

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 6 de l'ordre du jour

CX/FH 22/53/6 Add. 1

Novembre 2022

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Cinquante-troisième session
San Diego, États-Unis d'Amérique
29 novembre – 2 décembre 2022 et 8 décembre 2022

Avant-projet de Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la
production et la fabrication des aliments

Observations en réponse à la lettre circulaire CL 2022/48/OCS-FH

Observations de l'Argentine, de l'Australie, du Canada, de la Colombie, du Costa Rica, de Cuba, de l'Égypte, de l'Inde, de l'Iraq, du Japon, du Kenya, de la Malaisie, du Maroc, du Pérou, de la République de Corée, de Singapour, de la Thaïlande, du Royaume-Uni, de l'Uruguay, des États-Unis d'Amérique ainsi que du Consumer Goods Forum, de la FAO, de Food Industry Asia, de l'ICBA et de l'IIDF/FIL

Généralités

1. Ce document regroupe les observations reçues par l'intermédiaire du Système de mise en ligne des observations du Codex (OCS) en réponse à la lettre circulaire CL 2022/48/OCS-FH publiée en septembre 2022. 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.

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

<p>Absence de certaines définitions, et dans ce cas, suggestion de texte pour toutes les définitions manquantes.</p> <p>En ce qui concerne les définitions manquantes de « gestion active » et « gestion passive », nous sommes d'accord pour y travailler conjointement. Approuver les modifications apportées au Tableau 1 afin d'indiquer les risques moyens au lieu des risques faibles dans le cas de produits frais cuits ou transformés par le consommateur ou l'exploitant du secteur alimentaire.</p> <p>Nous ne voyons pas de modification apportée au Tableau 1. Si la modification proposée concerne l'eau entrant en contact avec la partie comestible, pour les colonnes Eau réutilisée non traitée et Eaux de surface ou souterraines de qualité inconnue, nous donnons notre accord. Choix entre le terme « évaluation des risques liés à l'eau » et « analyse des risques liés à l'eau ».</p> <p>Option 1 : [Évaluation des risques liés à l'eau] Choix entre le terme « évaluation des risques liés à l'eau » et « analyse des risques liés à l'eau ».</p> <p>Option 1 : [Évaluation des risques liés à l'eau] Nous choisissons cette définition, car le document aborde l'identification d'éventuels dangers biologiques, par le biais d'une évaluation de la source d'eau qui tient compte des principaux aspects liés à ces risques potentiels ; par exemple : origine de la source d'eau, éventuelles mesures de maîtrise, historique d'utilisation, utilisation finale du produit alimentaire, etc. Approuver l'ajout de texte dans la deuxième partie du paragraphe 30 à propos de la mise en œuvre d'un suivi opérationnel complémentaire simple dans les systèmes à petite échelle.</p> <p>Nous approuvons le texte, mais nous proposons de supprimer « Comme les résultats de ces analyses (de vérification) ne sont pas immédiatement disponibles » afin de clarifier qu'il s'agit d'une recommandation complémentaire, qui ne remplace pas les analyses microbiologiques. Le paragraphe serait rédigé comme suit :</p> <p>30. Il est recommandé de maîtriser, suivre et enregistrer la qualité de cette eau dans les établissements d'emballage en recherchant la présence d'organismes indicateurs et/ou de micro-organismes pathogènes d'origine alimentaire. Il est recommandé de procéder à un suivi opérationnel simple complémentaire, comme une analyse rapide de la qualité de l'eau, au travers de l'analyse de la turbidité, des résidus de chlore ou d'une observation visuelle. Cette dernière est particulièrement importante dans les systèmes à petite échelle, où la fréquence des analyses de vérification est généralement faible. Évaluer les exemples restants et déterminer si les outils (arbre de décision) sont pertinents pour l'élaboration du document.</p> <p>Nous considérons que l'arbre de décision est un outil pertinent pour l'élaboration du document. Choisir de conserver ou supprimer les textes faisant référence aux dangers chimiques ou à leur maîtrise, compte tenu du fait que ces questions ne figurent pas dans le champ d'application du document (par exemple, paragraphe 34).</p>	<p>Argentine</p>
---	-------------------------

<p>Nous estimons que bien que les références aux dangers chimiques ou à leur maîtrise se trouvent en dehors du champ d'application du document, il est important de les mentionner dans ce dernier, car l'utilisation de biocides lors du traitement de l'eau entrant dans la transformation des aliments constitue une pratique fréquente pour éviter les risques de contamination croisée.</p> <p>Nécessité de conserver certaines définitions dans le document (par exemple, système HACCP, système d'hygiène des aliments) ou d'insérer une référence croisée vers les documents du Codex appropriés.</p> <p>Il convient de conserver dans le document la définition de système HACCP et d'inclure une référence en ajoutant à la définition (reportez-vous aux Principes généraux d'hygiène alimentaire CXC 1-1969).</p> <p>Choix entre les options 1 et 2 concernant la définition de l'eau adaptée aux fins prévues.</p> <p>Nous choisissons l'option 2.</p> <p>Approuver les modifications proposées pour la définition du terme « produits frais » (voir la section relative aux définitions dans l'Annexe I) et décider de l'emplacement de cette définition (dans la partie générale ou dans l'Annexe I).</p> <p>Nous validons la définition du terme « produit frais » dans l'Annexe I et nous suggérons qu'elle figure dans les définitions de la Section générale des Directives, pour des raisons d'organisation du document.</p> <p>Nécessité d'une définition pour le terme « gestion active » et/ou « gestion passive », et dans ce cas, suggestion de texte pour la définition.</p> <p>Nous maintenons notre réponse à la 2^e puce de l'alinéa a).</p> <p>Accord éventuel portant sur les définitions actuellement incluses dans le document.</p> <p>Nous sommes d'accord avec les définitions qui figurent dans le document.</p> <p>Indiquer si le champ d'application de l'annexe est pertinent.</p> <p>Aucune observation</p> <p>Décider si l'annexe nécessite une description plus approfondie des différents types de source d'eau afin de refléter les orientations fournies dans l'Annexe I.</p> <p>Aucune observation</p> <p>Déterminer si les arbres de décision proposés sont pertinents pour une utilisation correcte de l'eau dans le processus.</p> <p>Aucune observation</p>	
<p>L'Australie préfère attendre la publication des rapports mentionnés des JEMRA, qui pourront alors être cités en référence et inclus dans l'annexe sur les produits laitiers afin que le texte soit plus complet.</p> <p>Elle se montre favorable à l'établissement d'un GTE chargé de l'élaboration de l'annexe sur les produits laitiers, pour examen par la cinquante-quatrième session du CCFH.</p>	Australie
<p>ii. plus particulièrement apporter sa contribution sur les points suivants :</p>	Canada

<p>b) En ce qui concerne l'annexe sur les produits frais, des contributions spécifiques sont requises pour :</p> <p>Observation sur la puce numéro 2 – Dans ce contexte, il nous semble pertinent de conserver les textes. Il s'agit d'un danger chimique potentiel qui peut être provoqué par une mesure de maîtrise pour répondre à un danger biologique.</p> <p>Observation sur la puce numéro 3 – Les outils sont pertinents.</p> <p>Cependant, ils utilisent tous des termes différents, ce qui les rend plus difficiles à appréhender.</p> <p>Par exemple, la figure incluse au paragraphe 58 (page 23) mentionne une fréquence d'analyse moyenne et une fréquence d'analyse élevée, tandis que l'illustration 3 (page 27) indique une fréquence d'échantillonnage et d'analyse moyenne ou faible.</p> <p>La fréquence d'analyse moyenne est-elle la même dans les deux cas ?</p> <p>Observation sur la puce numéro 4 – L'ajout de texte enrichit le paragraphe, mais il opère une généralisation sur les systèmes à petite échelle.</p> <p>Observation sur la puce numéro 5 – Dans le tableau 1, nous estimons que les risques faibles concernent uniquement les produits frais cuits ou transformés par le consommateur ou l'exploitant du secteur alimentaire.</p> <p>Serait-il possible de clarifier à quel type de sources d'eau correspond le risque moyen ?</p> <p>Si un risque moyen concerne le contact de l'eau avec la partie comestible pour l'eau réutilisée (non traitée) et les eaux de surface ou souterraines de qualité inconnue, nous approuvons les modifications.</p> <p>c) En ce qui concerne l'annexe sur les produits de la pêche, des contributions spécifiques sont requises pour :</p> <p>Observations sur la puce numéro 2 – nous sommes favorables à l'ajout d'une description plus approfondie des différents types de source d'eau.</p> <p>Observations sur la puce numéro 3 – nous sommes d'avis de conserver les arbres de décision proposés.</p> <p>Les arbres de décision pour la transformation en mer et la transformation à terre – tous les choix O/N aboutissent à Vp.</p> <p>La figure pourrait être clarifiée pour indiquer que ces décisions conduisent à différents niveaux de risque de Vp (peut-être en ajoutant une flèche à côté des encadrés Vp pour signifier une augmentation/réduction de la charge de Vp et un risque plus ou moins élevé)</p> <p>Les images de cet arbre de décision devraient être retravaillées de façon à être visuellement plus claires.</p>	
<p>a) Nous estimons que les définitions incluses dans le document sont cohérentes avec la finalité du projet de Directives.</p> <p>Nous proposons de conserver la définition de « système HACCP », entre autres, et d'insérer une référence vers les documents du Codex.</p>	<p>Colombie</p>

POSITION DE LA GFSI SUR LE PROJET DE SECTION GÉNÉRALE DES DIRECTIVES DE SÉCURITÉ SANITAIRE POUR L'UTILISATION ET LE RECYCLAGE DE L'EAU DANS LA PRODUCTION DES ALIMENTS

Novembre 2022

La GFSI tient à remercier le président et les co-présidents du GTE pour les efforts déployés pour mener à bien ces importants travaux. La GFSI soutient l'avancement des présentes directives. Elle attend également avec intérêt que la proposition d'annexe sur les produits laitiers soit soumise à la cinquante-quatrième session du CCFH.

La GFSI émet les observations suivantes sur des aspects précis de l'annexe 1 du présent projet de Directives.

DÉFINITIONS

Eau adaptée aux fins prévues

La GFSI préfère l'option 2. Même si le libellé d'origine est suffisant, l'option 2 clarifie davantage le concept d'« évaluation des risques liés à l'eau ». La portée et la conception de l'option 1 sont beaucoup plus larges que nécessaire, conformément au mandat

(Option 1 : Évaluation des risques liés à l'eau ; option 2 : Analyse des risques liés à l'eau

Nous préférons l'option 1 à l'option 2. Le terme « évaluation des risques » est plus adapté à l'estimation ou évaluation du ou des procédés mis en place pour l'approvisionnement, l'utilisation et le recyclage d'une eau adaptée aux fins prévues dans le cadre de la production d'aliments. Le terme « analyse des risques » suggère une portée plus large qu'« évaluation des risques », puisqu'elle comprend l'évaluation, la gestion et la communication des risques.

Eau propre

La GFSI souscrit à cette définition.

Eau utilisée pour la première fois

La GFSI est favorable à la définition de ce nouveau terme. Toutefois, des informations concernant la source/référence seraient pertinentes.

Eau potable

La GFSI souscrit à cette définition.

Eau réutilisée

La GFSI est favorable à cette définition.

Eau de récupération

La GFSI souscrit à cette définition.

Eau recyclée

La GFSI est favorable à cette définition.

Eau recirculée

**Consumer
Goods Forum**

<p>La GFSI souscrit à cette définition.</p> <p>Évaluation des risques La GFSI est favorable à cette définition.</p> <p>Reconditionnement La GFSI souscrit à cette définition.</p> <p>Approvisionnement en eau La GFSI est favorable à cette définition.</p> <p>Système d'hygiène des aliments La GFSI suggère de supprimer cette définition, puisqu'elle est déjà mentionnée dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969), comme indiqué dans la section Utilisation du présent projet de document.</p> <p>Système HACCP La GFSI suggère de supprimer cette définition, puisqu'elle est déjà mentionnée dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969), comme indiqué dans la section Utilisation du présent projet de document.</p>	
<p>Approuver les modifications proposées pour la définition du terme « produits frais » (voir la section relative aux définitions dans l'Annexe I) et décider de l'emplacement de cette définition (dans la partie générale ou dans l'Annexe I).</p> <p>*[Produit frais : Fruit, noix, champignon ou légume frais susceptible d'être vendu sous forme crue, non transformé ou peu transformé (par exemple lavé, pelé, coupé ou ayant fait l'objet de toute autre transformation physique, mais ayant conservé son état frais), et généralement considéré comme périssable, qu'il soit entier ou ait été coupé à la racine/au pédoncule lors de la récolte.]</p> <p>R/ Le Costa Rica estime que cette définition doit figurer dans l'Annexe I Produits frais, puisqu'elle concerne exclusivement cette partie. Il est donc plus pratique de l'inclure dans cette section. Choix entre le terme « évaluation des risques liés à l'eau » et « analyse des risques liés à l'eau ».</p> <p>Le Costa Rica soutient la définition d'analyse des risques, car elle englobe toutes les étapes de l'analyse : évaluation, gestion et communication, et pas seulement l'évaluation des risques.</p> <p>Option 2 : [Analyse des risques liés à l'eau] : Une évaluation systématique de la source d'eau peut être réalisée pour identifier les dangers microbiologiques potentiels, les mesures de maîtrise disponibles et d'autres facteurs de risque (par exemple, utilisation finale du produit alimentaire, historique d'utilisation, etc.) afin d'établir des pratiques appropriées d'atténuation des risques (par exemple, options de traitement et leur efficacité) dans le but de déterminer si l'eau peut être adaptée aux fins prévues. Déterminer si les arbres de décision proposés sont pertinents pour une utilisation correcte de l'eau dans le processus.</p> <p>Le Costa Rica est d'avis de conserver les arbres de décision et leurs exemples respectifs par commodité et pour rendre l'Annexe plus compréhensible. Évaluer les exemples restants et déterminer si les outils (arbre de décision) sont pertinents pour l'élaboration du document.</p>	<p>Costa Rica</p>

Le Costa Rica soutient le maintien des outils afin de faciliter la compréhension du document et la prise de décisions.
Approuver les modifications apportées au Tableau 1 afin d'indiquer les risques moyens au lieu des risques faibles dans le cas de produits frais cuits ou transformés par le consommateur ou l'exploitant du secteur alimentaire.

Le Costa Rica envisage de conserver le risque faible dans le Tableau 1, car il s'agit d'un produit frais qui est cuit ou transformé par le consommateur ou l'exploitant du secteur alimentaire.

Indiquer si le champ d'application de l'annexe est pertinent.

Le Costa Rica est favorable au champ d'application proposé pour cette Annexe sur les produits de la pêche.

Choix entre les options 1 et 2 concernant la définition de l'eau adaptée aux fins prévues.

Le Costa Rica choisit l'option 2 pour la définition de l'eau adaptée aux fins prévues, qu'il juge complète et claire.

Option 2 : [Eau adaptée aux fins prévues] : Eau dont l'innocuité a été établie pour un usage prévu par le biais d'une évaluation des risques liés à l'eau].
Décider si l'annexe nécessite une description plus approfondie des différents types de source d'eau afin de refléter les orientations fournies dans l'Annexe I.

Le Costa Rica est favorable aux définitions telles qu'elles sont proposées dans l'Annexe sur les produits de la pêche.

Accord éventuel portant sur les définitions actuellement incluses dans le document.

Le Costa Rica souscrit aux définitions telles qu'elles sont proposées.

Nécessité d'une définition pour le terme « gestion active » et/ou « gestion passive », et dans ce cas, suggestion de texte pour la définition.

Le Costa Rica considère que ces termes n'ont pas besoin d'être définis, puisque le Code d'usages PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE (CXC 1-1969) ne les mentionne pas.

Approuver l'ajout de texte dans la deuxième partie du paragraphe 30 à propos de la mise en œuvre d'un suivi opérationnel complémentaire simple dans les systèmes à petite échelle.

Le Costa Rica propose de modifier le paragraphe comme suit :

« Comme les résultats de ces analyses (de vérification) ne sont pas immédiatement disponibles, il est recommandé de procéder à un suivi opérationnel simple complémentaire, comme une analyse rapide de la qualité de l'eau, au travers de l'analyse des résidus de chlore. Cette dernière est particulièrement importante dans les systèmes à petite échelle, où la fréquence des analyses de vérification est généralement faible. »

Choisir de conserver ou supprimer les textes faisant référence aux dangers chimiques ou à leur maîtrise, compte tenu du fait que ces questions ne figurent pas dans le champ d'application du document (par exemple, paragraphe 34).

Le Costa Rica suggère de conserver les textes faisant référence aux dangers chimiques ou à leur maîtrise et de les intégrer au champ d'application.

Nous recommandons également d'inclure la définition du terme « biocide », qui est employé dans cette Annexe.

