produit, et si oui, sous quelle forme (eau, glace ou vapeur) ? [Note du traducteur : le(s) changement(s) dans la version anglaise n'ont pas d'incidence sur la version française.]

Justification : Modification d'ordre rédactionnel pour plus de cohérence dans les puces (« il est important de prendre en compte »).

Paragraphe 69 : Réviser comme suit :

Dans cet exemple, il est recommandé d'utiliser l'eau municipale, l'eau de puits présentant la même qualité que l'eau potable ou l'osmose inverse pour toute EAU EN contact direct avec les parties comestibles des produits récoltés, ...

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

Tableau de l'Exemple 3 :

La colonne « Eau souterraine non traitée recueillie à partir de puits » comporte une note de bas de page 3. Cette note de bas de page est inexistante, mais la note de bas de page 5 semble pertinente.

Envisager d'ajouter une colonne sous « Source d'eau » pour l'eau des puits profonds, car cette eau est souvent potable et exempte de bactéries.

<p>Le texte de la dernière ligne pour les pratiques avant récolte dans le tableau a été tronqué. Le texte du tableau devrait être ajusté pour plus de lisibilité (pas de césures incorrectes). [Note du traducteur : le(s) changement(s) dans la version anglaise n'ont pas d'incidence sur la version française.]</p> <p>La dernière section/ligne du tableau « Eau potable uniquement » n'est pas adaptée au format du tableau. Elle présente des colonnes pour les 6 sources d'eau et les fréquences d'analyse, mais il est difficile de savoir dans quelle mesure certaines de ces sources seraient potables.</p> <p>Justification : Modification d'ordre rédactionnel.</p>	
<p>Paragraphe 59, puce « Analyses microbiennes de l'eau » : Les entérocoques sont mentionnés dans le paragraphe 50, mais pas ici. Il faut soit les ajouter ici, soit les supprimer dans le paragraphe 50.</p> <p>Paragraphe 71 : Envisager l'expansion au-delà de la souche O157:H7 pour une analyse plus vaste des STEC.</p>	FoodDrinkEurope
ANNEXE II Produits de la pêche	
<p>Questions spécifiques à cette annexe :</p> <p>Q1 : Choisir les définitions les plus pertinentes pour les produits de la pêche, la récolte et l'eau adaptée aux fins prévues, à partir des définitions proposées à la section 4.</p> <p>Q2 : Examiner si les informations mentionnées à ce jour dans l'annexe sont suffisantes ou si le document doit être mis en pause jusqu'à la mise à disposition du rapport de la consultation d'experts des JEMRA sur l'utilisation et le recyclage de l'eau pour le poisson et les produits de la pêche afin d'inclure de plus amples informations.</p>	
<p>L'Argentine souscrit aux définitions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> o Produits de la pêche : Toute espèce de poisson ou de crustacé, mollusque, gastéropode, ou partie de ceux-ci, destinée à la consommation humaine. <p>Justification : Aucune édition des Codes d'usages pour les poissons et les produits de la pêche du Codex Alimentarius ne mentionne une définition précise des « produits de la pêche », mais lorsqu'il est question des bonnes pratiques propres à chacun, celles-ci sont précisées par type de produit pour les crustacés, les mollusques et les gastéropodes. En l'absence de pratiques pour les échinodermes, les holothuries et les reptiles aquatiques (qui sont mentionnés dans l'option 2) et pour éviter toute confusion liée à des incohérences entre différents documents, nous ne jugeons pas pertinent de les inclure dans cette définition. Toutefois, la seconde option fait référence au « produit qui en est dérivé », comme les huiles, les peaux et les farines de poisson, ce qui ne relève pas de cette Annexe.</p> <p>Récolte : Opérations impliquant le prélèvement du poisson dans l'eau. Justification : Nous prenons pour référence la définition de « harvesting » dans le Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CXC 52-2003, mis à jour en 2020). « Harvesting: Operations involving taking the fish from the water »</p> <ul style="list-style-type: none"> o Eau adaptée aux fins prévues : Eau de qualité telle qu'elle ne présente aucun danger pour la santé des personnes l'utilisant à des fins d'hygiène ou pour les consommateurs de produits de la pêche ayant été en contact direct ou indirect avec cette eau (par exemple, nettoyage des produits de la pêche, transport, refroidissement, conservation/stockage, transformation, et nettoyage des installations, équipements et ustensiles). o L'Argentine est favorable à la mise en pause du document jusqu'à l'élaboration du rapport de la consultation d'experts des JEMRA sur l'utilisation et le recyclage de l'eau pour le poisson et les produits de la pêche. <p>Justification : Nous estimons que les textes du Codex doivent reposer sur des preuves scientifiques. C'est pourquoi il est souhaitable que les informations techniques mentionnées dans le document soient validées par le comité d'experts.</p>	Argentine

