

commission du codex alimentarius

ORGANISATION DES NATIONS UNIES
POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: +39 06 57051 Téléc: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: +39 06 5705.4593

Point 4 de l'ordre du jour

CX/FH 99/4 Add.1

Octobre 1999

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE

Trente-deuxième session

Washington, D.C. du 29 novembre au 4 décembre 1999

F

**AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LE TRANSPORT
DES PRODUITS ALIMENTAIRES EN VRAC ET DES PRODUITS ALIMENTAIRES SEMI-
EMBALLES (Document préparé par les Pays-Bas)**

OBSERVATIONS SOUMISES PAR LES GOUVERNEMENTS A L'ETAPE 6

OBSERVATIONS GENERALES

INDE

L'Avant-projet de Code ne devrait viser que les fruits et les légumes transformés. Toutes les conditions ne sont pas nécessairement obligatoires en ce qui concerne les fruits et légumes frais en raison de la mauvaise organisation du commerce dans les pays en voie de développement.

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

Compte tenu du fait que ce Code est destiné à être utilisé conjointement avec le *Code d'usages International Recommandé: Principes généraux d'hygiène alimentaire*, il conviendrait de le rédiger selon un format similaire au document auquel il se réfère afin d'établir une uniformité entre les dispositions des deux documents.

INTRODUCTION

Le Nigeria estime qu'il incombe aux producteurs alimentaires ou aux destinataires des produits alimentaires de transmettre les procédures spécifiques de contrôle de la sécurité alimentaire aux transporteurs afin que ceux-ci les appliquent pendant le transport en vue de garantir la sécurité et la salubrité des produits destinés à la consommation au moment de leur livraison.

SECTION 1. OBJECTIFS

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

A la première ligne du premier point, il convient de remplacer "applicables" par "supplémentaires"

SECTION 2. CHAMP D'APPLICATION, UTILISATION DU DOCUMENT ET DEFINITIONS

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

La section Champ d'application, utilisation du document et définitions devrait être présentée sous forme de sous-sections séparées afin de se conformer au format du *Code d'usages International Recommandé: Principes généraux d'hygiène alimentaire*, comme suit:

2.1 CHAMP D'APPLICATION

Le présent Code d'usages couvre l'état de l'unité de transport d'aliments, le chargement, le transport, le stockage en transit et le déchargement des denrées alimentaires en vrac et semi-conditionnées.

2.2 UTILISATION DU DOCUMENT

Les dispositions du présent Code s'ajoutent à toutes les dispositions applicables du *Code d'usages International Recommandé: Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3, 1997) y compris la section VIII qui vise le transport de manière spécifique.

2.2 DEFINITIONS

Le numéro de cette sous-section doit être remplacé par '2.3' et la formulation actuelle de cette sous-section devrait être modifiée de la manière suivante :

Afin de se conformer au *Code d'usages International Recommandé: Principes généraux d'hygiène alimentaire*, cette section devrait commencer par : "Aux fins du présent Code, les expressions suivantes fournissent les significations formulées. Il convient ensuite de supprimer les mots « signifie » et « inclut » au début de chaque définition et de modifier celles-ci comme suit :

Denrée alimentaire : modifier comme suit: "primaire (produit frais/matière première), intermédiaire (transformé en partie – y compris les additifs alimentaires), ainsi qu'un produit fini transformé destiné ou propre à la consommation humaine. Ces produits peuvent être frais, surgelés, séchés, en poudre, en granules, déshydratés ou liquides tels que produits frais, huiles, oeufs desséchés, sucre liquide ou semoule, flocons de pommes de terre. »

Unité de transport d'aliments: modifier comme suit: "véhicules de transport des aliments (tels que : avions, wagons de train, camions et remorques, bateaux et péniches) ou les réceptacles (tels que caisses, boîtes, citernes pour le transport en vrac, conteneurs, sacs) placés sur de tels véhicules, et tout autre réceptacle pour le transport des aliments pouvant entrer en contact avec l'aliment pendant le transport. Le terme ne couvre pas un nouveau conteneur à usage unique rempli dans un établissement de transformation et mis au rebut après son unique utilisation. De même, le terme ne comprend pas le conteneur à usages multiples qui est destiné à être nettoyé et rempli de nouveau dans un établissement de transformation »

(Remarque: Le présent Code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des produits alimentaires en vrac n'est pas destiné à couvrir les opérations exécutées dans les établissements qui sont couvertes par le document sur les Principes généraux, à savoir le nettoyage et le remplissage de bidons de 18 litres à usages multiples pour les aliments et les boissons).

En Vrac: modifier comme suit : "Denrée alimentaire non conditionnée en contact direct avec toute surface de contact de l'unité de transport d'aliments ou l'atmosphère. "

3. PRODUCTION PRIMAIRE

INDE

Deuxième paragraphe : Compte tenu du fait que les agriculteurs dans les pays en voie de développement sont pauvres, qu'ils manquent d'organisation et qu'ils travaillent sur de petites parcelles de terre, le transport des produits de base est effectué par le biais de moyens traditionnels, par l'exemple à dos d'homme, avec des boeufs attelés, ou d'autres animaux. En Inde, une petite partie de la production totale horticole, à savoir 4 à 5 %, est gérée par des coopératives mieux organisées. Compte tenu du fait que les moyens de transport mis à la disposition des agriculteurs sont limités, l'application des dispositions du paragraphe 3.2. n'est pas réalisable.