Cuba soutient les observations proposées au sujet des Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production et la transformation des aliments, conformément à la lettre circulaire CL 2022/48/OCS-FH.	Cuba
À l'exception des définitions spécifiques au sujet desquelles nous avons formulé des observations, nous sommes favorables aux définitions proposées dans le présent projet de document.	Food Industry Asia
Nous donnons notre accord sans émettre d'observations	Iraq
Le CCFH devrait conserver cette Annexe tout en tenant compte des avancées réalisées dans le cadre des travaux sur la Section générale et sur d'autres Annexes, et des avis scientifiques émis par les JEMRA, sur la base des conclusions de la cinquante-deuxième session du CCFH (par exemple, un examen critique des exemples, les exemples de systèmes de soutien à la prise de décision inclus dans le document, les recommandations d'adaptation des exemples en fonction des différents pays, y compris ceux touchés par des pénuries d'eau et/ou des ressources limitées, les exemples de stratégies d'atténuation des risques spécifiques, etc.).	Japon
Le Kenya valide la progression de l'élaboration du projet de directives, comme recommandé par la cinquante-deuxième session du CCFH, dans le cadre des prochaines procédures d'élaboration des normes du Codex. Justification : Les directives sont utiles pour rationaliser l'utilisation et le recyclage de l'eau pour les produits frais et les produits de la pêche.	Kenya
La Malaisie salue les travaux réalisés par le Groupe de travail électronique, le Honduras, en qualité de Président, et le Chili et de l'Union européenne, en qualité de vice-présidents, sur le projet de Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production des aliments. La Malaisie se réjouit également de l'occasion qui lui est offerte de formuler des observations au sujet du projet de directives.	Malaisie
La référence croisée est préférable pour s'assurer qu'il n'y aurait pas de différences si des révisions se produisaient.	Maroc
<p>Approuver les modifications proposées pour la définition du terme « produits frais » (voir la section relative aux définitions dans l'Annexe I) et décider de l'emplacement de cette définition (dans la partie générale ou dans l'Annexe I).</p> <p>Nous donnons notre accord pour les modifications et sommes d'avis que la définition doit figurer à l'Annexe I. Approuver l'ajout de texte dans la deuxième partie du paragraphe 30 à propos de la mise en œuvre d'un suivi opérationnel complémentaire simple dans les systèmes à petite échelle.</p> <p>Nous approuvons l'ajout de texte proposé. Choisir de conserver ou supprimer les textes faisant référence aux dangers chimiques ou à leur maîtrise, compte tenu du fait que ces questions ne figurent pas dans le champ d'application du document (par exemple, paragraphe 34).</p> <p>Nous choisissons de conserver les textes faisant référence aux dangers chimiques. Approuver les modifications apportées au Tableau 1 afin d'indiquer les risques moyens au lieu des risques faibles dans le cas de produits frais cuits ou transformés par le consommateur ou l'exploitant du secteur alimentaire.</p> <p>Nous approuvons les modifications apportées dans le cas des produits prêts à la consommation. Nécessité de conserver certaines définitions dans le document (par exemple, système HACCP, système d'hygiène des aliments) ou d'insérer une référence croisée vers les documents du Codex appropriés.</p> <p>En ce qui concerne les définitions : « Système HACCP » et « système d'hygiène des aliments » doivent être supprimés et il serait plus approprié d'insérer une référence croisée vers les documents du Codex appropriés. Évaluer les exemples restants et déterminer si les outils (arbre de décision) sont pertinents pour l'élaboration du document.</p>	Pérou

<p>Les arbres de décision sont pertinents pour l'élaboration du document. Accord éventuel portant sur les définitions actuellement incluses dans le document.</p> <p>Non Dans la définition d'« eau utilisée pour la première fois », eaux usées et effluents provenant d'usines de traitement ne sont pas des exemples cohérents avec la définition proposée.</p> <p>Dans la définition d'« eau de récupération », il convient d'indiquer des exemples pour expliquer ce que signifie : « [...] faisant initialement partie des composants d'un produit alimentaire, qui a été retirée de ce dernier ».</p> <p>Dans la définition d'« eau recirculée », il convient d'ajouter : « [...] sans remplacement, traitement ou conditionnement préalable. » Par ailleurs, les définitions d'« eau recyclée » et d'« eau recirculée » sont similaires et ne permettent pas d'apprécier une différence importante. Choix entre les options 1 et 2 concernant la définition de l'eau adaptée aux fins prévues.</p> <p>Option 1 Choix entre le terme « évaluation des risques liés à l'eau » et « analyse des risques liés à l'eau ».</p> <p>Nous préférons « évaluation des risques ». Indiquer si le champ d'application de l'annexe est pertinent.</p> <p>Oui Décider si l'annexe nécessite une description plus approfondie des différents types de source d'eau afin de refléter les orientations fournies dans l'Annexe I.</p> <p>Oui, elle nécessite une description plus approfondie. Absence de certaines définitions, et dans ce cas, suggestion de texte pour toutes les définitions manquantes.</p> <p>Oui Nous souhaiterions que le terme « eau recueillie », mentionné dans la définition d'« approvisionnement en eau », soit précisé. Déterminer si les arbres de décision proposés sont pertinents pour une utilisation correcte de l'eau dans le processus.</p> <p>Oui, ils sont pertinents.</p>	
<p>Singapour tient à remercier le Honduras, le Chili et l'Union européenne pour avoir préparé le présent document synthétisant les observations reçues à propos du document de consultation distribué au GTE en juin 2022.</p>	Singapour
<p>Nécessité d'une définition pour le terme « gestion active » et/ou « gestion passive », et dans ce cas, suggestion de texte pour la définition.</p> <p>Ils devraient faire l'objet d'une définition s'ils sont conservés dans l'arbre de décision de la figure 1.</p> <p>Indiquer si le champ d'application de l'annexe est pertinent.</p>	Uruguay

L'Uruguay approuve le champ d'application proposé.	
Approuver l'ajout de texte dans la deuxième partie du paragraphe 30 à propos de la mise en œuvre d'un suivi opérationnel complémentaire simple dans les systèmes à petite échelle.	
L'Uruguay approuve le paragraphe proposé.	
Accord éventuel portant sur les définitions actuellement incluses dans le document.	
L'Uruguay souscrit aux définitions au sujet desquels aucune observation n'est formulée.	
Approuver les modifications proposées pour la définition du terme « produits frais » (voir la section relative aux définitions dans l'Annexe I) et décider de l'emplacement de cette définition (dans la partie générale ou dans l'Annexe I).	
L'Uruguay souscrit aux définitions. Nous estimons cependant que les « noix » ne devraient pas y figurer.	
Examiner l'avant-projet de Directives tel qu'il figure dans l'Appendice I, comprenant la Section générale et les annexes sur les produits frais et les produits de la pêche, et apporter sa contribution.	
L'Uruguay est heureux d'être invité à participer et souscrit au document de manière générale. Les observations figurent dans le document à l'Annexe 1.	
Choix entre les options 1 et 2 concernant la définition de l'eau adaptée aux fins prévues.	
L'Uruguay juge l'option 1 plus adaptée.	
Nécessité de conserver certaines définitions dans le document (par exemple, système HACCP, système d'hygiène des aliments) ou d'insérer une référence croisée vers les documents du Codex appropriés.	
L'Uruguay estime que l'insertion de références croisées vers d'autres documents du Codex est plus pertinente.	
Évaluer les exemples restants et déterminer si les outils (arbre de décision) sont pertinents pour l'élaboration du document.	
L'Uruguay trouve les exemples pertinents.	
Décider si l'annexe nécessite une description plus approfondie des différents types de source d'eau afin de refléter les orientations fournies dans l'Annexe I.	
L'Uruguay considère qu'une description plus approfondie n'est pas nécessaire.	
Approuver les modifications apportées au Tableau 1 afin d'indiquer les risques moyens au lieu des risques faibles dans le cas de produits frais cuits ou transformés par le consommateur ou l'exploitant du secteur alimentaire.	
L'Uruguay est d'avis que le tableau présenté par les JEMRA (MRA n° 33) reste en l'état.	

<p>Choisir de conserver ou supprimer les textes faisant référence aux dangers chimiques ou à leur maîtrise, compte tenu du fait que ces questions ne figurent pas dans le champ d'application du document (par exemple, paragraphe 34).</p> <p>L'Uruguay choisit de conserver les textes faisant référence aux dangers chimiques.</p> <p>Déterminer si les arbres de décision proposés sont pertinents pour une utilisation correcte de l'eau dans le processus.</p> <p>L'Uruguay estime que l'arbre de décision est tout à fait pertinent.</p> <p>Absence de certaines définitions, et dans ce cas, suggestion de texte pour toutes les définitions manquantes.</p> <p>L'Uruguay considère que des définitions supplémentaires ne sont pas nécessaires.</p> <p>Choix entre le terme « évaluation des risques liés à l'eau » et « analyse des risques liés à l'eau ».</p> <p>L'Uruguay préfère le terme « évaluation des risques liés à l'eau ».</p>	
<p>La cinquante-troisième session du CCFH est invitée à apporter plus particulièrement sa contribution sur les points suivants</p> <p>a) Définitions présentées dans la Section générale :</p> <p>o accord éventuel portant sur les définitions actuellement incluses dans le document</p> <p>Les États-Unis d'Amérique valident la plupart des définitions, mais nous avons des observations à formuler à propos de définitions spécifiques, comme indiqué.</p> <p>o absence de certaines définitions, et dans ce cas, suggestion de texte pour toutes les définitions manquantes</p> <p>Le terme « eaux usées », qui apparaît tout au long du document, n'est pas défini. On ne connaît donc pas clairement la source de ces eaux quand le terme est utilisé. Dans le tableau 1 de l'Annexe sur les produits frais, le premier type de source d'eau correspond à de l'« eau réutilisée non traitée » ; dans une version précédente, cette colonne était intitulée « Eaux usées (eau réutilisée) non traitées ». Nous nous demandons donc si « eaux usées » et « eau réutilisée » (dont la définition inclut l'eau récupérée à partir des aliments, l'eau recyclée provenant d'opérations de transformation des aliments et l'eau recirculée dans un système fermé) désignent la même chose. Nous recommandons de définir « eaux usées » si ce terme apparaît dans le document.</p> <p>o nécessité de conserver certaines définitions dans le document (par exemple, système HACCP, système d'hygiène des aliments) ou d'insérer une référence croisée vers les documents du Codex appropriés</p> <p>Les États-Unis d'Amérique sont ouverts à une référence croisée ou à la conservation dans le document des définitions de système HACCP et de système d'hygiène des aliments provenant des PGHA.</p> <p>o choix entre les options 1 et 2 concernant la définition de l'eau adaptée aux fins prévues ;</p>	<p>États-Unis d'Amérique</p>

Les États-Unis d'Amérique préfèrent l'option 1 [Eau adaptée aux fins prévues] : Eau dont l'innocuité a été établie pour un usage prévu par le biais d'une évaluation des dangers potentiels, des options de traitement et de leur efficacité, des mesures de maîtrise, de l'historique d'utilisation et de l'utilisation finale du produit alimentaire.]

Justification : Cette définition indique clairement les éléments à prendre en compte pour déterminer si l'eau est adaptée aux fins prévues : l'option 2 oblige à consulter une définition d'« évaluation des risques liés à l'eau » pour être comprise.

o choix entre le terme « évaluation des risques liés à l'eau » et « analyse des risques liés à l'eau »

La définition proposée d'« évaluation des risques liés à l'eau » va au-delà de l'évaluation des risques, puisqu'elle inclut des mesures de maîtrise visant à atténuer les risques. L'emploi et la définition du terme « évaluation des risques liés à l'eau » ne semblent donc pas cohérents avec la définition d'« évaluation des risques ». Nous préférons le terme « évaluation », par exemple, « évaluation des risques liés à l'eau ». La définition proposée pour « évaluation des risques liés à l'eau » ou « analyse des risques liés à l'eau » peut être valable avec des modifications mineures :

Analyse des risques liés à l'eau : Une évaluation systématique de la source d'eau visant à identifier les dangers microbiologiques potentiels, d'autres facteurs de risque (par exemple, utilisation finale du produit alimentaire, historique d'utilisation, etc.) et les mesures de maîtrise disponibles afin d'établir des pratiques appropriées d'atténuation des risques (par exemple, options de traitement et leur efficacité) dans le but et de déterminer si l'eau peut être adaptée aux fins prévues.

Des modifications d'ordre rédactionnel de la section 1 (mineures) sont proposées dans les observations correspondantes.

o nécessité d'une définition pour le terme « gestion active » et/ou « gestion passive », et dans ce cas, suggestion de texte pour la définition.

Il n'est pas nécessaire de définir ces termes dans la section Définitions, puisqu'ils n'apparaissent qu'à la Figure 1. Une note de bas de page peut être ajoutée pour indiquer leur sens. (Note : le terme « gestion passive » est expliqué dans un encadré de la figure.)

b) En ce qui concerne l'annexe sur les produits frais, des contributions spécifiques sont requises pour :

o approuver les modifications proposées pour la définition du terme « produits frais » (voir la section relative aux définitions dans l'Annexe I) et décider de l'emplacement de cette définition (dans la partie générale ou dans l'Annexe I) ;

Les États-Unis d'Amérique estime que les modifications proposées pour la définition rendent cette dernière fonctionnelle pour ce document. Le terme « produits frais » n'apparaissant pas dans la Section générale, le meilleur emplacement pour sa définition se trouve donc dans l'annexe.

o choisir de conserver ou supprimer les textes faisant référence aux dangers chimiques ou à leur maîtrise, compte tenu du fait que ces questions ne figurent pas dans le champ d'application du document (par exemple, paragraphe 34) ;

Les États-Unis d'Amérique conviennent que les dangers chimiques ne figurent pas dans le champ d'application du CCFH ou du document, et préfèrent

donc supprimer la phrase suivante, à la fin du paragraphe 34) ;

« Il importe de procéder à l'application de biocides, puis si nécessaire à un rinçage, pour s'assurer que les résidus chimiques ne dépassent pas les concentrations maximales établies par les autorités compétentes pour l'irrigation par aspersion, et non par un réservoir d'immersion sans attention portée aux risques de contamination croisée. »

Le paragraphe 41 devrait, lui aussi, être supprimé :

« L'étape de rinçage final devrait également réduire au minimum les résidus de biocides (par exemple, sous-produits de désinfection) dans le produit frais sortant de la cuve de lavage. »

o évaluer les exemples restants et déterminer si les outils (arbre de décision) sont pertinents pour l'élaboration du document

Les États-Unis d'Amérique estiment que les exemples et les outils sont pertinents, mais le CCFH devra établir si ceux de l'Annexe 2, qui proviennent de sources extérieures aux procédures du Codex (ILSI, LGMA et Commission européenne) sont adaptés à ce document. Ces exemples seraient plus adéquats dans un document informel. Néanmoins, s'ils sont conservés, les États-Unis d'Amérique recommandent que tous les exemples soient déplacés vers une annexe ou un appendice, et pas uniquement ceux qui ont été réorganisés. Nous suggérons que les sections suivantes soient, elles aussi, envoyées en annexe/ dans un appendice, et qu'une phrase indiquant que ces informations se trouvent en annexe/dans un appendice soit ajoutée au texte :

Exemples de détermination de la fréquence d'échantillonnage adaptée à l'usage prévu et des critères biologiques

Exemples d'outils de systèmes de soutien à la prise de décision

o approuver l'ajout de texte dans la deuxième partie du paragraphe 30 à propos de la mise en œuvre d'un suivi opérationnel complémentaire simple dans les systèmes à petite échelle

Les États-Unis d'Amérique ne sont pas opposés à l'ajout de texte à la fin du paragraphe 30 concernant la recommandation de procéder à un suivi opérationnel complémentaire simple, comme une analyse rapide de la qualité de l'eau, au travers de l'analyse de la turbidité, des résidus de chlore ou d'une observation visuelle. Cela étant dit, les États-Unis d'Amérique tiennent à souligner que la mesure de maîtrise la plus importante pour le maintien de la sécurité sanitaire et de la qualité de l'eau est l'utilisation de biocides décrite aux paragraphes 34 et 35 ; l'analyse de la turbidité ou l'observation visuelle n'offrent pas des moyens de protection suffisants contre les micro-organismes pathogènes d'origine alimentaire.

o approuver les modifications apportées au Tableau 1 afin d'indiquer les risques moyens au lieu des risques faibles dans le cas de produits frais cuits ou transformés par le consommateur ou l'exploitant du secteur alimentaire

Ne voyons aucune modification apportée au Tableau 1 par rapport aux versions précédentes ; toute eau utilisée pour des produits frais cuits est considérée comme présentant un risque faible. Cependant, les États-Unis d'Amérique ont par le passé recommandé d'indiquer un risque plus élevé que « risque faible » dans le Tableau 1 pour les produits frais à cuire, pour les deux colonnes concernant les « eaux usées » (désormais « Eau réutilisée non traitée ») et « Eaux de surface ou souterraines de qualité inconnue », car la réduction microbienne des procédés de cuisson est très

variable, selon le type de produit, la technique de cuisson choisie et le degré de contamination de l'eau. L'eau entrant en contact avec le produit frais ne présente pas nécessairement un risque faible. Nous sommes donc favorables à la requalification de ce risque en « moyen » (ou à un classement mixte faible/moyen) avec une note de bas de page expliquant qu'un classement en risque « moyen » a été ajouté (ou remplacé) le classement en risque « faible » dans le rapport des JEMRA, car la réduction microbienne des procédés de cuisson est très variable, selon le type de produit, la technique de cuisson choisie et le degré de contamination de l'eau.