<p>Définitions : le terme « eau adaptée aux fins prévues » est également défini dans la partie principale. Toutes les définitions doivent être cohérentes (titre et texte). Nous sommes en faveur du recours à une seule définition générique dans le texte principal, sans doublon dans l'annexe sur les produits de la pêche. Nous proposons donc le texte suivant : « Eau dont les exigences en matière de sécurité sanitaire sont déterminées par son usage (nettoyage des produits, refroidissement, conservation/stockage, transport, transformation, et nettoyage des installations, équipements et ustensiles) et qui ne présente aucun danger au point d'application. »</p> <p>Produits de la pêche : Toute espèce de poisson ou de crustacé, mollusque, gastéropode, ou partie de ceux-ci, destinée à la consommation humaine.</p> <p>Définitions : Récolte : Nous sommes en faveur de la définition suivante : « Pêche, capture ou prélèvement des poissons dans des zones de culture. »</p>	<p>Australie</p>
<p>Q1</p> <p>Produits de la pêche bis : tout animal aquatique à sang froid, ou toute partie ou produit qui en est dérivé, destiné à la consommation humaine, ce qui comprend tous les poissons, crustacés, mollusques, échinodermes, holothuries ou reptiles aquatiques.</p> <p>Justification : Le Brésil préfère cette définition, car elle est plus complète.</p> <p>Récolte : Processus consistant à rassembler et retirer les poissons de l'endroit où ils se sont développés.</p> <p>Justification : Texte adapté de la page suivante : https://www.fao.org/flw-in-fish-value-chains/value-chain/capture-fisheries/en/.</p> <p>Eau adaptée aux fins prévues : Définition superflue dans l'Annexe II – Produits de la pêche.</p> <p>Justification : Cette définition est déjà incluse dans la partie générale du document. Pourquoi faudrait-il ajouter une autre définition pour les produits de la pêche ?</p> <ul style="list-style-type: none"> Examiner si les informations mentionnées à ce jour dans l'annexe sont suffisantes ou si le document doit être mis en pause jusqu'à la mise à disposition du rapport de la consultation d'experts des JEMRA sur l'utilisation et le recyclage de l'eau pour le poisson et les produits de la pêche afin d'inclure de plus amples informations. <p>Justification : Le Brésil est d'accord.</p>	<p>Brésil</p>
<p>Q2 :</p> <p>Le Canada est en faveur de la mise en pause du document jusqu'à la réunion des JEMRA sur l'utilisation et le recyclage de l'eau pour le poisson et les produits de la pêche afin d'inclure de plus amples informations. Cela permettrait également de poursuivre les travaux au sein d'un groupe de travail électronique.</p> <p>Nous avons aussi constaté que les exemples ne mentionnent pas les opérations de transformation des mollusques. Les exemples pourraient être modifiés, ou un troisième exemple pourrait être ajouté afin d'évoquer, notamment les praires et les huîtres. Par exemple : « décorticage » au lieu d'« éviscération ». De nombreux scénarios nécessitant un reparcage et/ou une dépuraction des mollusques avant l'arrivée dans l'environnement de transformation.</p> <p>Q1 :</p> <p>Le Canada recommande de supprimer les trois définitions proposées pour l'eau adaptée aux fins prévues. Le Canada est d'avis que la définition de l'« eau adaptée aux fins prévues » dans la section générale du document devrait s'appliquer à l'ensemble du document, y compris les annexes.</p>	<p>Canada</p>

<p>Nous sommes en faveur de la définition incluse dans la section générale du document à la page 4 :</p> <p>Eau adaptée aux fins prévues : Eau dont l'innocuité a été établie par le biais d'une évaluation des risques dans les conditions d'utilisation prévues.</p> <p>Comme indiqué dans les directives, ce document constitue un cadre de principes généraux basé sur le risque pour la prise de décision au sujet des critères relatifs à l'adaptation de l'eau aux fins prévues impliquée dans la production d'aliments sûrs et propres à la consommation. Il ne stipule pas que l'eau ne devrait jamais présenter aucun risque. Dans le cas contraire, cela empêcherait toute décision.</p> <p>Par exemple, l'eau de mer est souvent utilisée par les navires pour certaines activités, comme le rinçage des poissons entiers. Il n'est pas possible d'exclure la possibilité d'un danger, comme suggéré dans les autres définitions, mais il est possible d'atténuer les dangers éventuels en nettoyant les poissons dans l'eau potable par la suite et en les rafraîchissant rapidement à 4 °C.</p> <p>Les membres et observateurs sont invités à : (Première puce) Terme « récolte »</p> <p>La première définition est plus appropriée, mais elle devrait être modifiée pour mieux inclure les opérations d'aquaculture et tous les animaux aquatiques. L'autre définition fait référence aux zones de culture, ce qui ne convient pas pour les poissons sauvages.</p> <p>Définition proposée :</p> <p>Opérations impliquant le retrait du ou des animaux aquatiques de l'eau ou du substrat (comme pour les huîtres et les praires récoltées sur les replats de marée/zones intertidales/autres structures à marée basse).</p> <p>Les membres et observateurs sont invités à : (Première puce) Terme « produits de la pêche »</p> <p>La définition des produits de la pêche bis est plus détaillée et plus spécifique. Cependant, nous suggérons de supprimer le terme « holothuries », car nous pensons qu'elles appartiennent au groupe des échinodermes.</p> <p>Il peut y avoir des variations régionales dans le champ d'application des produits inclus. Par exemple, la réglementation du Canada ne spécifie pas les animaux à sang froid et inclut donc des animaux tels que les phoques. D'autre part, les reptiles aquatiques ne sont pas reconnus comme des produits de la pêche au Canada.</p> <p>En outre, la définition du terme « poisson » dans le Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche est la suivante :</p> <p>Tout vertébré aquatique à sang froid (ectotherme). Les amphibiens et les reptiles aquatiques ne sont pas inclus.</p> <p>Devrions-nous envisager d'aligner la définition du terme « poisson » avec celle du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche pour plus de cohérence et de clarté ?</p>	
<p>Au vu de la pertinence qui peut être apportée par le comité d'experts, nous estimons plus prudent de mettre le document en pause et de l'enrichir, le cas échéant, avec les données scientifiques fournies par le comité. Il convient également de prendre en compte les travaux du comité du Codex sur la pêche, qui abordent des sujets pertinents dans ce domaine.</p>	Colombie
<p>Le Costa Rica estime que le document doit être mis en pause jusqu'à l'élaboration du rapport de la réunion d'experts des JEMRA sur l'utilisation et le recyclage de l'eau pour le poisson et les produits de la pêche.</p> <p>Le Costa Rica est favorable à la définition suivante : Eau adaptée aux fins prévues : Eau de qualité telle qu'elle ne présente aucun danger pour la santé des personnes l'utilisant à des fins d'hygiène ou pour les consommateurs de produits de la pêche ayant été en contact direct ou indirect avec cette eau (par exemple, nettoyage des produits de la pêche, transport, refroidissement, conservation/stockage, transformation, et nettoyage des installations, équipements et ustensiles).</p>	Costa Rica