De plus, nous aimerions savoir pourquoi l'« eau réutilisée non traitée » et les « eaux de surface ou souterraines de qualité inconnue » ont le même niveau de risque (élevé) pour les produits frais prêts à la consommation quand l'eau n'entre pas en contact avec la partie comestible et quand c'est le cas. Nous sommes conscients que cela est cohérent avec la Figure 2 du rapport MRA n°33 de la FAO/OMS intitulé *Safety and Quality of Water Used in Food Production and Processing*, mais ce même document indique (page 30) que si l'eau d'irrigation est appliquée en évitant tout contact direct avec la partie comestible de la plante, les risques liés à la qualité de l'eau en sont sensiblement réduits. Le rapport reconnaît l'existence de risques liés à la contamination croisée qui doivent être pris en compte. C'est peut-être la raison pour laquelle la matrice du rapport indique un niveau de risque élevé (réellement « RE »?) pour les eaux usées et les eaux de surface ou souterraines de qualité inconnue dans le cas des produits frais prêts à la consommation. Des notes de bas de page expliquant ces différents points seraient utiles.

c) En ce qui concerne l'annexe sur les produits de la pêche, des contributions spécifiques sont requises pour :

o indiquer si le champ d'application de l'annexe est pertinent

Les États-Unis d'Amérique trouvent l'annexe acceptable, mais très générale ; elle pourrait expliquer de façon plus précise comment identifier si une eau est adaptée ou non aux fins prévues.

o décider si l'annexe nécessite une description plus approfondie des différents types de source d'eau afin de refléter les orientations fournies dans l'Annexe I

Les États-Unis d'Amérique estiment que des tableaux indiquant la source de l'eau et son utilisation pour identifier le risque et/ou la fréquence d'échantillonnage (similaires à l'Annexe I) seraient utiles ; toutefois, ces tableaux devraient être élaborés ou visés par les JEMRA, ce qui retarderait la progression de l'annexe.

o déterminer si les arbres de décision proposés sont pertinents pour une utilisation correcte de l'eau dans le processus

Les États-Unis d'Amérique pensent que les arbres de décision sont pertinents. Ils le seraient d'autant plus s'ils indiquaient également quand une source d'eau n'est pas adaptée aux fins prévues.

Après la résolution des problèmes susmentionnés, il est recommandé que le CCFH examine l'avancement de la Section générale des Directives et des Annexes I et II dans la procédure par étapes. En outre, il est recommandé que la cinquante-troisième session du CCFH envisage la création d'un GTE qui serait en charge de l'élaboration de l'annexe sur les produits laitiers, pour examen par la cinquante-quatrième session du CCFH.

Les États-Unis d'Amérique seront ravis de participer aux discussions des réunions du groupe de travail physique. Il semblerait que la cinquante-

troisième session du CCFH soit en mesure de faire avancer la Section des Directives et des Annexes dans la procédure par étapes. Les États-Unis d'Amérique sont également favorables à la création d'un GTE pour l'élaboration d'une annexe sur les produits laitiers.	
--	--

OBSERVATIONS PARTICULIÈRES

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

27	La Malaisie est favorable à l'avancement de la Section générale des Directives et des Annexes I et II dans la procédure par étapes.	Malaisie
27	Changer le titre comme suit : Directives pour la sécurité microbiologique de l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production et la transformation des aliments. Argumentaire : Le titre doit refléter le fait que ces lignes directrices ne tiennent pas compte des risques chimiques, comme indiqué dans la section OBJET ET PORTÉE	Maroc
27	La Fédération internationale de laiterie (FIL) tient à remercier les présidents pour cette nouvelle version et pour la possibilité qui lui est donnée de l'examiner et de formuler des observations.	IDF/FIL

INTRODUCTION

2	<p>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, ou leur accès peut être limité. Étant donné que la disponibilité et la qualité biologique de l'eau diffèrent dans chaque pays, région, contexte, cadre et entreprise du secteur alimentaire, l'eau devrait toujours être adaptée à chaque fin prévue. Il convient de gérer l'eau de façon à garantir la sécurité sanitaire des aliments, tout en évitant le gaspillage, les déchets inutiles et l'impact environnemental.</p> <p>La fin de cette phrase n'explique pas clairement l'impact environnemental. Convierait-il d'ajouter « en tenant compte de » avant l'impact environnemental ?</p> <p>Les termes « biologique » et « microbiologique » sont employés indifféremment dans l'ensemble du document. Nous recommandons de remplacer « biologique » par « microbiologique » chaque fois que cela est possible.</p>	Canada
2	<p>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, ou leur accès peut être limité. Étant donné que la disponibilité et la qualité biologique de l'eau diffèrent dans chaque pays, région, contexte, cadre et entreprise du secteur alimentaire, l'eau devrait toujours être adaptée à chaque fin prévue. Il convient de gérer l'eau de façon à garantir la sécurité sanitaire des aliments, tout en évitant le gaspillage, les déchets inutiles, et l'impact environnemental et les coûts associés.</p> <p>Le coût (considération économique) constitue l'un des éléments fondamentaux en matière de gestion des risques, comme indiqué dans le MANUEL DE PROCÉDURE. Les considérations économiques ne sont mentionnées nulle part ailleurs.</p>	Japon

	<p>MANUEL DE PROCÉDURE DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS, 27^E ÉDITION, P. 126) PRINCIPES DE TRAVAIL POUR L'ANALYSE DES RISQUES DESTINÉS À ÊTRE APPLIQUÉS DANS LE CADRE DU CODEX ALIMENTARIUS</p> <p>35. La gestion des risques devrait tenir compte des conséquences économiques et de la faisabilité des solutions de gestion des risques.</p>	
6	<p>Pour définir si une eau est « adaptée aux fins prévues », il convient de procéder à une analyse des dangers tenant compte des risques <u>de sécurité sanitaire des aliments</u> liés à la source de l'eau, aux options de traitement et à leur efficacité, à la mise en œuvre de processus à barrières multiples pour atténuer les risques, et à l'utilisation finale du produit alimentaire (par exemple, si les aliments sont consommés crus sans étapes permettant d'atténuer les dangers potentiels introduits par la source de l'eau).</p> <p>Le Japon propose d'insérer « de sécurité sanitaire des aliments » après « risques » pour préciser que le document couvre les « risques de sécurité sanitaire des aliments » liés à la source de l'eau, et non les « risques économiques ».</p>	Japon
8	<p>Les annexes qui s'y rapportent fournissent des directives spécifiques à chaque produit pour assurer la sécurité sanitaire 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, comme les arbres de décision, qui peuvent aider à déterminer si l'eau est adaptée aux fins prévues. <i>[Note de traduction : Ces modifications ne concernent pas la version française]</i></p>	États-Unis d'Amérique
9	<p>fournir des orientations aux autorités compétentes et aux exploitants du secteur alimentaire <u>et aux autorités compétentes</u> concernant la mise en œuvre d'une approche basée sur le risque pour l'utilisation et le recyclage d'une eau adaptée aux fins prévues</p> <p>Par cohérence avec le paragraphe 11.</p>	Japon
9	<p>Les Directives de sécurité sanitaire pour l'utilisation et le recyclage de l'eau dans la production <u>et la transformation</u> des aliments ont pour but de :</p> <p>Pour s'aligner avec le titre de ces Directives.</p>	Maroc
10	<p>Ces Directives fournissent un cadre de principes généraux et des exemples facilitant la prise de décisions basées sur le risque pour l'approvisionnement, l'utilisation et le recyclage de l'eau adaptée aux fins prévues dans les opérations de production primaire et la transformation des produits pertinents. Lesdites Directives n'abordent pas les dangers chimiques <u>et physiques</u>, l'eau destinée à une consommation animale ou humaine directe, ni l'utilisation de l'eau dans les ménages.</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>Les dangers physiques devraient être exclus des directives, tout comme les dangers chimiques.</p>	Japon
12	<p>Ce document s'adresse aux exploitants du secteur alimentaire (producteurs primaires, établissements de conditionnement, fabricants/transformateurs, exploitants d'établissement de service <u>alimentaire de restauration</u>, détaillants et négociants) et aux autorités compétentes (gestionnaires des risques et évaluateurs), le cas échéant.</p> <p>Nous suggérons de modifier la traduction.</p>	Colombie

5	<p>Une approche basée sur le risque de l'approvisionnement, du traitement, de la manipulation, du stockage et de l'utilisation de l'eau peut aider à identifier les dangers liés à l'eau et à son utilisation, et à déterminer les traitements, le cas échéant, auxquels l'eau doit être soumise pour répondre aux paramètres de sécurité sanitaire spécifiques à chaque usage prévu. Cette approche peut aussi permettre de faire face à de nombreux problèmes d'accès à l'eau et de sécurité sanitaire de l'eau, en lien avec le recyclage, selon le principe qui consiste à utiliser de l'eau répondant à des règles de sécurité sanitaire adaptées en fonction du besoin ou de l'usage prévu.</p> <p>Reformuler pour corriger le type d'eau</p>	IDF/FIL
10	<p>Ces Directives fournissent un cadre de principes généraux et des exemples facilitant la prise de décisions basées sur le risque pour l'approvisionnement, l'utilisation et le recyclage de l'eau adaptée aux fins prévues dans les opérations de production primaire et la transformation des produits pertinents. Lesdites Directives n'abordent pas les dangers chimiques, l'eau destinée à une consommation animale ou humaine directe, ni l'utilisation de l'eau dans les ménages.</p> <p>Après « dangers chimiques », insérer : « autres que ceux ayant des répercussions sur la qualité microbiologique »</p>	

PRINCIPES GÉNÉRAUX

iii	<p>Le recyclage de l'eau devrait être encouragé, mais cette eau devrait être traitée/reconditionnée et le traitement validée pour réduire à un niveau acceptable ou éliminer ou réduire à un niveau acceptable les dangers microbiologiques en fonction de l'usage prévu.</p> <p>Formulation plus claire</p>	États-Unis d'Amérique
iii	<p>Le recyclage de l'eau devrait être encouragé, mais cette eau devrait être traitée/reconditionnée et validée pour réduire à un niveau acceptable ou éliminer les dangers microbiologiques en fonction de l'usage prévu.</p> <p>Ajouter « sa sécurité sanitaire et sa qualité » avant validées.</p>	IDF/FIL

DÉFINITIONS

<p>o accord éventuel portant sur les définitions actuellement incluses dans le document ; AUSTRALIE : Nous approuvons les définitions actuellement incluses.</p> <p>o absence de certaines définitions, et dans ce cas, suggestion de texte pour toutes les définitions manquantes ; AUSTRALIE : Nous n'avons pas de définitions supplémentaires à soumettre à l'examen du Comité.</p> <p>o nécessité de conserver certaines définitions dans le document (par exemple, système HACCP, système d'hygiène des aliments) ou d'insérer une référence croisée vers les documents du Codex appropriés ; AUSTRALIE : lorsqu'il existe des définitions mentionnées dans d'autres textes du Codex, tels que les PGHA (CXC 1-1969), une référence croisée devrait être insérée afin d'assurer l'harmonisation des documents.</p> <p>o choix entre les options 1 et 2 concernant la définition de l'eau adaptée aux fins prévues ; AUSTRALIE : Nous préférons l'option 2 pour la définition de l'eau adaptée aux fins prévues.</p> <p>o choix entre le terme « évaluation des risques liés à l'eau » et « analyse des risques liés à l'eau » ;</p>	Australie
--	------------------

AUSTRALIE : Nous préférons le terme « évaluation des risques liés à l'eau ». o nécessité d'une définition pour le terme « gestion active » et/ou « gestion passive », et dans ce cas, suggestion de texte pour la définition. AUSTRALIE : Aucun des deux termes n'étant employé actuellement, nous estimons qu'une définition n'est pas nécessaire.	
L'Égypte approuve les définitions actuellement incluses dans le document. Il ne manque AUCUNE définition. L'Égypte recommande de conserver certaines définitions dans le document (par exemple, système HACCP, système d'hygiène des aliments)	Égypte
Le sens du nouveau terme « plan de sécurité sanitaire de l'eau » n'est pas clair dans le présent document. Le Japon suggère au CCFH et au GTE de préciser sa signification et de discuter des éventuelles utilisation et définition de ce terme.	Japon
En ce qui concerne la question portant sur la nécessité de conserver certaines définitions dans le document ou d'insérer une référence croisée vers les documents du Codex appropriés, la Malaisie est d'avis que les définitions de « système HACCP » et de « système d'hygiène des aliments » devraient faire l'objet d'une référence croisée vers le document du Codex sur les Principes généraux d'hygiène alimentaire, qui est examiné régulièrement et pourrait inclure une révision des définitions. Toutefois, des définitions d'« eau propre » et d'« eau potable » sont également utilisées dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CXC 53-2003), mais l'intention n'est pas la même. Les définitions d'« eau propre » et d'« eau potable » devraient, par conséquent, être conservées dans ce document.	Malaisie
Le Royaume-Uni est d'avis que les définitions proposées sont adaptées et formulées de façon claire. Nous estimons qu'il ne manque aucune définition.	Royaume-Uni

Option 1 : [Eau adaptée aux fins prévues]

L'eau de boisson sûre est une ressource de plus en plus rare à l'échelle mondiale, mais l'eau n'est pas forcément considérée comme telle sur la planète entière. Nous suggérons de supprimer « de plus en plus rare » et « à l'échelle mondiale » ou de parler d'eau de boisson sûre.	Australie
Nous préférons l'option 1.	Canada
La Colombie souscrit à cette option.	Colombie
Le Kenya soutient l'utilisation de l'option 1 Justification : L'option 1 est plus complète. L'option 2 est très succincte, et certains utilisateurs risquent de ne pas comprendre des termes tels qu'« évaluation des risques » et d'être pénalisés.	Kenya
Option 1 : [Eau adaptée aux fins prévues] : Eau dont l'innocuité a été établie pour un usage prévu par le biais d'une évaluation des dangers potentiels, des options de traitement et de leur efficacité, des mesures de maîtrise, des informations relatives aux incidents survenus le long de l'historique d'utilisation et la chaîne de production et des incidents signalés concernant l'utilisation finale du produit alimentaire.] Argumentaire : ce qui doit être pris en compte, ce sont les informations relatives aux incidents survenus le long de la chaîne de production et les incidents signalés concernant l'utilisation finale	Maroc
Singapour préfère l'option 1, car cette définition indique plus clairement les éléments permettant de définir une eau adaptée aux fins prévues.	Singapour
Choix entre les options 1 et 2 concernant la définition de l'eau adaptée aux fins prévues ; La Thaïlande préfère l'option 1 concernant la définition de l'eau adaptée aux fins prévues. Justification : Elle est bien rédigée, même si une partie de la définition est très similaire à celle d'« évaluation[analyse] des risques liés à l'eau ».	Thaïlande

L'Uruguay estime que cette définition est plus appropriée.	Uruguay
Conserver l'option 1, qui est plus complète.	IDF/FIL

Option 2 : [Eau adaptée aux fins prévues]

Nous préférons l'option 2 concernant la définition de l'eau adaptée aux fins prévues.	Australie
L'Égypte soutient l'option 2	Égypte
« Option 2 : [Eau adaptée aux fins prévues] : Eau dont l'innocuité a été établie pour un usage prévu par le biais d'une évaluation des risques liés à l'eau.] »	
Q : Choix entre les options 1 et 2 concernant la définition de l'eau adaptée aux fins prévues ; (De fond) Nous appuyons l'option 2, car elle est plus simple que l'option 1.	Japon
La Malaisie approuve l'option 2 concernant la définition de l'eau adaptée aux fins prévues, car elle est générale et offre une certaine souplesse.	Malaisie
Le Royaume-Uni préfère l'option 2.	Royaume-Uni
Nous suggérons d'utiliser la définition correspondant à l'option 2, car elle plus précise en ce qui concerne l'évaluation des risques liés à l'eau. La portée et la conception de l'option 1 sont plus larges que stipulé dans le mandat.	Food Industry Asia
L'ICBA suggère d'utiliser la définition correspondant à l'option 2 – 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.	ICBA
L'ICBA estime que l'option 2 est plus claire en ce qui concerne l'évaluation des risques liés à l'eau. La portée et la conception de l'option 1 sont plus larges que nécessaire, conformément au mandat.	
Ne pas conserver l'option 2. Cette option est trop générique.	IDF/FIL

Option 1 : [Évaluation des risques liés à l'eau] : Option 2 : [Analyse des risques liés à l'eau] :

Nous préférons le terme « évaluation des risques liés à l'eau » pour ce texte.	Australie
La définition est plus cohérente avec le terme « analyse des risques liés à l'eau », qui comprend des éléments de gestion des risques.	Canada
Nous tenons néanmoins à souligner que ces termes ne sont pas équivalents d'après les définitions du Codex. Au vu de la finalité du texte, l'analyse des risques est plus pertinente, car elle est plus large que l'évaluation des risques et comprend l'atténuation des risques et les traitements supplémentaires susceptibles d'être nécessaires ou d'en découler.	
Les exploitant du secteur alimentaire peuvent réaliser une Une évaluation systématique de la source d'eau peut être réalisée pour identifier les dangers microbiologiques potentiels, les mesures de maîtrise disponibles et d'autres facteurs de risque (par exemple, utilisation finale du produit alimentaire, historique d'utilisation, etc.) afin d'établir des pratiques appropriées d'atténuation des risques (par exemple, options de traitement et leur efficacité) dans le but de déterminer si l'eau peut être adaptée aux fins prévues.	Colombie

La Colombie approuve la définition modifiée.	
L'Égypte soutient l'option 1 : [Évaluation des risques liés à l'eau] : « Option 1 : [Évaluation des risques liés à l'eau] : Une évaluation systématique de la source d'eau peut être réalisée pour identifier les dangers microbiologiques potentiels, les mesures de maîtrise disponibles et d'autres facteurs de risque (par exemple, utilisation finale du produit alimentaire, historique d'utilisation, etc.) afin d'établir des pratiques appropriées d'atténuation des risques (par exemple, options de traitement et leur efficacité) dans le but de déterminer si l'eau peut être adaptée aux fins prévues. »	Égypte
Q : Choix entre le terme « évaluation des risques liés à l'eau » et « analyse des risques liés à l'eau » (De fond) Le Japon appuie l'option 1.	Japon
Le Kenya suggère l'adoption de l'option 1 et propose de modifier le texte comme suit :... Une évaluation systématique de la source d'eau peut être réalisée pour identifier les dangers microbiologiques potentiels, les mesures de maîtrise disponibles et d'autres facteurs de risque... Justification : 1. Le document porte davantage sur l'évaluation des risques 2. « peut être réalisée » a été supprimé (observation d'ordre rédactionnel)	Kenya
La Malaisie préfère le terme « évaluation des risques liés à l'eau » à celui d'« analyse des risques liés à l'eau » pour des raisons de cohérence.	Malaisie
Singapour préfère le terme « évaluation des risques liés à l'eau ». La définition portant davantage sur l'évaluation des risques, il serait plus pertinent de conserver le terme « évaluation des risques » plutôt qu'« analyse des risques ».	Singapour
Les termes « évaluation des risques » et « analyse des risques » ne devraient pas être utilisés. Justification : La définition des termes existants (« évaluation des risques » et « analyse des risques ») risque de semer la confusion dans l'esprit des utilisateurs des Directives, même si elles proposent la définition du terme « [évaluation/analyse] des risques liés à l'eau ». Nous souhaiterions proposer l'emploi de termes différents, tels que « détermination des risques liés à l'eau » « examen des risques liés à l'eau », puisqu'il est question d'une appréciation de la source d'eau, ce qui ne constitue pas une évaluation ou une analyse exhaustive des risques.	Thaïlande
L'Uruguay préfère « évaluation des risques liés à l'eau »	Uruguay
Nous recommandons l'usage du terme « évaluation des risques liés à l'eau » plutôt qu'« analyse des risques liés à l'eau ». Le terme « Analyse des risques » est plus large qu'« évaluation des risques » puisqu'il comprend l'évaluation, la gestion et la communication des risques.	Food Industry Asia
L'ICBA suggère l'usage du terme « évaluation des risques liés à l'eau » plutôt qu'« analyse des risques liés à l'eau ». Le terme « Analyse des risques » est plus large qu'« évaluation des risques » puisqu'il comprend l'évaluation, la gestion et la communication des risques.	ICBA
Conserver l'option 1, Le choix d'une gestion active ou passive dépend de la source, du traitement et de l'utilisation finale de l'eau. De manière générale, la gestion active offre une plus grande valeur ajoutée.	IDF/FIL

[Gestion active :]

Observation générale : Ces définitions semblent inutiles. Ces deux termes sont employés uniquement à la Figure 1 et ils sont subjectifs. Les problèmes peuvent être plus vastes selon la situation et les programmes de sécurité sanitaire des aliments nécessitent un certain degré d'engagement en termes de gestion. Il ne nous semble pas nécessaire d'établir une distinction entre gestion active et passive.	Canada
L'Égypte estime qu'il n'est pas nécessaire d'ajouter la définition de gestion active ou passive.	Égypte
Q : nécessité d'une définition pour le terme « gestion active » et/ou « gestion passive », et dans ce cas, suggestion de texte pour la définition. R : La définition des termes « gestion active » et « gestion passive » ne semble pas nécessaire, puisque ces termes n'apparaissent qu'à la Figure 1.	Japon
Position : Le Kenya propose de supprimer les termes entre crochets. Justification : Ils ne sont pas couverts dans le texte et n'ont donc pas besoin d'être définis.	Kenya
En ce qui concerne la définition des termes « gestion active » et « gestion passive », la Malaisie estime qu'elle n'est pas nécessaire, car ils ne sont ni employés ni mentionnés dans les présentes directives.	Malaisie
Étant donné que les Directives décrivent les pratiques d'atténuation des risques et qu'il appartient à chaque exploitant du secteur alimentaire d'établir comment les mettre en œuvre, Singapour est d'avis qu'il n'est pas nécessaire de définir les termes « gestion active » et « gestion passive ».	Singapour
Le Royaume-Uni pense que cette définition n'est pas nécessaire.	Royaume-Uni
Ces définitions devraient être conservées si l'arbre de décision reste à la figure 1.	Uruguay
Nous estimons que ce terme supplémentaire n'est pas nécessaire.	Food Industry Asia
L'ICBA souhaiterait savoir pourquoi ce terme a été ajouté alors qu'il n'apparaît pas dans le corps du texte.	ICBA

[Gestion passive]

Observation générale : Ces définitions semblent inutiles. Ces deux termes sont employés uniquement à la Figure 1 et ils sont subjectifs. Les problèmes peuvent être plus vastes selon la situation et les programmes de sécurité sanitaire des aliments nécessitent un certain degré d'engagement en termes de gestion. Il ne nous semble pas nécessaire d'établir une distinction entre gestion active et passive.	Canada
Q : nécessité d'une définition pour le terme « gestion active » et/ou « gestion passive », et dans ce cas, suggestion de texte pour la définition. R : La définition des termes « gestion active » et « gestion passive » ne semble pas nécessaire, puisque ces termes n'apparaissent qu'à la Figure 1.	Japon
Position : Le Kenya propose de supprimer les termes entre crochets. Justification : Ils ne sont pas couverts dans le texte et n'ont donc pas besoin d'être définis.	Kenya
Le Royaume-Uni pense que cette définition n'est pas nécessaire.	Royaume-Uni
L'Uruguay estime que cette définition n'est pas adéquate.	Uruguay
Nous estimons que ce terme supplémentaire n'est pas nécessaire.	Food Industry Asia

L'ICBA souhaiterait savoir pourquoi ce terme a été ajouté alors qu'il n'apparaît pas dans le corps du texte.	ICBA
--	------

Eau propre : Eau qui ne répond pas aux critères de l'eau potable, mais ne compromet pas la sécurité sanitaire des aliments selon l'usage prévu.

Étant donné que le terme « eau propre » est employé dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour les FLF et qu'il a été décidé à la cinquante-deuxième session du CCFH de conserver les paragraphes jusqu'à ce que les travaux connexes soient terminés, le terme « eau propre » est approprié. Toutefois, lors d'un examen ultérieur, le terme « eau propre » pourrait être remplacé par « eau adaptée aux fins prévues » dans ce document.	Canada
L'ICBA approuve l'utilisation de cette définition.	ICBA
Supprimer. Le terme devrait être supprimé, car il désigne tout sauf l'eau potable. Il n'a pas d'utilité dans les Directives sur le recyclage de l'eau, qui reposent sur le concept d'eau adaptée aux fins prévues.	IDF/FIL

Eau utilisée pour la première fois : Eau potable provenant d'une source externe et utilisable à n'importe quelle étape de transformation des aliments. Il peut s'agir d'eaux usées, d'eau de pluie, d'eaux de surface ou d'effluents provenant d'usines de traitement, qui sont correctement reconditionnés afin d'être considérés comme potables.

Le libellé « provenant d'une source externe » ne semble pas correct.	Canada
Il ne semble pas nécessaire de définir « eau utilisée pour la première fois », puisque ce terme apparaît uniquement dans la définition d'« eau recyclée ».	Japon
L'ICBA approuve l'utilisation de cette définition.	ICBA
Supprimer eaux usées et effluents provenant d'usines de traitement : Les eaux usées ne peuvent pas constituer une « eau utilisée pour la première fois »	IDF/FIL
Ajouter les eaux souterraines.	

Eau potable : Eau apte à la consommation humaine.

Remplacer « potable » par « de boisson ».	IDF/FIL
L'ICBA approuve l'utilisation de cette définition.	ICBA

Eau réutilisée : Eau récupérée au cours d'une étape 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 de reconditionnement le cas échéant, est destinée à être réutilisée au cours d'une opération de transformation des aliments identique, antérieure ou postérieure. L'eau réutilisée peut inclure l'eau de récupération provenant d'aliments, l'eau recyclée provenant d'opérations de transformation des aliments, ou d'eau recirculée dans un système fermé.

Eau réutilisée : Eau récupérée au cours d'une étape 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 de reconditionnement le cas échéant, est destinée à être réutilisée au cours d'une étape antérieure ou postérieure de la même opération de transformation des aliments. L'eau réutilisée peut inclure l'eau de récupération provenant d'aliments, l'eau recyclée provenant d'opérations de transformation des aliments, ou d'eau recirculée dans un système fermé.	Canada
Suggestion visant à améliorer la phrase.	

La différence entre « eau recyclée » et « eau réutilisée » n'est pas claire. Nous devrions réfléchir à la façon d'établir une distinction et une définition pour ces deux concepts.	Japon
Singapour n'autorise pas l'utilisation d'eaux grises dans la production primaire et souhaiterait suggérer l'ajout du libellé suivant en caractères soulignés pour (i) exclure les eaux grises de la définition d'« eau réutilisée » et (ii) définir « eaux grises ».	Singapour
<ul style="list-style-type: none"> Eau réutilisée : Eau récupérée au cours d'une étape 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 de reconditionnement le cas échéant, est destinée à être réutilisée au cours d'une opération de transformation des aliments identique, antérieure ou postérieure. L'eau réutilisée peut inclure l'eau récupérée à partir d'aliments, recyclée à partir d'opérations de transformation des aliments ou recirculée dans un système fermé. Cette définition devrait exclure les eaux grises. Eaux grises : Eaux usées non traitées récupérées à partir d'autres utilisations aux installations de production/transformation des aliments, y compris les eaux usées provenant des douches, baignoires, lavabos des toilettes/salles de bains et l'eau provenant des machines à laver et cuves de lessivage. 	
L'ICBA approuve l'utilisation de cette définition.	ICBA
Ce libellé est plus adapté. Réutilisation : Comprend toutes les réutilisations de l'eau, dont la récupération, la recirculation et le recyclage de l'eau provenant d'une opération de transformation des aliments. Ne comprend ni la première utilisation de l'eau de boisson ou de l'eau potable ni l'emballage initial de l'eau brute pour produire de l'eau de boisson/potable.	IDF/FIL

Eau de récupération : Eau faisant initialement partie des composants d'un produit alimentaire, qui a été retirée de ce dernier par le biais d'une étape de transformation et est par la suite réutilisée au cours d'une opération de transformation des aliments.

Il ne semble pas nécessaire de définir « eau de récupération », puisque ce terme apparaît uniquement dans la définition d'« eau réutilisée » et d'« eau recyclée ».	Japon
L'ICBA approuve l'utilisation de cette définition.	ICBA

Eau recyclée : Eau, autre que de l'eau utilisée pour la première fois ou de l'eau de récupération, qui a été obtenue au cours de l'étape de production ou de transformation des aliments, et destinée à un recyclage lors d'une opération identique, antérieure ou postérieure, après reconditionnement, si nécessaire.	ICBA
L'ICBA approuve l'utilisation de cette définition.	

Eau recirculée : Eau réutilisée dans un circuit fermé pour la même étape de transformation, sans remplacement.	ICBA
L'ICBA approuve l'utilisation de cette définition.	

Évaluation des risques : 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.

L'évaluation des risques est définie dans le Manuel de procédure du Codex. Pour éviter toute confusion, nous proposons donc de supprimer cette définition du document.	Japon
L'ICBA approuve l'utilisation de cette définition.	ICBA
Ajouter une définition de « gestion des risques ».	IDF/FIL

Reconditionnement :

Reconditionnement : Traitement de l'eau visant à la rendre réutilisable par des moyens conçus pour réduire à un niveau acceptable ou éliminer les contaminants microbiologiques, conformément à l'usage auquel elle est destinée.	ICBA
L'ICBA approuve l'utilisation de cette définition.	

Approvisionnement en eau : Acte consistant à identifier et obtenir de l'eau pour la production d'aliments à partir d'une source d'eau spécifique (par exemple, eaux souterraines, eaux de surface, eau recueillie).

Remplacer « eau recueillie » par « eau de récupération ».	IDF/FIL
L'ICBA approuve l'utilisation de cette définition.	ICBA

Système d'hygiène des aliments : Programmes prérequis, complétés par des mesures de maîtrise spécifiques au CCP, le cas échéant, qui garantissent la sécurité sanitaire et la salubrité de l'aliment concerné pour l'utilisation qui en est prévue.

Q : Nécessité de conserver certaines définitions dans le document (par exemple, système HACCP, système d'hygiène des aliments) ou d'insérer une référence croisée vers les documents du Codex appropriés (De fond) « Plan d'hygiène des aliments » et « système HACCP » devraient faire l'objet d'une référence croisée vers les Principes généraux d'hygiène alimentaire et être supprimés du présent document.	Japon
Singapour est d'avis de conserver la définition suivante de système d'hygiène des aliments afin de permettre une consultation directe et simple, car ces deux termes apparaissent fréquemment au sein du document.	Singapour
Si cette définition doit être conservée dans le document, il serait peut-être utile d'ajouter une note de bas de page indiquant qu'elle provient du document CXC 1-1969.	Royaume-Uni
Nous sommes favorables à cette définition, mais suggérons d'indiquer par une note de bas de page qu'elle provient des Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969).	Food Industry Asia
L'ICBA valide l'utilisation de cette définition, mais demande l'inclusion d'une référence aux Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969), car elle y figure déjà.	ICBA

Système HACCP : Élaboration d'un plan HACCP et mise en œuvre des procédures conformément à ce plan.