<p>Le Costa Rica souscrit à la définition suivante de l'eau :</p> <p>Eau adaptée aux fins prévues : Eau de qualité telle qu'elle ne présente aucun danger pour la santé des personnes l'utilisant à des fins d'hygiène ou pour les consommateurs de produits de la pêche ayant été en contact direct ou indirect avec cette eau (par exemple, nettoyage des produits de la pêche, transport, refroidissement, conservation/stockage, transformation, et nettoyage des installations, équipements et ustensiles).</p> <p>Le Costa Rica est favorable aux définitions figurant dans l'annexe. Nous proposons néanmoins de supprimer les définitions suivantes : écloserie, récolte et récolte bis.</p> <p>Justification : les définitions mentionnées ne faisant pas référence au corps du document, nous n'estimons pas nécessaire de les conserver.</p> <p>En ce qui concerne la définition de produits de la pêche, nous souscrivons à la définition suivante :</p> <p>Produits de la pêche bis : Tout animal aquatique à sang froid, ou toute partie ou produit qui en est dérivé, destiné à la consommation humaine, ce qui comprend tous les poissons, crustacés, mollusques, échinodermes, holothuries ou reptiles aquatiques.</p>	
<p>L'Égypte recommande de mettre en pause le document jusqu'à la mise à disposition du rapport de la consultation d'experts des JEMRA sur l'utilisation et le recyclage de l'eau pour le poisson et les produits de la pêche afin d'inclure de plus amples informations.</p>	Égypte
<p>- Les États membres de l'Union européenne considèrent que les informations fournies par le rapport d'experts des JEMRA sont essentielles pour finaliser cette annexe. Ils encouragent les JEMRA à poursuivre leurs travaux et à faire part de leurs résultats le plus tôt possible, au moins auprès des présidents de l'avant-projet de directives.</p> <p>Observations pertinentes pour l'ensemble du document :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La cohérence doit être appliquée pour : <ul style="list-style-type: none"> - les termes anglais « decision tree tools (DTT) », « decision tools (DT) » et « decision support systems (DDS) tools », sachant que l'acronyme anglais « DT » est aussi utilisé pour désigner un arbre de décision ; [Note du traducteur : le(s) changement(s) dans la version anglaise n'ont pas d'incidence sur la version française.] - Les termes « biologique » et « microbiologique ». Étant donné que le champ d'application est plus large que celui des microbes, le terme « biologique » semble approprié. 	Union européenne
<p>Suggère de mettre en pause le document jusqu'à la mise à disposition du rapport de la consultation d'experts des JEMRA sur l'utilisation et le recyclage de l'eau pour le poisson et les produits de la pêche afin d'inclure de plus amples informations.</p>	Inde
<p>Le Japon suggère d'aligner les définitions sur celles du document CXC52 et des autres documents du Codex pertinents, car l'avant-projet devrait être utilisé conjointement avec ces documents.</p> <p>De plus, le choix des définitions les plus appropriées devrait être fait après la diffusion de l'ensemble des informations émanant des JEMRA.</p> <p>Le Japon est d'avis de mettre en pause ce document jusqu'à ce que les recommandations des JEMRA soient entièrement disponibles.</p> <p>Les lignes directrices de l'avant-projet devraient reposer sur des données scientifiques. Le Japon suggère d'utiliser les informations issues des JEMRA comme base de la discussion au sein du CCFH, et de focaliser le champ d'action de l'avant-projet sur les dangers biologiques lorsque les informations des JEMRA seront disponibles.</p>	Japon