Q : Nécessité de conserver certaines définitions dans le document (par exemple, système HACCP, système d'hygiène des aliments) ou d'insérer une référence croisée vers les documents du Codex appropriés (De fond) « Plan d'hygiène des aliments » et « système HACCP » devraient faire l'objet d'une référence croisée vers les Principes généraux d'hygiène alimentaire et être supprimés du présent document.	Japon
Singapour est d'avis de conserver la définition suivante de système d'hygiène des aliments afin de permettre une consultation directe et simple, car ces deux termes apparaissent fréquemment au sein du document.	Singapour
Si cette définition doit être conservée dans le document, il serait peut-être utile d'ajouter une note de bas de page indiquant qu'elle provient du document CXC 1-1969.	Royaume-Uni
L'Uruguay suggère d'écrire la forme développée du sigle HACCP.	Uruguay
Nous sommes favorables à cette définition, mais suggérons d'indiquer par une note de bas de page qu'elle provient des Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969).	Food Industry Asia
L'ICBA valide l'utilisation de cette définition, mais demande l'inclusion d'une référence aux Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969), car elle y figure déjà.	ICBA

SECTION 1 : ÉVALUATION DES RISQUES LIÉS À L'EAU ET SUIVI

Titre	SECTION 1 : ÉVALUATION ET SUIVI DES RISQUES LIÉS À L'EAU [Note de traduction : cette modification ne concerne pas la version française]	États-Unis d'Amérique
	Les modifications d'ordre rédactionnel de la section 1 découlent du choix d'employer le terme « évaluation des risques liés à l'eau »	
15	L'Uruguay préfère « évaluation des risques liés à l'eau »	Uruguay
14	Le Kenya propose de supprimer les termes entre crochets — Analyse — dans l'ensemble du texte. Justification : Une fois le terme « évaluation des risques » adopté, « analyse » devra alors être supprimé.	Kenya
14	L'évaluation [analyse] des risques liés à l'eau et le suivi 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.	États-Unis d'Amérique
15	Le suivi est un concept différent de l'évaluation/analyse des risques et devrait donc faire l'objet d'un paragraphe séparé.	Canada
15	Les évaluations des risques liés à l'eau peuvent être utilisées afin de fixer des objectifs pour les sources d'eau et les traitements dans le but d'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 l'efficacité des procédés de traitement de l'eau. Le suivi sert à générer des données pour élaborer un profil de risques ou alimenter l'évaluation des risques liés à l'eau. Il peut aussi être utilisé pour alimenter la gestion des risques en identifiant les questions relatives à la sécurité sanitaire qui doivent être abordées dans le cadre d'un système d'hygiène des aliments afin de garantir la sécurité sanitaire de l'eau et, par conséquent, la sécurité sanitaire des aliments. [Note de traduction : les modifications proposées n'ont pas d'incidence sur la version française.]	États-Unis d'Amérique

16	<p>Tout comme la gestion de la sécurité sanitaire des aliments, la gestion de la sécurité sanitaire de l'eau devrait être basée sur le risque et sur des éléments probants, et inclure des mesures de réduction mises en œuvre dans le cadre d'un plan global de sécurité sanitaire de l'eau, d'un système d'hygiène des aliments ou d'un système HACCP structuré, ainsi que des actions de vérification et de suivi <u>et de vérification</u> des activités en place afin de garantir que les plans/systèmes fonctionnent comme prévu.</p> <p>Justification : En général, le suivi intervient avant la vérification.</p>	États-Unis d'Amérique
17	<p>Les systèmes d'utilisation et de recyclage de l'eau devraient faire l'objet d'un suivi continu et basé sur le risque des paramètres appropriés et d'une vérification par le biais d'analyses. La fréquence de suivi et de vérification peut être imposée par divers facteurs tels que la source de l'eau ou son état précédent, l'efficacité d'éventuels traitements et le recyclage auquel l'eau est destinée. <u>Les données issues des activités de suivi de routine pertinentes menées par les agences environnements et les organismes de santé publique pourraient également se révéler utiles.</u> Dans tous les cas, cela devrait être inclus dans le système d'hygiène des aliments, le plan de sécurité sanitaire de l'eau ou le système HACCP de l'exploitant du secteur alimentaire.</p> <p>Outre les activités de suivi réalisées par les exploitants du secteur alimentaire, d'autres organisations (par exemple, agences environnementales et organismes de santé publique) sont censées recueillir des données relatives aux activités de suivi de routine, et les JEMRA ont également inclus dans leur rapport l'énoncé suivant, qui devrait être ajouté pour indiquer l'utilité de ces données.</p> <p>(Rapport n° 33 des JEMRA) 2.1.3 Les organismes indicateurs de contamination fécale — par exemple, <i>E. coli</i> — sont suivis de façon systématique par l'industrie alimentaire, les agences environnementales et les organismes de santé publique, comme solution de substitution pratique et abordable à l'analyse des micro-organismes pathogènes dans le cadre des contrôles et du suivi opérationnel et de surveillance.</p>	Japon
18	<p>Le suivi doit <u>peut</u> permettre de détecter les écarts potentiels et fournir des informations en temps opportun pour mettre en place des actions correctives, telles que l'annulation de la mise sur le marché d'aliments préjudiciables à la santé.</p>	
19	<p>Pour garantir la sécurité sanitaire de l'approvisionnement, de la collecte, du traitement, de la manipulation, de l'utilisation et du recyclage de l'eau, les évaluations des risques liés à l'eau peuvent comprendre les approches suivantes : <i>[Note de traduction : la modification proposée n'a pas d'incidence sur la version française.]</i></p>	États-Unis d'Amérique
19.2 ¹	<p>Des évaluations semi-quantitatives des risques liés à l'eau : développement et utilisation de matrices de risques établissant des catégories de risques allant d'« élevé » à « faible », incluant les 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 de la qualité de l'eau destinée à la collecte, au stockage, au traitement et à la manipulation. <i>[Note de traduction : la modification proposée n'a pas d'incidence sur la version française.]</i></p>	États-Unis d'Amérique

SECTION 2 : SYSTÈMES D'HYGIÈNE DES ALIMENTS

20	<p>Nous souhaiterions connaître les différences entre « plan de sécurité sanitaire de l'eau » et « programme de sécurité sanitaire de l'eau ». S'il n'existe aucune différence, nous suggérons d'employer uniquement « plan de sécurité sanitaire de l'eau » dans l'ensemble du document.</p>	Japon
----	---	--------------

¹ Fait référence à la 2^e puce du paragraphe 19. Ce format de numérotation sera utilisé pour les références croisées aux paragraphes comportant des puces.

	<p>Un système d'hygiène des aliments et un système HACCP incluent tous les deux des éléments de suivi et de vérification. Pourquoi est-il précisé « ainsi que des actions de vérification et de suivi » dans cette phrase ? Ne serait-ce que par souci de clarté, nous souhaiterions modifier comme suit : « d'un système d'hygiène des aliments ou d'un système HACCP structuré comprenant des actions de vérification et de suivi ».</p>	
20	<p>Le Kenya propose de conserver la définition des termes « système HACCP » et « système d'hygiène des aliments »</p> <p>Justification : Les termes qui ne sont pas forcément évidents pour les utilisateurs doivent être étayés, et donc définis.</p>	Kenya
21	<p>Le développement de tels plans nécessite une connaissance <u>approfondie du système de la source</u> d'eau, 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>On ne sait pas clairement à quoi fait référence « une connaissance approfondie du système d'eau ».</p>	Japon
22	<p>Dans le cadre du système d'hygiène des aliments ou du système HACCP, <u>le cas échéant</u>, 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. Les systèmes d'eau nécessitent également l'identification des dangers <u>microbiologiques</u> potentiels (agents microbiologiques et physiques) susceptibles de nuire à la sécurité sanitaire de l'eau et à ses sources, et la sécurité sanitaire de l'approvisionnement, de l'utilisation ou du recyclage de l'eau devrait aussi être prise en considération lors de l'élaboration et de la mise en œuvre de la planification. Parmi les facteurs supplémentaires à intégrer figurent le stockage/la distribution de l'eau, l'inclusion d'une conception hygiénique et la nécessité d'une expertise spécialisée.</p> <p>Conformément au document CXC1, section 3.4 de la section HACCP, le diagramme des opérations devrait inclure tous les entrants, dont l'eau. Pourtant, « la cartographie de tous les systèmes d'eau » n'est pas mentionnée dans le document CXC1. Par cohérence avec ce dernier, le Japon propose d'ajouter « le cas échéant » dans la 1^{re} phrase du paragraphe 20.</p> <p>Le champ d'application du document devrait cibler les dangers biologiques quand les contributions des JEMRA seront disponibles.</p>	
22	<p>Singapour souhaiterait suggérer des modifications (entre crochets []) au texte proposé pour inclure les dangers chimiques.</p> <p>22. Dans le cadre du système d'hygiène des aliments ou du système 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. Cela nécessite l'identification des dangers potentiels (agents microbiologiques, [chimiques] et physiques) capables de compromettre la sécurité sanitaire de l'eau et de leurs sources. Ils devraient également aborder la sécurité sanitaire de l'approvisionnement, de l'utilisation ou du recyclage de l'eau et de nombreux facteurs devraient aussi être pris en considération lors de l'élaboration et de la mise en œuvre de la planification. Parmi les facteurs supplémentaires à intégrer figurent le stockage/la distribution de l'eau, l'inclusion d'une conception hygiénique et la nécessité d'une expertise spécialisée.</p>	Singapour

SECTION 3 : SYSTÈMES DE SOUTIEN À LA PRISE DE DÉCISION

25	<p>Singapour considère que les outils tels que les arbres de décision fournissent aux exploitants des orientations adéquates pour évaluer si le système est adapté aux fins prévues ou s'il nécessite des actions d'atténuation des risques. Les différents exemples d'outils de systèmes de soutien à la prise de décision sont pertinents, eux aussi, car ils offrent aux exploitants du secteur alimentaire une façon concrète de déterminer le type d'eau à utiliser à différentes étapes du procédé de production.</p>	Singapour
----	---	------------------

27	L'ICBA soutient l'avancement des présentes directives et de tous travaux complémentaires.	ICBA
----	---	------

Figure I

<p>Figure I. Exemple d'outil-cadre de système de soutien à la prise de décision pour déterminer si l'eau réutilisée peut servir pour une application en contact avec les aliments ou une application sans contact avec les aliments, compte tenu des dangers microbiologiques.</p> <p>L'utilisation du terme « réutilisée » doit être harmonisée dans l'ensemble du document.</p> <p>Dans le diagramme, nous suggérons d'utiliser de façon systématique le terme sécurité sanitaire des aliments au lieu de sécurité sanitaire des consommateurs ou sécurité sanitaire des aliments pour les consommateurs.</p>	Canada
<p>Figure I. Exemple d'outil-cadre de système de soutien à la prise de décision pour déterminer si l'eau réutilisée peut servir pour une application en contact avec les aliments ou une application sans contact avec les aliments, compte tenu des dangers microbiologiques.</p> <p>Justification : La Figure devrait être compréhensible sans avoir à chercher dans le texte la signification d'un sigle (qui, dans le cas présent, contient une coquille) <i>[Note de traduction : cette modification ne concerne pas la version française].</i></p> <p>La deuxième puce d'« Objectif » ne correspond pas à l'objectif. Nous suggérons de mettre le texte de la deuxième puce entre parenthèses et de supprimer les puces pour les deux Objectifs.</p>	États-Unis d'Amérique
<p>Figure I. Exemple d'outil-cadre de système de soutien à la prise de décision pour déterminer si l'eau réutilisée peut servir pour une application en contact avec les aliments ou une application sans contact avec les aliments, compte tenu des dangers microbiologiques.</p> <p>Dans la version anglaise, remplacer « reused » par « reuse » <i>[Note de traduction : Ne concerne pas la version française].</i></p>	IDF/FIL

ANNEXE I PRODUITS FRAIS

<ul style="list-style-type: none"> o approuver les modifications proposées pour la définition du terme « produits frais » (voir la section relative aux définitions dans l'Annexe I) et décider de l'emplacement de cette définition (dans la partie générale ou dans l'Annexe I) ; AUSTRALIE : Nous approuvons la définition proposée pour le terme "produits frais" et son inclusion dans l'Annexe I dans sa formulation actuelle. o choisir de conserver ou supprimer les textes faisant référence aux dangers chimiques ou à leur maîtrise, compte tenu du fait que ces questions ne figurent pas dans le champ d'application du document (par exemple, paragraphe 34) ; AUSTRALIE : Nous préférons conserver les textes faisant référence aux dangers chimiques dans leur formulation actuelle. o évaluer les exemples restants et déterminer si les outils (arbre de décision) sont pertinents pour l'élaboration du document ; AUSTRALIE : Nous sommes favorables à l'inclusion des exemples et outils restants o approuver l'ajout de texte dans la deuxième partie du paragraphe 30 à propos de la mise en œuvre d'un suivi opérationnel complémentaire simple dans les systèmes à petite échelle ; et AUSTRALIE : Nous validons l'ajout du texte proposé. o approuver les modifications apportées au Tableau 1 afin d'indiquer les risques moyens au lieu des risques faibles dans le cas de produits frais 	Australie
--	-----------

<p>cuits ou transformés par le consommateur ou l'exploitant du secteur alimentaire.</p> <p>AUSTRALIE : L'Australie ne soutient pas cette modification et préfère indiquer des risques faibles dans le cas des produits frais cuits ou transformés, conformément au tableau du rapport MRA n° 33, Chapitre 6, figure 2.</p> <p>c) En ce qui concerne l'annexe sur les produits de la pêche, des contributions spécifiques sont requises pour :</p> <p>o indiquer si le champ d'application de l'annexe est pertinent ;</p> <p>AUSTRALIE : Le champ d'application dans sa formulation actuelle semble cibler uniquement la transformation des produits de la pêche, alors que l'Annexe mentionne plusieurs fois la production de produits de la pêche. Si la production était incluse dans le champ d'application, l'Australie souhaiterait savoir si, dans le cas de l'aquaculture et des mollusques bivalves, l'épuration et le stockage humide devraient, eux aussi, être pris en compte. Ceux-ci sont couverts en détail au sein du Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CXC 52-2003), section 7.5 (mentions d'eau de mer propre pour l'épuration) et section 7.6.2 (mention d'eau de mer propre ou de dispositifs de traitement de l'eau agréés pour le stockage/dégorgement). Il a peut-être été décidé de ne pas inclure la production. Si c'est le cas, un commentaire à cet effet pourrait améliorer le texte.</p> <p>o décider si l'annexe nécessite une description plus approfondie des différents types de source d'eau afin de refléter les orientations fournies dans l'Annexe I ;</p> <p>et AUSTRALIE : L'Annexe recense les différents types de source d'eau, une description plus approfondie n'est pas nécessaire.</p> <p>o déterminer si les arbres de décision proposés sont pertinents pour une utilisation correcte de l'eau dans le processus.</p> <p>AUSTRALIE : Ils proviennent du rapport MRA n° 33 et sont alignés sur le champ d'application dans sa formulation actuelle (transformation uniquement). Toutefois, il manque l'utilisation de l'eau pour l'épuration et le système de stockage humaine, ce qui peut constituer une limite.</p> <p>L'eau de boisson sûre est une ressource de plus en plus rare à l'échelle mondiale, mais l'eau n'est pas forcément considérée comme telle sur la planète entière. Nous suggérons de supprimer « de plus en plus rare » et « à l'échelle mondiale » ou de parler d'eau de boisson sûre.</p>	
<p>La présente annexe a pour finalité et champ d'application d'élaborer des directives de sécurité sanitaire pour l'approvisionnement, l'utilisation et le recyclage de l'eau en contact direct ou indirect avec des produits frais (pour la production primaire et la transformation), en appliquant le principe d'« adéquation aux fins prévues » selon une approche basée sur le risque. L'annexe propose des recommandations de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et des stratégies de prévention et d'intervention potentielles spécifiques dans ce secteur et basées sur le risque, ainsi que des. Elle fournit également des exemples et/ou des études de cas permettant de déterminer des critères microbiologiques appropriés et adaptés aux fins prévues (autrement dit, des critères pour les bactéries, les virus et les parasites), ainsi que des exemples d'outils de systèmes d'aide à la prise de décision, comme les arbres de décisions, pour déterminer la qualité d'eau nécessaire à l'usage prévu pour la chaîne logistique des produits frais.</p>	<p>États-Unis d'Amérique</p>

DÉFINITION

Nous sommes favorables à cette nouvelle définition de « produit frais » et à son maintien dans l'Annexe 1.	Australie
Nous validons la définition modifiée.	Canada
Cette définition est la plus adaptée à une inclusion dans l'Annexe 1.	
Nous approuvons la rédaction et suggérons de l'inclure dans la section générale.	Colombie
L'Égypte soutient les modifications proposées pour la définition de « produit frais ».	Égypte
« [Produit frais : Fruit, noix, champignon ou légume frais susceptible d'être vendu sous forme crue, non transformé ou peu transformé (par exemple	

lavé, pelé, coupé ou ayant fait l'objet de toute autre transformation physique, mais ayant conservé son état frais), et généralement considéré comme périssable, qu'il soit entier ou ait été coupé à la racine/au pédoncule lors de la récolte.] »	
<p>Le Japon propose de ne pas inclure les champignons dans la définition de « produit frais » pour les deux raisons suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le Japon suggère que ce document repose sur des données scientifiques et propose d'utiliser les informations issues des JEMRA comme base de la discussion au sein du CCFH. Le prochain rapport des JEMRA (MRA n°43) ne vise pas les champignons. - Même les champignons comestibles peuvent contenir des toxines naturelles thermolabiles. Les champignons ne devraient donc pas être consommés crus. À ce stade, une distinction devrait être établie entre les champignons et les fruits et légumes frais. 	Japon
<p>1. Le Kenya propose de retirer la définition de « produit frais » de cette annexe et de l'inclure dans la section générale dans la partie Définitions. 2. Modifier la définition comme suit « Produit frais : Fruit, noix, champignon ou légume frais susceptible d'être vendu sous forme crue, non transformé ou ayant fait l'objet de toute autre transformation physique (par exemple lavé, pelé, coupé) mais ayant conservé son état frais, et généralement considéré comme périssable, qu'il soit entier ou ait été coupé à la racine/au pédoncule lors de la récolte. »</p> <p>Justification :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Par souci de cohérence et de respect des bonnes pratiques 2. « Peu transformé » peut être interprété à tort comme cuit, blanchi, surgelé, fermenté, etc. 	Kenya
La Malaisie n'émet pas d'objection aux modifications proposées pour la définition de "produit frais » et se déclare favorable à son transfert dans la section générale du présent document.	Malaisie
<p>Singapour préfère inclure la définition de « produit frais » dans l'Annexe I par souci de cohérence. Nous souhaiterions, par ailleurs, suggérer plusieurs modifications (entre crochets []) au texte proposé.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produit frais : Fruit, noix, champignon ou légume frais [y compris graine germée, herbe et graine] consommé [] sous forme crue, non transformé ou peu transformé (par exemple lavé, pelé, coupé ou ayant fait l'objet de toute autre transformation physique, mais ayant conservé son état frais), et généralement considéré comme périssable, qu'il soit entier ou ait été coupé à la racine/au pédoncule lors de la récolte. 	Singapour
<p>[Produit frais : Fruit, noix, champignon comestible ou légume frais susceptible d'être vendu sous forme crue, non transformé ou peu transformé (par exemple lavé, pelé, coupé ou ayant fait l'objet de toute autre transformation physique, mais ayant conservé son état frais), et généralement considéré comme périssable, qu'il soit entier ou ait été coupé à la racine/au pédoncule lors de la récolte.] <u>Les exigences mentionnées dans cette Annexe sont particulièrement adaptées aux produits frais destinés à être consommés crus. Dans le cas des produits frais rarement consommés crus, les exigences devraient être modifiées en fonction du risque associé.</u></p> <p>Le risque associé à l'utilisation de l'eau sur les produits frais varie sensiblement selon l'utilisation finale du produit (cru ou cuit). La plupart des exigences mentionnées dans cette Annexe, et notamment l'utilisation de l'eau avant récolte, sont tirées du Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CXC 53-2003). Le champ d'application du Code CXC 53-2003 couvre les fruits et légumes frais destinés à être consommés crus uniquement.</p> <p>Les exigences liées à l'utilisation de l'eau pour les noix devraient être différentes pour les autres produits frais (fruits, champignons comestibles et légumes). De plus, l'eau n'entre pas directement en contact avec la noix elle-même avant la récolte. Par conséquent, les noix ne devraient pas être mentionnées dans la définition de « produit frais ».</p>	Thaïlande
Le Royaume soutient les modifications proposées pour la définition de « produit frais ».	Royaume-Uni

L'Uruguay souscrit à la définition. Nous estimons cependant que les « fruits secs » ne devraient pas y figurer.	Uruguay
---	----------------

UTILISATION DE L'EAU AVANT RÉCOLTE

6	L'eau peut être utilisée de différentes manières dans la production primaire, par exemple, pour l'irrigation, l'application de pesticides et d'engrais, la protection contre le givre/le gel et la prévention des brûlures par le soleil. La qualité de l'eau utilisée pour la production primaire est souvent très variable. Différents paramètres peuvent influencer le risque de contamination biologique des produits frais par l'eau : la source d'eau, les infrastructures de stockage et d'alimentation en eau, le système d'irrigation (goutte-à-goutte, sillons, arrosage/aspersion, etc.), la mise en contact direct de la partie comestible des produits frais avec l'eau, le moment de l'irrigation par rapport à la récolte, et l'exposition des plantes au soleil pour réduire la contamination provenant de l'eau (par exemple, disparition progressive des microbes). L'eau servant à la production primaire, y compris la protection antigel et la protection contre les brûlures du soleil, et qui entre en contact avec la partie comestible des produits frais ne devrait pas compromettre leur la sécurité sanitaire <u>des produits</u> .	États-Unis d'Amérique
8.3	La distance minimum de 10 mètres repose-t-elle sur une base scientifique ?	Australie
8.3	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 <u>assez loin</u> en aval de la source d'eau, (par exemple, à au moins 10 mètres) , afin de réduire au minimum la contamination. Les États-Unis d'Amérique se demandent si le rapport des JEMRA sur la sécurité sanitaire microbiologique des produits frais apportera une justification scientifique de cette distance de « 10 mètres » entre la source d'eau et les amendements de sol. Révision suggérée pour apporter de la souplesse.	États-Unis d'Amérique
8.3	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, <u>si possible</u> , afin de réduire au minimum la contamination. Par souci de souplesse.	Japon
9	Eaux de surface (par exemple, rivières, lacs, canaux, lagunes, étangs, réservoirs) : en cas de contamination, il convient d'envisager l'application de traitements chimiques, l'utilisation d'un filtre au sable (associé à d'autres traitements tels que <u>l'application d'UVC</u>), <u>la microfiltration ou le stockage de l'eau dans des bassins ou des réservoirs de manière à réaliser un traitement biologique partiel. L'efficacité de ces traitements devrait être analysée et suivie.</u> tels que l'application d'UVC), la microfiltration ou le stockage de l'eau dans des bassins ou des réservoirs de manière à réaliser un traitement biologique partiel. L'efficacité de ces traitements devrait être analysée et suivie.	
11	Lorsque l'eau est soumise à une analyse des dangers biologiques, les producteurs et les exploitants associés devraient se servir des résultats pour utiliser l'eau de manière informée, en fonction des risques liés à la production. La fréquence des analyses dépendra de la source d'eau (analyses moins fréquentes pour les puits profonds bien entretenus, plus fréquentes pour les eaux de surface), de la qualité observée lors des analyses précédentes, des risques de contamination environnementale, y compris les contaminations sporadiques ou temporaires, et de facteurs tels que la mise en œuvre d'un nouveau procédé de traitement de l'eau par les producteurs. <i>[Note de traduction : la modification proposée n'a pas d'incidence sur la version française]</i> À quoi fait référence « un nouveau procédé de traitement de l'eau » ?	

14.2	quelles méthodes d'analyse validées effectuer (pour quels micro-organismes pathogènes et/ou organismes indicateurs) ; <i>[Note de traduction : Les modifications ne concernent pas la version française]</i>	États-Unis d'Amérique
14.3	quels paramètres devraient être enregistrés (par exemple, température de l'échantillon d'eau, emplacement de la source d'eau, et/ou description des conditions météorologiques), dé <u>lai et température entre l'échantillonnage et l'analyse</u> ; Le délai et la température entre l'échantillonnage et l'analyse sont censés être importants, eux aussi. (Référence : ISO 19458)	Japon
14.6	comment les résultats d'analyse seront utilisés pour définir les mesures correctives, <u>y compris l'emploi d'une source alternative d'eau</u> . L'emploi d'une source alternative d'eau devrait également être une possibilité.	Japon
15.2	l'amélioration des bonnes pratiques agricoles en vue d'empêcher la contamination par les déchets animaux ou les écoulements d'engrais et de <u>les</u> pesticides ; Il s'agit d'une source de micro-organismes chimiques et non transmis par l'eau.	Japon
15.7	l'augmentation maximale de l'intervalle entre l'application de l'eau d'irrigation et la récolte, car cet intervalle modifie le taux de disparition progressive des micro-organismes et <u>il, qui</u> change en fonction des conditions climatiques, des types de produits ou des types de bactéries.	États-Unis d'Amérique
15.9	le traitement chimique de l'eau ; <u>et</u>	Australie
15.10	la construction de bassins de rétention ou de décantation, ou l'installation de systèmes de traitement de l'eau ; <u>2</u>	Thaïlande
19.4	Dans la mesure du possible, éviter l'utilisation de sources d'eau présentant un risque élevé de contamination, telles que de l'eau de pluie mal stockée, les eaux usées non traitées et les eaux de surface provenant de cours d'eau, de lacs et d'étangs. L'Uruguay propose de supprimer « les eaux usées non traitées ». Nous suggérons également d'indiquer que ce type d'eau ne doit pas être utilisé.	Uruguay
19.5	Les producteurs devraient se consacrer à l'adoption de BPA afin de réduire au minimum et de maîtriser les risques liés à une eau contaminée, et ne pas se reposer exclusivement sur les analyses pour maîtriser les dangers d'origine hydrique <u>pour assurer la maîtrise des micro-organismes pathogènes dans l'eau</u> . Les analyses ne « maîtrisent » pas les dangers, elles vérifient s'ils sont maîtrisés. De plus, les Directives ne concernent pas tous les « dangers d'origine hydrique », mais les micro-organismes pathogènes dans l'eau. Les États-Unis d'Amérique suggèrent les révisions suivantes.	États-Unis d'Amérique
19.7	<u>Éviter la pulvérisation d'eau (brumisation) juste avant la récolte.</u> La pulvérisation d'eau (brumisation), <u>1</u> juste avant la récolte, <u>1</u> présente un risque biologique accru. 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. Il convient d'éviter la pulvérisation d'eau juste avant la récolte.	
19.8	Inspection du <u>Inspecter le</u> système d'irrigation complet sous la surveillance de l'agriculteur au début de chaque saison de croissance et réalisation des réparations et mise en œuvre d'actions correctives, le cas échéant.	
19.9	Stockage adéquat des <u>Stocker de façon adéquate les</u> engrais biologiques et du fumier dans des zones éloignées des sources d'eau, sans possibilité d'écoulement.	
21	L'eau utilisée pour l'application d'engrais hydrosolubles, de pesticides et d'autres produits chimiques agricoles qui entre en contact direct avec les produits devrait être de la même qualité que l'eau utilisée pour l'irrigation en contact direct et ne devrait pas contenir de contaminants biologiques à des niveaux susceptibles de compromettre la sécurité sanitaire des produits frais <u>compromettre leur sécurité sanitaire</u> , d'autant	Japon

	<p>plus si ces produits sont appliqués directement sur les parties comestibles des fruits et légumes frais peu de temps avant la récolte. Les micro-organismes pathogènes pour l'homme peuvent survivre et proliférer dans de nombreux produits agrochimiques, y compris les pesticides.</p> <p>Par cohérence avec le paragraphe 6 (UTILISATION DE L'EAU AVANT RÉCOLTE)</p> <p>6. ... L'eau servant à la production primaire, y compris la protection antigel et la protection contre les brûlures du soleil, et qui entre en contact avec la partie comestible des produits frais ne devrait pas compromettre leur sécurité sanitaire.</p>	
--	---	--

UTILISATION DE L'EAU PENDANT ET APRÈS LA RÉCOLTE

27	<p>L'eau utilisée dans le cadre des pratiques pendant et après la récolte inclut l'eau en contact avec les produits frais pendant ou après la récolte, y compris l'eau servant au rinçage, au lavage, au transport ou aux canalisations, au refroidissement, à l'application de cire ou au givrage. La qualité microbiologique de l'eau après récolte est essentielle, car la disparition progressive des microbes dans <u>sur</u> les produits frais avant consommation est minime, surtout dans le cas des produits prêts à la consommation.</p>	États-Unis d'Amérique
30	<p>Il est recommandé de maîtriser, suivre et enregistrer la qualité de cette eau dans les établissements d'emballage en recherchant la présence d'organismes indicateurs et/ou de micro-organismes pathogènes d'origine alimentaire. Comme les résultats de ces analyses (de vérification) ne sont pas immédiatement disponibles, il est recommandé de procéder à un <u>autre</u> suivi opérationnel <u>simple</u> complémentaire, comme une analyse rapide de la qualité de l'eau, au travers de l'analyse de la turbidité, des résidus de chlore ou d'une observation visuelle. Cette dernière est particulièrement importante dans les systèmes à petite échelle, où la fréquence des analyses de vérification est généralement faible.</p> <p>Ajout du terme correct.</p> <p>Une clarification serait nécessaire au sujet du dernier exemple mentionné. S'agit-il des éléments de l'ensemble de la phrase ou uniquement de l'observation visuelle ?</p>	Canada
30	<p>L'Égypte n'approuve pas l'ajout de texte proposé dans la deuxième partie du paragraphe 30 à propos de la mise en œuvre d'un suivi opérationnel complémentaire simple dans les systèmes à petite échelle.</p>	Égypte
30	<p>Q :</p> <p>approuver l'ajout de texte dans la deuxième partie du paragraphe 30 à propos de la mise en œuvre d'un suivi opérationnel complémentaire simple dans les systèmes à petite échelle ;</p> <p>(De fond) Le Japon donne son accord.</p>	Japon
30	<p>Observation : Le Kenya propose de revoir et d'adopter la phrase modifiée comme suit.</p> <p>« Il est recommandé de procéder à un suivi opérationnel simple complémentaire, comme une analyse rapide de la qualité de l'eau, au travers de l'analyse de la turbidité, des résidus de chlore ou d'une observation visuelle. »</p> <p>Justification : Cet énoncé formule une recommandation qui peut facilement être suivie dans les systèmes à petite échelle.</p>	Kenya

30	La Malaisie est également favorable à l'ajout de texte dans la deuxième partie du paragraphe 30 à propos de la mise en œuvre d'un suivi opérationnel complémentaire simple dans les systèmes à petite échelle.	Malaisie
30	Singapour souhaiterait suggérer les modifications suivantes entre crochets : • Comme les résultats de ces analyses (de vérification) ne sont pas immédiatement disponibles, il est recommandé de procéder à un suivi opérationnel simple [complémentaire], comme une analyse rapide de la qualité de l'eau, au travers de l'analyse de la turbidité, des résidus de chlore ou d'une observation visuelle. Cette dernière est particulièrement importante [lorsque] la fréquence des analyses de vérification est [] faible.	Singapour
30	Le Royaume-Uni est favorable à l'ajout de texte proposé au paragraphe 30.	Royaume-Uni
30	Il est recommandé de maîtriser, suivre et enregistrer la qualité de cette eau dans les établissements d'emballage en recherchant la présence d'organismes indicateurs et/ou de micro-organismes pathogènes d'origine alimentaire. Comme les résultats de ces analyses (de vérification) ne sont pas immédiatement disponibles, il est recommandé de procéder à un suivi complémentaire, comme une analyse rapide de la qualité de l'eau, au travers de l'analyse de la turbidité, des résidus de chlore ou d'une observation visuelle. Cette dernière est particulièrement importante dans les systèmes à petite échelle, où la fréquence des analyses de vérification est généralement faible. <i>[Note de traduction : Les modifications ne concernent pas la version française]</i>	États-Unis d'Amérique
31	Il est recommandé de maîtriser, suivre et enregistrer la qualité de cette eau dans les établissements d'emballage en recherchant la présence d'organismes indicateurs et/ou de micro-organismes pathogènes d'origine alimentaire. Comme les résultats de ces analyses (de vérification) ne sont pas immédiatement disponibles, il est recommandé de procéder à un suivi opérationnel simple complémentaire, comme une analyse rapide de la qualité de l'eau, au travers de l'analyse de la turbidité, des résidus de chlore ou d'une observation visuelle. Cette dernière est particulièrement importante dans les systèmes à petite échelle, où la fréquence des analyses de vérification est généralement faible. L'Uruguay approuve le paragraphe ajouté. « Cette dernière est particulièrement importante dans les systèmes à petite échelle, où la fréquence des analyses de vérification est généralement faible. »	Uruguay
32	Si de grandes quantités de produits frais (<u>par exemple</u> , centaines de kilogrammes) sont lavées dans le même volume d'eau (<u>par exemple</u> , 1 000 l), les micro-organismes s'accumulent, ce qui favorise la contamination croisée entre les différents lots de produits. La conservation d'une concentration résiduelle de biocides dans l'eau de traitement peut servir d'auxiliaire technologique afin de maintenir la qualité microbiologique de l'eau de traitement pour éviter l'accumulation de micro-organismes dans le réservoir d'eau et réduire la contamination croisée dans la cuve de lavage.	États-Unis d'Amérique
34	Q : choisir de conserver ou supprimer les textes faisant référence aux dangers chimiques ou à leur maîtrise, compte tenu du fait que ces questions ne figurent pas dans le champ d'application du document (par exemple, paragraphe 34) (Fond) Le Japon suggère que, puisque ces directives visent à fournir des orientations et des outils pratiques et des critères microbiologiques basés sur le risque à titre d'exemple, le texte faisant référence à la réduction des dangers chimiques et physiques devrait être supprimé, tandis que les traitements chimiques et physiques liés à la réduction des dangers microbiologiques devraient être conservés.	Japon