<p>Les lignes directrices et les outils pratiques (y compris les critères microbiologiques) tirés des lignes directrices nationales/locales existantes devraient être clairement mentionnés comme exemples, afin que les utilisateurs de l'avant-projet du document puissent les appliquer conformément aux documents du Codex existants, en tenant compte des conditions locales.</p> <p>Les lignes directrices de l'avant-projet devraient reposer sur des données scientifiques. Le Japon suggère d'utiliser les informations issues des JEMRA comme base de la discussion au sein du CCFH, et de focaliser le champ d'action du document sur les dangers biologiques lorsque les informations des JEMRA seront disponibles.</p> <p>Dans l'ensemble du document, le terme « dangers/contaminants chimiques et physiques » devrait être révisé.</p>	
<p>Le Kenya considère que les informations fournies jusqu'à présent en annexe sont suffisantes pour permettre l'avancement du document à l'étape suivante de l'élaboration.</p>	Kenya
<p>La Malaisie est également d'avis de mettre en pause le document jusqu'à la mise à disposition du rapport de la consultation d'experts des JEMRA sur l'utilisation et le recyclage de l'eau pour le poisson et les produits de la pêche.</p> <p>La Malaisie est d'accord avec les définitions suivantes dans l'Annexe II – Produits de la pêche :</p> <p>Produits de la pêche : « Toute espèce de poisson ou de crustacé, mollusque, gastéropode, ou partie de ces derniers, destinée à la consommation humaine. »</p> <p>Récolte : « Opérations impliquant le prélèvement du poisson dans l'eau »</p>	Malaisie
<p>Annexe II Produits de la pêche</p> <p>Concernant la question suivante : Examiner si les informations mentionnées à ce jour dans l'annexe sont suffisantes ou si le document doit être mis en pause jusqu'à la mise à disposition du rapport de la consultation d'experts des JEMRA sur l'utilisation et le recyclage de l'eau pour le poisson et les produits de la pêche afin d'inclure de plus amples informations.</p> <p>JUSTIFICATION :</p> <p>Nous considérons qu'il convient de conserver le document et d'attendre le rapport des experts JEMRA afin de ne pas omettre d'informations susceptibles de faciliter la préparation des directives.</p>	Mexique
<p>Nous considérons que le rapport des experts JEMRA est essentiel pour finaliser l'annexe sur les produits de la pêche, et nous recommandons vivement de mettre en pause l'annexe jusqu'à ce que le rapport des experts soit disponible.</p>	Norvège
<p>Nous soutenons les définitions :</p> <p>Produits de la pêche bis : Tout animal aquatique à sang froid, ou toute partie ou produit qui en est dérivé, destiné à la consommation humaine, ce qui comprend tous les poissons, crustacés, mollusques, échinodermes, holothuries ou reptiles aquatiques</p> <p>Récolte : Opérations impliquant le prélèvement du poisson dans l'eau.</p> <p>Eau adaptée aux fins prévues : Eau dont les exigences en matière de sécurité sanitaire sont déterminées par son usage et qui ne présente aucun risque au point d'application.</p> <p>En ce qui concerne l'invitation à examiner si le document doit être mis en pause jusqu'à ce que les JEMRA mettent à disposition leur rapport sur l'utilisation et le recyclage de l'eau pour le poisson et les produits de la pêche, nous estimons que :</p> <p>Le document doit être mis en pause jusqu'à l'élaboration du rapport de la consultation d'experts des JEMRA sur l'utilisation et le recyclage de l'eau pour le poisson et les produits de la pêche.</p>	Pérou

<p>L'Arabie saoudite considère que les définitions suivantes sont les plus appropriées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Produits de la pêche : Toute espèce de poisson ou de crustacé, mollusque, gastéropode, ou partie de ceux-ci, destinée à la consommation humaine. <input type="checkbox"/> Récolte : Opérations impliquant le prélèvement du poisson dans l'eau. <input type="checkbox"/> Eau adaptée aux fins prévues : Eau d'une qualité telle que, après avoir été en contact direct ou indirect avec les produits de la pêche (pendant le lavage, le stockage, le transport, la transformation ; le nettoyage des ustensiles, installations et équipements ; et son utilisation pour l'hygiène du personnel en contact avec les aliments), elle ne présentera aucun danger pour la santé des consommateurs. <p>L'Arabie saoudite suggère la mise en pause du document jusqu'à ce que le rapport des experts JEMRA soit disponible afin d'inclure toutes les informations complémentaires.</p>	<p>Arabie saoudite</p>
<p>Q2 Les informations présentées dans cette annexe, et notamment l'évaluation des risques et l'arbre de décision, peuvent être révisées et modifiées après la mise à disposition du rapport des experts JEMRA afin d'apparaître dans un format plus lisible et adapté aux directives du Codex.</p>	<p>Thaïlande</p>
<p>L'Uruguay estime plus approprié d'attendre le rapport des JEMRA sur l'utilisation et le recyclage de l'eau pour le poisson et les produits de la pêche.</p>	<p>Uruguay</p>
<p>Q1 Les États-Unis d'Amérique ont formulé les observations suivantes sur les définitions.</p> <p>Q2 Les États-Unis d'Amérique estiment que cette annexe devrait être mise en pause jusqu'à ce que les informations pertinentes émanant des JEMRA soient disponibles.</p>	<p>États-Unis d'Amérique</p>
<p>FINALITÉ ET CHAMP D'APPLICATION</p>	
<p>Paragraphe 3 : Réviser comme suit, avec l'ajout d'une troisième phrase et l'élaboration d'un nouveau paragraphe pour le reste du texte initial :</p> <p>3. La présente annexe a pour but et pour champ d'application d'élaborer des recommandations pour l'approvisionnement, l'utilisation et le recyclage d'une eau de qualité en contact direct et indirect avec le poisson et les produits de la pêche. Le champ d'application inclut l'élevage ou la capture du poisson et des produits de la pêche, ainsi que les activités de rétention et de transformation en appliquant le principe d'« adaptation aux fins prévues » selon une approche basée sur le risque. L'EAU ADAPTÉE AUX FINS PRÉVUES POUR LES PRODUITS DE LA PÊCHE EST UNE EAU D'UNE QUALITÉ TELLE QUE, APRÈS AVOIR ÉTÉ EN CONTACT DIRECT OU INDIRECT AVEC LES PRODUITS DE LA PÊCHE (PENDANT LE LAVAGE, LE STOCKAGE, LE TRANSPORT, LA TRANSFORMATION ; LE NETTOYAGE DES USTENSILES, INSTALLATIONS ET ÉQUIPEMENTS ; ET SON UTILISATION POUR L'HYGIÈNE DU PERSONNEL EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS), ELLE NE PRÉSENTERA AUCUN DANGER POUR LA SANTÉ DES CONSOMMATEURS.</p> <p>3bis. Cette annexe recommande des bonnes pratiques d'hygiène et des stratégies d'intervention potentielles spécifiques d'un secteur et basées sur le risque pertinentes pour l'eau et son utilisation. Elle propose également des exemples d'outils de systèmes de soutien à la prise de décision (SSPD) tels que les arbres de décision pour déterminer la qualité d'eau nécessaire pour chaque usage prévu dans le domaine du poisson et des produits de la pêche.</p> <p>Justification : Intégrer le contenu de la définition proposée pour le terme « eau adaptée aux fins prévues » dans le texte afin d'éviter de définir le terme « eau adaptée aux fins prévues » dans l'annexe alors qu'il est déjà défini dans la section générale.</p>	<p>États-Unis d'Amérique</p>