34	Observation : Le Kenya est favorable à la mention des textes faisant référence aux dangers chimiques ou à leur maîtrise. Justification : Le champ d'application couvre la sécurité sanitaire biologique, mais les informations relatives aux résidus chimiques mentionnés dans ce paragraphe sont importantes pour les utilisateurs.	Kenya
34	Singapour préfère conserver le texte, car des biocides sont employés pour maintenir la qualité microbiologique de l'eau, mais leur utilisation entraîne un autre danger (chimique) qui doit être abordé. De plus, les biocides englobent à la fois les micro-organismes et les substances chimiques. Une définition de « biocide » devrait figurer dans la Section générale. L'utilisation de biocides étant recommandée par les Directives, il est important de souligner les répercussions potentielles en termes de contamination après récolte. Singapour souhaiterait également suggérer des modifications (entre crochets) au texte proposé. 34. L'utilisation de ces biocides afin de maintenir la qualité microbiologique de l'eau de traitement devrait être conforme aux exigences établies par les autorités compétentes, 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 contamination croisée après la récolte et en complément des BPH. Les concentrations de biocides devraient être suivies, maîtrisées et enregistrées pour s'assurer qu'elles sont maintenues à des taux de concentration efficaces. Il importe de procéder à l'application de biocides, puis si nécessaire à un rinçage [des produits frais], pour s'assurer que les résidus chimiques/[microbiologiques] ne dépassent pas les concentrations maximales établies par les autorités compétentes pour l'irrigation par aspersion, et non par un réservoir d'immersion sans attention portée aux risques de contamination croisée.	Singapour
34	Singapour propose également d'inclure une définition de « biocide », puisque ce terme est mentionné de nombreuses fois dans l'Annexe 1 Produits frais.	
34	L'Uruguay choisit de conserver le texte faisant référence aux dangers chimiques.	Uruguay
	Figure 1. Exemple de l'une des options possibles de recyclage de l'eau dans l'industrie des produits frais. Les États-Unis d'Amérique recommandent de modifier la figure de façon à remplacer « agent désinfectant » et « désinfectant » par « biocide », par cohérence avec le terme choisi par le CCFH pour la révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CXC 53-2003) en 2017.	États-Unis d'Amérique

STRATÉGIE BASÉE SUR LE RISQUE POUR DÉTERMINER L'ADÉQUATION AUX FINS PRÉVUES

48	Une stratégie basée sur le risque pour l'approvisionnement, l'utilisation et le recyclage de l'eau devrait être élaborée en fonction d'une stratégie basée sur le risque, qui devrait prendre en compte :	États-Unis d'Amérique
48.7	les caractéristiques physiologiques du produit frais (telles que la peau et la sensibilité aux infiltrations) ; <i>[Note de traduction : Les modifications ne concernent pas la version française]</i>	États-Unis d'Amérique
49.2	<u>Cuit ou transformé par le consommateur ou son exploitant du secteur alimentaire. OUI / NON</u> Nous sommes favorables au risque moyen. Nous suggérons, par ailleurs, de rassembler les réponses OUI/NON au sein d'une case, puisque dans le cas d'un produit frais « Cuit ou transformé par le consommateur ou un exploitant du secteur alimentaire », que la réponse soit OUI ou NON, le risque est le même.	Colombie

50	Observation : Le Kenya approuve les modifications proposées au Tableau 1 indiquant les risques moyens au lieu des risques faibles dans le cas de produits frais cuits ou transformés par le consommateur ou l'exploitant du secteur alimentaire. Justification : Ces modifications sont cohérentes avec les informations disponibles sur une éventuelle contamination des sources d'eau.	Kenya
50	La matrice du Tableau 1 simplifie constitue un exemple qui peut être utilisée comme une approche simple du niveau de risque posé par l'utilisation ou le recyclage de différentes sources d'eau pendant les étapes avant récolte des produits frais, en fonction de l'utilisation prévue. Les États-Unis d'Amérique recommandent les modifications suivantes pour indiquer que le Tableau 1 constitue un exemple d'approche envisageable et pour offrir davantage de clarté.	États-Unis d'Amérique

Tableau 1¹

L'Égypte n'approuve pas les modifications apportées au Tableau 1 afin d'indiquer les risques moyens au lieu des risques faibles dans le cas de produits frais cuits ou transformés par le consommateur ou l'exploitant du secteur alimentaire.	Égypte
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. Pour plus de cohérence avec les p. 31-33 du rapport n° 33 de la série MRA fourni 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 ». Par ailleurs, l'emploi d'abréviations (par exemple, RPE, RPM, RPF) serait utile. Q approuver les modifications apportées au Tableau 1 afin d'indiquer les risques moyens au lieu des risques faibles dans le cas de produits frais cuits ou transformés par le consommateur ou l'exploitant du secteur alimentaire. (Fond) Le tableau 1 étant tiré du rapport des JEMRA, son contenu ne devrait pas être modifié sans une justification scientifique.	Japon
La Thaïlande n'est pas favorable au changement de « risque faible » en « risque moyen » dans le cas des produits frais cuits ou transformés par le consommateur ou l'exploitant du secteur alimentaire. Justification : Après cuisson, le risque de contamination microbienne diminue sensiblement. L'incidence et la probabilité de maladie causée par des fruits ou légumes pas assez cuits sont très faibles. Toutefois, nous souhaiterions également demander une justification scientifique avant de modifier le risque de produits frais cuits ou transformés en risque moyen.	Thaïlande
Le Royaume-Uni estime que les outils (arbre de décision) sont pertinents et devraient être conservés dans le document. Le tableau tel qu'il est présenté est adéquat même s'il n'est pas clair s'il a été modifié pour indiquer un risque moyen dans le cas des produits frais cuits ou transformés par le consommateur ou l'exploitant du secteur alimentaire.	Royaume-Uni
L'Uruguay tient à signaler qu'au lieu de 60, le chiffre devrait être 62.	Uruguay

STRATÉGIES D'ATTÉNUATION ET DE GESTION DES RISQUES

52	Des organismes indicateurs devraient être utilisés comme indicateurs de contamination fécale plutôt que la présence ou la concentration d'un micro-organisme pathogène précis. Les principaux organismes indicateurs sont <i>E. coli</i> et les entérocoques. Devrait-il y avoir des seuils pour les entérocoques, au cas où des producteurs décideraient de s'en servir comme organisme indicateur ?	Canada
55	Les bactériophages constituent de meilleurs indicateurs bactériens des virus entériques que les indicateurs fécaux, bien que les coliphages ne soient pas des indicateurs entièrement fiables pour les virus entériques. Une combinaison d'au moins deux bactériophages peut être envisagée. Les bactériophages peuvent constituer de bons indicateurs de procédés pour déterminer l'efficacité des traitements de l'eau contre les virus entériques. Le terme « bactériens » n'est pas à la bonne place. Il devrait se trouver après « indicateurs fécaux ».	Canada
56	Les kystes/œufs de protozoaires et d'helminthes sont plus résistants que les bactéries et les virus, et il n'existe pas d'indicateur pertinent de leur présence ou de leur absence dans l'eau d'irrigation. Des analyses spécifiques devraient être réalisées si la présence de ces parasites est suspectée. Il semblerait qu'il manque des mots. Plus résistants à quoi ? Un traitement ? L'objectif est-il d'indiquer qu'ils sont plus robustes et survivent à différents traitements, dont les biocides.	Canada
57	<u>Des exemples de détermination de la fréquence d'échantillonnage adaptée à l'usage prévu et des critères biologiques peuvent être consultés à l'Annexe X. Des exemples d'outils de systèmes de soutien à la prise de décision peuvent être consultés à l'Annexe Y. Ces exemples sont proposés à titre d'illustration uniquement.</u> [La détermination d'une fréquence d'échantillonnage adaptée à l'usage prévu peut inclure les étapes suivantes :] Nous recommandons que le texte initial et les puces suivantes soient déplacés vers une annexe ou un document d'information.	États-Unis d'Amérique
58	Le sigle FLF employé dans l'arbre de décision devrait-il être défini ?	Canada
58	Coquille : en anglais, remplacer « comes » par « come » au point 3 [Note de traduction : Cette modification ne concerne pas la version française].	
58	L'Égypte recommande de conserver les exemples restants et les outils (arbre de décision) appropriés pour l'élaboration du document.	Égypte
58	Le Japon est d'avis que le CCFH devrait conserver cette annexe tout en tenant compte de l'examen mené par les JEMRA au sujet de l'exemple au paragraphe 58, son contenu et son emplacement.	Japon
58	Observation : Le Kenya propose d'apporter à l'arbre de décision les modifications suivantes : 1. Supprimer la question 2 de façon que la source d'eau fasse l'objet de la question 2 dans son libellé actuel. La troisième sous-division couvrira les eaux traitées et non traitées, en dessous de la source d'eau. Le libellé eaux traitées couvrira tout ce qui se trouve sous la source d'eau, tandis que tout ce qui se trouve sous « Non » se retrouvera sous l'actuelle question 2, sous les eaux non traitées. 2. Sous l'eau publique/municipale, remplacer le texte « Aucune analyse de l'eau n'est nécessaire » par « Fréquence d'analyse moyenne ». Justification : 1. En toute logique, on détermine la source de l'eau avant de prendre la décision de l'utiliser ou de la traiter.	Kenya

	2. D'après plusieurs études, l'eau municipale utilisée comme eau de boisson dans les pays en développement serait contaminée et doit donc être analysée.	
58	Les États-Unis d'Amérique recommandent l'ajout d'une note de bas de page pour indiquer la source de l'arbre de décision proposé à titre d'exemple.	États-Unis d'Amérique
58	Nous suggérons de remplacer l'exemple ci-dessous par la figure 1 du rapport MRA n° 33 des JEMRA.	FAO
59	<p>Pour déterminer la fréquence d'échantillonnage et les critères biologiques appliqués, il est également possible d'utiliser un tableau d'évaluation des risques, comme le montre la troisième illustration de l'Appendice 2, tenant compte de la source et de l'usage prévu de l'eau agricole (par exemple, système d'irrigation, lavage des produits frais), des caractéristiques des produits frais et de leur usage prévu, de la définition de la salubrité à des fins agricoles, des seuils biologiques recommandés et de la fréquence de suivi.</p> <p>Le Japon est d'avis que le CCFH devrait conserver cette Annexe tout en tenant compte les résultats des JEMRA (conformément au rapport de la cinquante-deuxième session du CCFH (paragraphe 93 (iii))). Il a été demandé aux JEMRA de procéder à un examen critique plutôt qu'une validation des exemples aux paragraphes 58-72 et d'émettre des recommandations sur la façon dont ces exemples pourraient être adaptés avec souplesse dans différents pays/régions, si possible, dans des pays touchés par des pénuries d'eau et/ou des ressources limitées sans pour autant compromettre la sécurité sanitaire des aliments.</p>	Japon
59	<p>Pour déterminer la fréquence d'échantillonnage et les critères biologiques appliqués, il est également possible d'utiliser un tableau d'évaluation des risques (comme le montre la troisième illustration de l'Appendice 2, comme le montre la troisième illustration de l'Appendice 2, tenant compte de la source et de l'usage prévu de l'eau agricole (par exemple, système d'irrigation, lavage des produits frais), des caractéristiques des produits frais et de leur usage prévu, de la définition de <u>de façon à définir</u> la salubrité à des fins agricoles, des seuils biologiques recommandés et de la fréquence de suivi.</p> <p>La phrase doit être clarifiée. Elle propose une solution alternative pour déterminer la fréquence d'échantillonnage et les critères applicables, et indique les considérations dont il faut tenir compte pour prendre ces décisions ; elle est jusqu'à « de la définition de la salubrité à des fins agricoles, des seuils biologiques recommandés et de la fréquence de suivi », car il ne s'agit pas de considérations. Les États-Unis d'Amérique estiment que les modifications suivantes clarifient la phrase et transmettent le message.</p>	États-Unis d'Amérique
	<p>Exemples de détermination de la fréquence d'échantillonnage adaptée à l'usage prévu et des critères biologiques</p> <p>Une autre modification consisterait à fusionner le texte des actuels paragraphes 57-63 au sein des appendices adéquats.</p> <p>Les États-Unis d'Amérique recommandent que les sections suivantes soient, elles aussi, incluses dans une annexe/un appendice, et qu'une phrase indiquant que ces informations se trouvent en annexe soit ajoutée au texte :</p> <p>Exemples de détermination de la fréquence d'échantillonnage adaptée à l'usage prévu et des critères biologiques Exemples d'outils de systèmes de soutien à la prise de décision Afin d'intégrer cette information nous modifierons le texte du paragraphe 57 comme suit :</p>	États-Unis d'Amérique
60	<p>Exemples d'outils de systèmes de soutien à la prise de décision</p> <p>Comme mentionné précédemment, les États-Unis d'Amérique recommandent que les sections suivantes soient, elles aussi, incluses dans une annexe/un appendice, et qu'une phrase indiquant que ces informations se trouvent en annexe soit ajoutée au texte :</p>	

	Exemples de détermination de la fréquence d'échantillonnage adaptée à l'usage prévu et des critères biologiques Exemples d'outils de systèmes de soutien à la prise de décision	
61	Sur la base du Tableau 1 du document de la FAO/OMS, intitulé Safety and Quality of Water Used in Food Production and Processing – Meeting report, et datant de 2019, un système de soutien à la prise de décision peut être mis au point. Ce dernier repose sur un système de points pour évaluer le risque ou l'efficacité des mesures de maîtrise liées au risque associé à l'utilisation de l'eau. Il convient de souligner qu'aucun outil de décision ne convient à toutes les situations. 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. Supprimer la phrase « Il convient de souligner qu'aucun outil de décision ne convient à toutes les situations. », qui fait doublon avec la première phrase du paragraphe 60 (Aucun outil de décision ne convient à toutes les situations. »)	États-Unis d'Amérique
61	Sur la base du Tableau 1 du document de la FAO/OMS, intitulé Safety and Quality of Water Used in Food Production and Processing – Meeting report, et datant de 2019, un système de soutien à la prise de décision peut être mis au point. Ce dernier repose sur un système de points pour évaluer le risque ou l'efficacité des mesures de maîtrise liées au risque associé à l'utilisation de l'eau. Il convient de souligner qu'aucun outil de décision ne convient à toutes les situations. 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. Sur la base de la Figure 3 et du Tableau 1 du rapport MRA N° 33 des JEMRA publié en 2019.	FAO
62	Singapour souhaiterait formuler une observation d'ordre rédactionnel au sujet du paragraphe 62. Par souci de clarté, nous suggérons de numéroter toutes les puces et sous-puces.	Singapour
63	La somme de points devrait permettre d'évaluer si des garanties suffisantes peuvent être apportées pour assurer la sécurité sanitaire de l'utilisation de l'eau <u>peut être utilisée en toute sécurité aux fins prévues</u> . Plus la somme des scores est élevée, plus le risque associé est faible. En cas de score trop faible, les scores ci-avant peuvent être utilisés pour sélectionner des options d'atténuation supplémentaires ou indiquer dans quelle mesure la qualité biologique de l'eau devrait être améliorée.	États-Unis d'Amérique
63.2	L'intervalle de 3 à 5 porte à confusion, car l'Annexe 1 indique qu'un score de 3 n'est pas acceptable et que l'eau ne devrait pas être utilisée sans la mise en œuvre d'une option d'atténuation.	Australie
63.3	Lorsque de l'eau présentant un risque élevé ou inconnu (par exemple, eaux usées, eaux de surface, eaux souterraines peu profondes ou autre type d'eau présentant une contamination biologique élevée, par exemple 1 000 UFC/100 ml ou plus pour <i>E. coli</i>) est utilisée et qu'aucun fumier frais, aucuns excréments frais ni aucunes boues fraîches ne sont utilisés comme engrais, le risque au niveau de la production primaire peut être considéré comme faible, si un score de 6 ou plus est atteint grâce à l'application du système d'irrigation ou des options d'atténuation décrites dans le paragraphe 60??.	États-Unis d'Amérique

Appendice 1 : Exemples de décisions reposant sur l'outil de système de soutien décrit dans les paragraphes 59 à 62 :

<p>Au paragraphe 63 ci-dessus, ce document indique qu'après l'application de mesures d'atténuation l'eau est associée à un risque faible, mais ici il est mentionné qu'après l'application de mesures de mitigation l'eau est associée à un risque satisfaisant.</p> <p>Devrions-nous employer un risque satisfaisant ou faible dans l'ensemble du document lorsqu'il est question de mesures d'atténuation ?</p> <p>Notation :</p> <p>Cela est-il incohérent avec l'intervalle indiqué au paragraphe 63 ?</p>	Australie
<p>Appendice 1 : Exemples de décisions reposant sur l'outil de système de soutien décrit dans les paragraphes 59 à 62 : <u>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.</u></p> <p>Des exemples sont fournis ci-dessous afin d'illustrer ces scores</p> <p>Eau présentant un risque inconnu <u>ou élevé</u>, eau d'irrigation n'entrant pas en contact avec la partie comestible des produits frais (3), filtrage avant irrigation (1) et suspension de l'irrigation (2) => total de 6 : satisfaisant</p> <p>Par cohérence avec le paragraphe 63</p> <p>Eau présentant un risque <u>élevé ou</u> inconnu, eau d'irrigation en contact avec la partie comestible des produits frais (0), mais filtrage avant irrigation (1) et suspension de l'irrigation (2) + lavage à l'eau potable et au biocide (2) + épiluchage (1) => total de 6 : satisfaisant</p> <p>Par cohérence avec le paragraphe 63</p>	Japon
L'Uruguay suggère de réviser les références aux paragraphes 52 à 62.	Uruguay