UTILISATION	
Pour plus de cohérence avec le document principal et l'Annexe I, le Japon propose d'insérer l'expression « est complémentaire et » devant l'expression « devrait être utilisée conjointement ».	Japon
Paragraphe 4 : Pour plus de cohérence avec l'Annexe I – Produits frais, utiliser le même format. (Le texte doit se présenter comme suit.) La présente annexe est complémentaire et devrait être utilisée en association avec :	Canada
DÉFINITIONS	
Le Canada estime que les définitions devraient se limiter à celles qui sont essentielles pour la mise en œuvre de ces lignes directrices. Certains termes sont déjà définis dans le Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche, tandis que d'autres termes sont couramment utilisés et bien compris ou absents de l'annexe, mais sont définis dans le document (par exemple, éviscération, éclosion, bassin d'aquaculture, usine de fabrication).	Canada
Nous suggérons l'option suivante : Eau adaptée aux fins prévues : Eau dont les exigences en matière de sécurité sanitaire sont déterminées par son usage et qui ne présente aucun risque au point d'application.	Colombie
L'Égypte recommande d'utiliser la définition suivante pour le terme « produits de la pêche » : Toute espèce de poisson ou de crustacé, mollusque, gastéropode, ou partie de ces derniers, destinée à la consommation humaine. L'Égypte ne choisira pas l'une des définitions proposées pour le terme « récolte » dans le document, mais elle suggérera une nouvelle définition : Récolter : acte de retirer le poisson des installations de production dans de bonnes conditions afin que la survie et la qualité de ce dernier soient assurées en vue d'autres utilisations. L'Égypte recommande d'utiliser la définition suivante pour le terme « eau adaptée aux fins prévues » : Eau dont les exigences en matière de sécurité sanitaire sont déterminées par son usage et qui ne présente aucun risque au point d'application.	Égypte
<ul style="list-style-type: none"> Produits de la pêche : Nous préférons la première définition, car la seconde inclut les reptiles aquatiques, ce qui entre en contradiction avec la définition de référence du terme « poisson » dans le document CXC 52-2003. Récolte : Nous préférons la première définition, présente dans le document CXC 52-2003, et nous proposons d'inclure le texte suivant en gras : Opérations impliquant le prélèvement du poisson dans l'eau à des fins de production d'aliments. Eau adaptée aux fins prévues : L'introduction d'une définition dans l'Annexe II ne semble apporter aucune valeur ajoutée, car une définition est déjà fournie dans le document principal. 	Union européenne
Pour le terme « eau adaptée aux fins prévues », nous préférons la définition suivante : « Eau de qualité telle qu'elle ne présente aucun danger pour la santé des personnes l'utilisant à des fins d'hygiène ou pour les consommateurs de produits de la pêche ayant été en contact direct ou indirect avec cette eau (par exemple, nettoyage des produits de la pêche, transport, refroidissement, conservation/stockage, transformation, et nettoyage des installations, équipements et ustensiles). »	Iran
<ul style="list-style-type: none"> Les définitions des termes « bassin d'aquaculture », « éclosion » et « usine de fabrication » devraient être supprimées de la section, car ces termes ne sont pas utilisés dans l'Annexe II. Le Japon suggère que la définition des termes « produits de la pêche » et « eau adaptée aux fins prévues » soient cohérentes avec le 	Japon

document CXC 52-2003 et que le choix des définitions les plus appropriées soit fait après la mise à disposition de l'ensemble des informations par les JEMRA.	
<p>Le Kenya propose les définitions suivantes pour les termes « produits de la pêche », « récolte » et « eau adaptée aux fins prévues », car elles semblent les plus appropriées par rapport aux définitions proposées à la section 5 et les plus précises .</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produits de la pêche : Toute espèce de poisson ou de crustacé, mollusque, gastéropode, ou partie de ces derniers, destinée à la consommation humaine. - Récolte : Opérations impliquant le prélèvement du poisson dans l'eau. - Eau adaptée aux fins prévues : Eau d'une qualité telle que, après avoir été en contact direct ou indirect avec les produits de la pêche (pendant le lavage, le stockage, le transport, la transformation ; le nettoyage des ustensiles, installations et équipements ; et son utilisation pour l'hygiène du personnel en contact avec les aliments), elle ne présentera aucun danger pour la santé des consommateurs. 	Kenya
<p>Eau adaptée aux fins prévues :</p> <p>Nous préférons la formulation suivante :</p> <p>Eau adaptée aux fins prévues : Eau de qualité telle qu'elle ne présente aucun danger pour la santé des personnes l'utilisant à des fins d'hygiène ou pour les consommateurs de produits de la pêche ayant été en contact direct ou indirect avec cette eau (par exemple, nettoyage des produits de la pêche, transport, refroidissement, conservation/stockage, transformation, et nettoyage des installations, équipements et ustensiles). Nous estimons que cette définition est plus appropriée.</p> <p>JUSTIFICATION : Nous estimons que cette définition est plus appropriée.</p> <p>Récolte</p> <p>Nous préférons la formulation utilisée pour le terme « récolte ».</p> <p>Récolte : Opérations impliquant le prélèvement du poisson dans l'eau.</p> <p>Justification : Nous estimons que cette définition est plus appropriée.</p> <p>Produits de la pêche bis :</p> <p>Nous préférons la définition du terme « produits de la pêche bis ».</p> <p>Justification : Nous préférons la définition du terme « produits de la pêche bis ». Nous estimons que cette définition est plus complète.</p>	Mexique
<p>Produits de la pêche</p> <p>Nous sommes en faveur de la première définition :</p> <p>Toute espèce de poisson ou de crustacé, mollusque, gastéropode, ou partie de ces derniers, destinée à la consommation humaine.</p> <p>La seconde définition inclut les reptiles aquatiques, ce qui entre en contradiction avec la définition de référence du terme « poisson » dans le document CXC 52-2003.</p>	Norvège

<p>Récolte</p> <p>Nous sommes en faveur de la première définition, telle qu'indiquée dans le document CXC 52-2003 :</p> <p>Opérations impliquant le prélèvement du poisson dans l'eau.</p>	
<p>Nous choisissons la définition du terme « produits de la pêche bis », mais quelques modifications sont nécessaires. La définition actuelle ne comprend pas les plantes aquatiques. Par conséquent, nous suggérons d'inclure le texte suivant entre guillemets dans la définition.</p> <p>Produits de la pêche bis : tout animal aquatique à sang froid, « plante aquatique » ou toute partie ou produit qui en est dérivé, destiné à la consommation humaine, ce qui comprend tous les poissons, crustacés, mollusques, échinodermes, holothuries ou reptiles aquatiques.</p> <p>Pour le terme « récolte », nous choisissons la définition « récolte » et non « récolte bis ».</p> <p>Pour le terme « eau adaptée aux fins prévues », nous choisissons la deuxième solution : « Eau de qualité telle qu'elle ne présente aucun danger pour la santé des personnes l'utilisant à des fins d'hygiène ou pour les consommateurs de produits de la pêche ayant été en contact direct ou indirect avec cette eau (par exemple, nettoyage des produits de la pêche, transport, refroidissement, conservation/stockage, transformation, et nettoyage des installations, équipements et ustensiles). »</p>	République de Corée
<p>o Choisir les définitions les plus pertinentes pour les produits de la pêche, la récolte et l'eau adaptée aux fins prévues, à partir des définitions proposées à la section 4.</p> <p>Pour le terme « produits de la pêche », nous préférons la définition « produits de la pêche bis », car elle est plus en accord avec le Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CXC 52-2003).</p> <p>La définition du terme « récolte » devrait également faire référence au document CXC 52-2003 afin que les définitions des deux normes soient cohérentes.</p> <p>Pour le terme « eau adaptée aux fins prévues », nous sommes d'avis que l'une ou l'autre des deux dernières définitions présentées à la page 25 du document CX/FH 22/52/8 peut être utilisée. Toutefois, cette définition devrait être également alignée avec la définition du terme « eau adaptée aux fins prévues » dans le texte principal.</p>	Thaïlande
<p>Eau adaptée aux fins prévues : L'Uruguay juge la deuxième définition plus pertinente.</p>	Uruguay
<p>Produits de la pêche : Deux définitions sont fournies.</p> <p>Les États-Unis d'Amérique préfèrent la seconde définition, « produits de la pêche bis ».</p> <p>Récolte : Deux définitions sont fournies.</p> <p>Les États-Unis d'Amérique préfèrent la seconde définition, « récolte bis ».</p> <p>Eau adaptée aux fins prévues :</p> <p>Les États-Unis d'Amérique recommandent de supprimer ces définitions et d'intégrer les informations dans la première définition du paragraphe 3, comme indiqué ci-avant.</p> <p>Justification : La section générale du document définit l'« eau adaptée aux fins prévues » comme de l'eau dont l'innocuité a été établie par le biais d'une évaluation des risques dans les conditions d'utilisation prévues. Le fait d'avoir une définition différente pour le terme « eau adaptée aux fins prévues » en annexe peut porter à confusion. Cela étant dit, nous sommes d'avis que cette annexe doit indiquer les critères</p>	États-Unis d'Amérique