Appendice 2 : Autres exemples d'outils de systèmes de soutien à la prise de décision mis en application dans d'autres régions du monde

Appendice 2 – Si les exemples de l'Appendice 2 sont conservés, le CCFH devrait examiner s'il convient de supprimer l'illustration 2, car nous n'avons pas été en mesure d'accéder à la Figure 6 du programme LGMA à partir du lien fourni.	États-Unis d'Amérique
<p>En ce qui concerne les systèmes de soutien à la prise de décision provenant de l'ILSI, du LGMA et de l'Union européenne (Illustration 1, 2 et 3, respectivement). Ils ont été évalués et intégrés à l'arbre de décision des JEMRA (les références du rapport MRA n° 33 des JEMRA sont disponibles aux pages 71, 72 et 73, https://www.fao.org/3/ca6062en/ca6062en.pdf).</p> <p>L'arbre de décision des JEMRA a harmonisé ces trois arbres de décision nationaux/régionaux et les a adaptés à un usage international. Serait-il possible d'inclure les figures 1 et 3 du rapport MRA n° 33 des JEMRA dans le document du Codex à la place des autres sources ?</p> <p>Si nous remplaçons l'exemple du paragraphe 58 par la figure 1 du rapport des JEMRA, et nous ajoutons la figure 3 du rapport des JEMRA au paragraphe 61, nous n'avons pas forcément besoin des illustrations 1 et 2.</p> <p>En ce qui concerne l'illustration 3, serait-il possible de mentionner uniquement que certains indicateurs de substitution pourraient être utilisés pour les</p>	FAO

critères microbiologiques au lieu de faire figurer un grand tableau ? Le paragraphe 63 décrit déjà le tableau de façon exhaustive. L'illustration 3 n'est pas forcément nécessaire.	
<p>Illustration 3 : <i>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, 23.5.2017, p. 1) Annexe II</i></p> <p>Les États-Unis d'Amérique se demandent pourquoi les notes de bas de page dans le tableau correspondant à l'illustration 3 commencent par « 2 » et non pas par « 1 ». Si les informations sont conservées dans le document, le tableau devrait être mis en page de façon à ne pas avoir des lignes divisées sur plusieurs pages ou dans ce cas l'en-tête devrait apparaître en haut de chaque page si le tableau s'affiche sur deux pages.</p>	États-Unis d'Amérique

Annexe II Produits de la pêche

2	<p>L'eau représente un élément clé dans la production et la transformation de produits de la pêche. Elle peut provenir de la mer, des rivières ou encore, dans le cas de systèmes piscicoles terrestres, de sources, de puits, de rivières, de lacs ou d'autres systèmes d'approvisionnement en eau boisson.</p> <p>Cette phrase apparaît à la fin du paragraphe 1.</p>	États-Unis d'Amérique
3	Conviendrait-il d'inclure un usage à des fins récréatives ? Au vu des questions liées aux déversements des bateaux ou aux plages susceptibles d'affecter les zones conchyliques.	Canada
4	<p>Le point n° 4 peut être modifié comme suit :</p> <p>La présente annexe aborde la qualité de l'eau utilisée en aquaculture et dans les pêcheries, ou encore dans la transformation du poisson sur les navires de pêche (y compris l'eau utilisée pour le stockage en mer, la glace, le lavage, etc.) et dans les différentes installations de transformation à terre.</p>	Inde
	Le Royaume-Uni estime qu'il n'est pas nécessaire d'ajouter une description plus approfondie des différents types de source d'eau afin de refléter les orientations fournies dans l'Annexe I, car ceux-ci ont déjà fait l'objet d'un classement précédemment dans le document et il serait répétitif de les décrire à nouveau.	Royaume-Uni
5	<p>Le texte pourrait être supprimé, car il y est déjà fait mention dans le paragraphe 2 de la Section générale.</p> <p>Nous suggérons d'ajouter le lien du rapport en note de bas de page.</p> <p>https://www.who.int/news-room/events/detail/2021/06/14/default-calendar/joint-fao-who-expert-meeting-on-the-microbiological-safety-and-quality-of-water-used-in-the-production-of-fishery-and-dairy-products</p>	Australie

FINALITÉ ET CHAMP D'APPLICATION

6	Nous sommes d'avis qu'il ne s'agit de fournir des recommandations, mais des orientations à l'intention des exploitants du secteur alimentaire et des autorités compétentes.	Australie
6	Ce paragraphe pourrait être développé afin de s'aligner sur l'Annexe 1 pour les produits frais.	Canada

	Il pourrait inclure, par exemple, davantage de détails sur les utilisations de l'eau pour la transformation mentionnés au paragraphe 17 (le lavage du poisson, le nettoyage des zones de transformation, le refroidissement et autres fins de transformation, comme le saumurage du poisson et le givrage du poisson surgelé).	
6	La présente annexe a pour finalité et champ d'application de fournir des recommandations sur la qualité de l'approvisionnement, l'utilisation et le recyclage de l'eau qui sert à la transformation de produits de la pêche pour la consommation humaine, en appliquant le principe d'« adéquation aux fins prévues » selon une approche basée sur le risque. Formulation proposée.	Colombie
6	L'Égypte estime que le champ d'application de l'annexe est adéquat.	Égypte
6	Le point n° 6 peut être modifié comme suit : La présente annexe a pour finalité et champ d'application de fournir des recommandations sur la qualité de l'approvisionnement, l'utilisation et le recyclage de l'eau qui sert à la transformation du poisson et des produits de la pêche pour la consommation humaine, en appliquant le principe d'« adéquation aux fins prévues » selon une approche basée sur le risque.	Inde
6	Observation : Le Kenya soutient l'adoption du champ d'application et recommande l'ajout du terme « directives ». « La présente annexe a pour finalité et champ d'application de fournir des directives et des recommandations sur la qualité de l'approvisionnement, l'utilisation et le recyclage de l'eau qui sert à la transformation de produits de la pêche pour la consommation humaine, en appliquant le principe d'« adéquation aux fins prévues » selon une approche basée sur le risque. » Justification : Reflète fidèlement le contenu de l'annexe.	Kenya
6	La Malaisie est favorable au champ d'application de l'annexe.	Malaisie
6	Singapour estime qu'il devrait y avoir une cohérence entre les différentes Annexes. Par exemple, à l'Annexe I Produits frais (page 10, paragraphe 3), la finalité et le champ d'application pour les produits frais décrit de façon détaillée ce que couvre l'Annexe, comme indiqué entre crochets. • FINALITÉ ET CHAMP D'APPLICATION 3. La présente annexe a pour finalité et champ d'application d'élaborer des directives de sécurité sanitaire pour l'approvisionnement, l'utilisation et le recyclage de l'eau en contact direct ou indirect avec des produits frais (pour la production primaire et la transformation), en appliquant le principe d'« adéquation aux fins prévues » selon une approche basée sur le risque. [Elle propose des recommandations de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et des stratégies de prévention et d'intervention potentielles spécifiques dans ce secteur et basées sur le risque, ainsi que des exemples et/ou des études de cas permettant de déterminer des critères microbiologiques appropriés et adaptés aux fins prévues (autrement dit, des critères pour les bactéries, les virus et les parasites), ainsi que des exemples d'outils de systèmes d'aide à la prise de décision, comme les arbres de décisions, pour déterminer la qualité d'eau nécessaire à l'usage prévu pour la chaîne logistique des produits frais.]	Singapour
6	Au paragraphe 6, nous validons le champ d'application proposé, qui n'inclut pas l'utilisation et le recyclage de l'eau dans l'aquaculture ou la production primaire à l'échelon des exploitations agricoles. Puisque le champ d'application ne comprend pas la production à l'échelon des exploitations agricoles, nous souhaiterions proposer l'examen des paragraphes relatifs à l'élevage ou à la production de poisson afin d'assurer leur cohérence avec le champ d'application, tels que les paragraphes 2, 4, 10 et 12.	Thaïlande

	Nous souhaiterions également demander des éclaircissements sur les différences entre l'emploi du terme « produits de la pêche » dans la section Finalité et champ d'application et l'emploi du terme « poissons et produits de la pêche » dans les paragraphes 13, 14 et 21. Le terme couramment utilisé dans le Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CXC 52-2003) est « poissons et produits de la pêche ». Serait-il possible d'employer le terme « poissons et produits de la pêche » dans le champ d'application par souci de cohérence ?	
6	La présente annexe a pour finalité et champ d'application de fournir des recommandations sur la qualité de l'approvisionnement, l'utilisation et le recyclage de l'eau qui sert à la transformation de produits de la pêche pour la consommation humaine, en appliquant le principe d'« adéquation aux fins prévues » selon une approche basée sur le risque. Modification visant à apporter davantage de clarté.	Royaume-Uni
6	L'Uruguay approuve le paragraphe proposé.	Uruguay

UTILISATION

7	La présente annexe devrait être utilisée en association avec les normes pertinentes du Codex Alimentarius : <i>[Note de traduction : Cette modification ne concerne pas la version française].</i>	États-Unis d'Amérique
---	--	-----------------------

DÉFINITION

9	L'Égypte estime qu'il n'est pas nécessaire d'ajouter une description plus approfondie des différents types de source d'eau afin de refléter les orientations fournies dans l'Annexe I, car toutes les sources d'eau sont correctement définies.	Égypte
9	La définition d'« installations de transformation » pourrait être modifiée comme suit : Installations de transformation : Usine où les poissons récoltés sont transformés, classés et emballés pour être transportés puis consommés.	Inde
9	Vous pouvez consulter le <i>Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche</i> (CXC 52-2003) afin de retrouver les définitions de poisson, mollusque bivalve vivant, crustacé, aquaculture, élevage extensif, élevage intensif , pisciculture, givrage et zones conchylicoles givrage . Certaines des définitions mentionnées au paragraphe 9, telles que « élevage extensif », « élevage intensif » et « zones conchylicoles » n'apparaissent plus dans le texte de cette Annexe. Nous proposons de supprimer ces termes du paragraphe 9.	Thaïlande
9	Les États-Unis d'Amérique se demandent si dans la définition de « produits de la pêche », le terme « gastéropode » devrait être qualifié de façon à exclure les escargots et les limaces terrestres. Produits de la pêche : Toute espèce de poisson ou de crustacé, mollusque, gastéropode, échinoderme ou partie de ces derniers, destinée à la consommation humaine.	États-Unis d'Amérique

EAU UTILISÉE ET RÉUTILISÉE POUR LA TRANSFORMATION ET LA CONSERVATION

10	La production devrait-elle être ajoutée, puisqu'elle est mentionnée dans la première phrase ?	Australie
10	Le CCFH devrait conserver cette Annexe tout en tenant compte des avancées réalisées dans le cadre des travaux sur la Section générale et sur d'autres annexes, et des avis scientifiques émis par les JEMRA (rapport des JEMRA comme version finale).	Japon
10	Position : Le Kenya estime que les informations supplémentaires sur les sources d'eau indiquées dans l'annexe sur les légumes-feuilles sont nécessaires. Justification : Elles fourniront aux utilisateurs des orientations sur l'évaluation des risques liés aux sources d'eau, car elles seront employées indépendamment du contenu du paragraphe 7 de l'annexe 1.	Kenya
10	La Malaisie considère que la description des différents types de source d'eau à l'Annexe I est suffisante. Il n'est donc pas nécessaire d'ajouter la description des différents types de source d'eau dans cette annexe.	Malaisie
10	Singapour est favorable à l'inclusion d'exemples des différents types de source d'eau, comme dans l'Annexe I Produits frais (page 12, paragraphe 7). Les sources d'eau potentielles varient selon les différents types d'opérations (par exemple, navires de pêche et les installations de transformation à terre). Il est donc important d'établir une distinction en proposant les exemples. Singapour souhaiterait davantage d'informations au sujet de l'exemple dans lequel l'eau est utilisée « comme ingrédient » au paragraphe 11 qui fait référence à l'industrie de production et de transformation du poisson/des mollusques et crustacés (par exemple, comme ingrédient entrant dans la fabrication de produits de consommation animale ?).	Singapour
11.1	La la première puce pourrait être modifiée comme suit : • pour l'élevage ou la transformation	Inde
13	De nombreux types et gabarits de navires de pêche sont utilisés dans le monde pour la récolte en fonction de l'environnement et des types de poissons et produits de la pêche capturés ou récoltés. L'utilisation de l'eau sur les navires peut varier de la conservation en mer jusqu'à l'éviscération et la transformation ultérieure des produits de la pêche. La qualité de l'eau utilisée pour la transformation et la conservation en mer dépendra de l'activité. <i>Modification de la formulation. [Note de traduction : cette modification ne concerne pas la version française]</i>	Colombie
15	Il est essentiel que l'eau de mer utilisée soit dépourvue de contaminants microbiologiques susceptibles d'être dangereux pour la santé humaine. Par exemple, les navires utilisant de l'eau de mer réfrigérée devraient s'assurer que l'eau de pompage/ballast est acheminée à bord en mer, à distance de zones d'élimination des déchets. Étant donné que ce document devrait se concentrer sur les dangers microbiologiques, le Japon propose d'insérer « microbiologiques » après « contaminants ».	Japon
16.3	• L'eau utilisée pour le rinçage de la cavité abdominale des poissons après éviscération devrait être adaptée aux fins prévues.	Inde

Exemples d'arbres de décision utilisés pour la transformation du poisson⁷.

Nous estimons qu'il conviendrait de fournir davantage de contexte en guise d'introduction de ces arbres de décisions ou de recommander au lecteur de se reporter au rapport MRA n° 33 pour comprendre comment s'en servir.	Australie
En anglais, les termes « gut » et « degut » sont tous les deux employés pour « éviscérer ». Nous suggérons de privilégier « gut » par souci de cohérence.	Canada
La Colombie suggère d'indiquer que l'arbre de décision ne permet pas à lui seul la prise de décision, car tous les chemins conduisent à l'analyse des micro-organismes pathogènes avant transformation à terre, même lorsqu'une transformation ultérieure par le biais d'un procédé thermique permet d'éliminer le risque.	Colombie
Égypte approuve les arbres de décision proposés et les considère pertinents pour une utilisation correcte de l'eau dans le processus.	Égypte
La République de Corée demande que les arbres de décision (figures 1 à 3) fassent l'objet d'une nouvelle discussion, comme suggéré dans le projet de directives.	République de Corée
Singapour remarque que toutes les flèches des Figures 1 et 2 pointent vers l'encadré <i>V. parahaemolyticus</i> (VP). Par conséquent, il n'existe aucune distinction entre les différentes méthodes de transformation et/ou de manipulation utilisées par les exploitants. Singapour souhaiterait suggérer au GTE d'explorer de meilleures manières d'illustrer et de faire comprendre aux utilisateurs que différentes charges de VP sont attendues, en fonction de la transformation réalisée et du type d'eau employée.	Singapour
Nous souhaiterions proposer l'ajout d'un paragraphe ou d'une phrase semblable à l'Annexe I Produits frais pour indiquer que les exemples sont proposés uniquement à titre d'illustration uniquement. Ils sont facultatifs et susceptibles de devoir être adaptés aux situations nationales ou locales. Justification : Ces phrases supplémentaires permettent d'utiliser les exemples avec plus de souplesse.	Thaïlande
Le Royaume-Uni considère que les arbres de décision sont pertinents et constitueraient des guides utiles.	Royaume-Uni
Il serait pertinent d'ajouter aux descriptions de la figure un libellé spécifique expliquant si l'eau est ou non adaptée aux fins prévues, et de ne pas se contenter d'indiquer si elle contribue à la charge de <i>V. parahaemolyticus</i> .	États-Unis d'Amérique

Figure 2. Exemple d'arbre de décision pour la transformation et la manipulation à terre du poisson marin ou estuarien, utilisant *V. parahaemolyticus* (Vp) comme micro-organisme pathogène transmis par le poisson

Étant donné que l'arbre de décision concerne la transformation à terre, est-il pertinent de mentionner le lavage par un particulier ?	Canada
Sauf erreur de notre part, nous avons identifié une coquille. (w) devrait être (x).	
Comme dans la Figure 3, l'eau potable utilisée pour la production de glace devrait être identifiée comme adaptée aux fins prévues.	États-Unis d'Amérique

Traitement de l'eau pour l'adapter aux fins prévues

22.3	L'évaluation des risques doit tenir compte des dangers d'origine hydrique spécifiques (par exemple, contaminants microbiens marins), susceptibles d'influer sur la sécurité sanitaire et la qualité du ou des produits de la pêche. Justification : L'évaluation des risques porte sur la sécurité sanitaire.	États-Unis d'Amérique
------	---	------------------------------

23	Lorsque l'eau est traitée, l'efficacité du traitement doit être validée. <i>[Note de traduction : Cette modification ne concerne pas la version française]</i>	
24	L'application pour laquelle le recyclage de l'eau est prévu détermine si l'eau est adaptée aux fins prévues et/ou <u>ou si</u> un traitement spécifique est requis avant utilisation.	