d'une eau adaptée aux fins prévues pour les produits de la pêche. Il est préférable d'insérer ces informations dans le texte plutôt que de fournir une nouvelle définition.	
L'IFT estime que les définitions initiales (non identifiées par le terme « bis ») constituent les meilleurs choix et que la dernière (troisième) puce sur l'« eau adaptée aux fins prévues » est le meilleur choix.	IFT
EAU UTILISÉE DANS LES FERMES PISCICOLES OU LES ZONES DE CULTURE	
<p>Paragraphe 9 :</p> <p>L'eau douce n'est généralement pas utilisée pour l'entreposage humide des mollusques bivalves. Les systèmes terrestres pour les mollusques bivalves sont souvent dégradés par l'environnement marin et traités avant utilisation.</p> <p>Paragraphe 12 : Le texte fait tout d'abord référence aux choix d'eau dans les opérations terrestres, bien que la section soit dédiée aux navires.</p> <p>« Lorsqu'on envisage l'utilisation d'eau douce ou d'eau de mer dans les opérations terrestres, »</p> <p>Paragraphe 15 :</p> <p>Cet exemple d'arbre de décision ne montre que <i>V. parahaemolyticus</i>. L'arbre de décision peut-il être utilisé pour d'autres dangers ? Si oui, nous suggérons de clarifier ce point.</p> <p>Diagramme : Exemple d'arbre de décision pour la transformation à terre du poisson marin ou estuarien</p> <p>Cet exemple d'arbre de décision indique que si de l'eau potable est utilisée pour la glace, Vp et d'autres dangers devraient être pris en considération. Le terme « potable » signifie que l'eau est adaptée d'un point de vue microbiologique. Il ne semble pas utile d'indiquer que ce danger doit être pris en considération.</p> <p>Toutes les flèches pointent vers Vp, qui est considéré comme un danger. Dans ce cas, il n'y a aucune décision à prendre. L'intention consiste-t-elle à déterminer l'ampleur du risque ? Si oui, cette ampleur devrait apparaître plus clairement dans le diagramme.</p> <p>La raison pour laquelle O et N pour le stockage à moins de 4 °C pointent vers le danger Vp n'est pas claire.</p>	Canada
<p>Paragraphe 11</p> <p>Nous proposons :</p> <p>11. [...] Lorsqu'on envisage différentes sources d'eau, y compris pour la confection de glace, le refroidissement ou le nettoyage des navires de pêche en mer, l'eau saumâtre et l'eau de mer constitueront le choix naturel de source d'eau.</p> <p>Suppression de « en » et ajout de « a » dans la version espagnole [<i>Note de traduction : cette modification ne s'applique pas à la version française.</i>].</p>	Colombie
Le Japon suggère que le CCFH entame les discussions en s'appuyant sur les exemples de l'avant-projet après la mise à disposition de l'ensemble des informations émanant des JEMRA. Veuillez vous reporter aux observations générales.	Japon
<p>Paragraphe 5 :</p> <p>Eau adaptée aux fins prévues :</p>	Mexique

<p>Eau adaptée aux fins prévues : Eau d'une qualité telle que, après avoir été en contact direct ou indirect avec les produits de la pêche (pendant le lavage, le stockage, le transport, la transformation ; le nettoyage des ustensiles, installations et équipements ; et son utilisation pour l'hygiène du personnel en contact avec les aliments), elle ne présentera aucun danger pour la santé des consommateurs.</p> <p>Produits de la pêche bis :</p> <p>Produits de la pêche bis : Tout animal aquatique à sang froid, ou toute partie ou produit qui en est dérivé, destiné à la consommation humaine, ce qui comprend tous les poissons, crustacés, mollusques, échinodermes, holothuries ou reptiles aquatiques. <i>[Note de traduction : cette modification ne s'applique pas à la version française.]</i></p> <p>Paragraphe 7</p> <p>Annexe II Produits de la pêche</p> <p>Les systèmes extensifs désignent les cultures côtières de bivalves, les bassins côtiers d'élevage de poissons ou les cages en mer. La qualité de cette eau devrait, dans la mesure du possible, être conforme aux recommandations relatives aux bonnes pratiques d'aquaculture.</p>	
<p>Observations sur le paragraphe 7 : Il nous semble que cette section couvre l'élevage de poissons, y compris l'élevage intensif. Par conséquent, nous suggérons la reformulation suivante pour le paragraphe 7 afin d'inclure les systèmes qui ne sont pas couverts par des systèmes extensifs ou terrestres (l'élevage de poissons en Norvège est en majorité intensif) :</p> <p>L'eau utilisée dans les fermes piscicoles ou les zones de culture devrait, dans la mesure du possible, être conforme aux recommandations des bonnes pratiques d'aquaculture de façon à garantir que les produits de la pêche cultivés soient sûrs pour la consommation humaine.</p> <p>Observations sur le paragraphe 9 : Nous suggérons d'inclure l'utilisation de l'eau de mer dans ce paragraphe, conformément aux pratiques actuelles pour les systèmes terrestres. Par conséquent, nous proposons de supprimer la première phrase du paragraphe 9.</p> <p>En outre, nous suggérons d'évoquer et de décrire l'utilisation de l'eau de mer dans les systèmes terrestres au sein de cette section.</p>	Norvège
<p>Au paragraphe 15 « Exemple d'arbre de décision pour la transformation et la manipulation en mer du poisson marin ou estuarien », l'Uruguay propose d'inclure également un arbre de décision pour</p> <ul style="list-style-type: none"> • la production de produits de la pêche • le procédé et la manipulation du poisson d'eau douce <p>Car tous deux entrent dans le champ d'application du document.</p> <p>Dans l'exemple d'arbre de décision pour la transformation à terre du poisson marin ou estuarien, l'Uruguay estime que toutes les lettres du tableau devraient être identifiées.</p>	Uruguay
<p>Paragraphe 12 : Réviser comme suit :</p> <p>La décision D'UTILISER DE L'EAU DOUCE OU DE L'EAU DE MER DANS LES OPÉRATIONS TERRESTRES dépendra de plusieurs facteurs, tels que le type d'eau disponible, la disponibilité d'un approvisionnement en eau régulier, l'emplacement de l'usine à glace, etc.</p> <p>Justification : Modification d'ordre rédactionnel.</p> <p>---</p> <p>Paragraphe 13, première puce : Remplacer le terme anglais « needs » par le terme « need ». <i>[Note du traducteur : le(s) changement(s) dans la version anglaise n'ont pas d'incidence sur la version française.]</i></p> <p>Justification : Modification d'ordre rédactionnel.</p>	États-Unis d'Amérique

<p>---</p> <p>Exemples d'arbres de décision utilisés pour la récolte et la transformation du poisson</p> <p>Ces exemples semblent être des arbres de décision permettant de déterminer si la charge de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> est trop élevée. Cette annexe concerne l'eau adaptée aux fins prévues dans la production de produits de la pêche. Ces arbres de décision semblent utiles, mais une discussion devrait être menée sur le rapport entre le résultat (charge de <i>Vibrio parahaemolyticus</i>) et le fait que l'eau utilisée à des points spécifiques soit adaptée aux fins prévues.</p> <p>Seul l'arbre de décision pour la transformation à terre montre une étape qui conclut que l'eau était adaptée aux fins prévues (lavage de la cavité abdominale du poisson avec de l'eau potable). Cet exemple peut contenir des discussions supplémentaires pour indiquer si d'autres types d'eau sont adaptés aux fins prévues, peut-être à l'aide d'expressions conditionnelles : par exemple, si l'eau de mer utilisée pour le stockage des poissons est acheminée à bord en mer, à distance de moteurs ou de zones d'élimination des déchets, et si la température de l'eau est inférieure à X °C, alors l'eau devrait contenir une proportion minimale d'agents pathogènes tels que <i>Vibrio parahaemolyticus</i> et serait considérée comme adaptée aux fins prévues.</p> <p>Par ailleurs, nous avons déjà observé que le fait d'avoir une seule case indiquant si l'eau est adaptée aux fins prévues peut sous-entendre que ce n'est pas le cas pour les autres types d'utilisation de l'eau (par exemple, eau douce potable utilisée pour la glace). Des discussions supplémentaires sur les résultats permettant de déterminer que l'eau utilisée est adaptée aux fins prévues éviteraient ce type d'implications.</p> <p>Plusieurs problèmes de mise en forme ont également été observés dans le second diagramme. Ainsi, les lettres t, u, v et w manquent dans les cases et une ligne en pointillé n'est pas expliquée.</p>	
EAU UTILISÉE POUR LA RÉCOLTE ET POUR LA TRANSFORMATION ET LA CONSERVATION EN MER	
<p>Dans les questions s), o), v) et q), il est indiqué que les réponses positives et négatives concluent à un risque lié à Vp. Cela ne remplit pas la fonction d'aide à la décision du diagramme.</p>	Mexique
UTILISATIONS DE L'EAU POUR LA TRANSFORMATION DANS UN ÉTABLISSEMENT À TERRE	
<p>Paragraphe 16</p> <p>L'eau est employée pour le lavage du poisson, le nettoyage des zones de transformation, le refroidissement et autres fins de transformation, le poisson en saumure, le glaçage du poisson surgelé afin de maintenir sa qualité au cours du stockage frigorifique, etc.</p>	Mexique
RÉUTILISATION DE L'EAU	
<p>Paragraphe 18 : L'utilisation relativement importante d'eau dans la production de poisson peut limiter la possible réutilisation de l'eau à un usage principalement sur site ou à proximité d'eaux usées récupérées.</p> <p>Nous suggérons d'utiliser les définitions fournies dans la section générale de l'avant-projet de directives.</p>	Nouvelle-Zélande