Compte tenu de la diversité des saisons, l'agriculteur cultive différents produits périssables au cours de l'année. Les agriculteurs des pays en voie de développement ne peuvent se permettre l'emploi d'unités de transport différentes selon le produit à acheminer.

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

Modifier cette section de la manière suivante:

Les dispositions du *Code d'usages International Recommandé: Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1 - 1969, Rév. 3, 1997) sont d'application.

Les unités de transport d'aliments représentent une source de contamination alimentaire potentielle au niveau de la production primaire dans les exploitations agricoles, les potagers et les vignobles

Les produits agricoles ainsi que les cultures fraîches, notamment ceux qui peuvent être consommés sans ou avec peu de transformation, ne devraient pas être acheminés dans des unités de transport d'aliments utilisés pour le transport des animaux, du fumier, des pesticides, des produits dérivés du pétrole (tels que bidons de carburants et lubrifiants pour l'équipement), des engrais ou d'autres matières susceptibles de contaminer ces aliments. Si la même unité de transport doit être utilisée, elle devrait faire l'objet d'un nettoyage et d'une désinfection approfondis avant sa réutilisation pour le transport d'aliments.

En outre, certains produits agricoles présentent des risques supplémentaires de contamination pour les unités de transport d'aliments pouvant provoquer la contamination croisée des aliments transportés par la suite dans ces mêmes unités. Les produits agricoles ainsi que les cultures fraîches transportés directement à partir de leur lieu de culture, avant de faire l'objet de nettoyage et de transformation, peuvent véhiculer de la terre et des contaminants provenant de l'utilisation de pesticides, d'eaux d'égout non traitées, de fumier ou d'autres substances appliquées à la terre ou aux cultures avant la récolte. Les unités de transport d'aliments transportant de tels produits exigent une attention particulière quant aux opérations de nettoyage et de désinfection ou d'assainissement entre chaque chargement.

4. ETABLISSEMENT: CONCEPTION ET INSTALLATION

INDE

Paragraphe quatre, point 4.5 ne peut être mis en application en ce qui concerne les denrées périssables dans les pays en voie de développement.

NIGERIA

Le Nigeria suggère qu'il convient d'ajouter un paragraphe, 4.9 (paragraphe 9) comme suit:

“Les unités de transport devraient être utilisées uniquement pour le transport des denrées alimentaires à l'exclusion de tout autre produit.”

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

La seconde phrase du premier paragraphe devrait être modifiée comme suit : « L'emploi de revêtements ou de traitement du bois appropriés et la facilité de nettoyage font donc partie des aspects essentiels de cette prévention. »

Troisième paragraphe. Le Comité du Codex sur les graisses et les huiles est parvenu à un consensus pour la formulation relative à l'utilisation des liquides de refroidissement ou de chauffage eu égard au *Code d'usages pour le transport en vrac des graisses et des huiles* (ALINORM 99/17, paragraphe 11 and Annexe V). En ce qui concerne les liquides de chauffage, nous recommandons d'utiliser la formulation du CCFO dans ce document afin de se conformer à la formulation du Codex. La seconde phrase de ce paragraphe devrait être modifiée comme suit: “Bien que l'eau chaude et la vapeur soient considérées comme les moyens préférés pour l'utilisation des liquides de chauffage, d'autres substances peuvent

également être utilisées, conformément à l'évaluation des risques et de la sécurité et aux procédures d'inspections. Les autorités compétentes peuvent exiger d'un établissement qu'il produise des preuves pour démontrer que les moyens utilisés pour le chauffage ont été évalués de manière appropriée et qu'ils sont utilisés en toute sécurité. »

Au quatrième paragraphe :

- première phrase: remplacer dans la version en anglais « inner surfaces » par « interior surfaces » [« surface interne » dans la version française] afin de conférer au document une certaine uniformité.

- deuxième phrase: modifier comme suit: "Il est recommandé que ces matériaux soient non toxiques, inertes ou au minimum compatibles avec les denrées transportées et qu'elles n'affectent pas de manière adverse les denrées alimentaires ou présentent un risque important pour la santé.

- dernière phrase: remplacer "zone" par "surfaces".

Cinquième paragraphe: modifier comme suit: "L'unité de transport d'aliments doit être conçue de manière à assurer la protection des aliments contre les ravageurs tels que les insectes et les rongeurs ainsi que contre toute contamination par l'environnement comme la poussière, la saleté, la pluie et la neige. L'unité devrait être, au besoin, isolée contre les pertes ou les gains de température, posséder une capacité de refroidissement ou de chauffage adéquate et faciliter le verrouillage ou la fermeture hermétique. »

Sixième paragraphe: modifier en partie comme suit, "... et, au besoin, désinfecter et fumiger l'unité..."

Septième paragraphe: modifier en partie comme suit, "Le matériel auxiliaire tel que conduites, tuyaux, pompes et filtres devraient être..."

Ajouter un nouveau paragraphe comme suit: "Des enceintes entières ou partielles, protections supérieures, protections individuelles ou d'autres protections devraient être prévues pour empêcher toute contamination des denrées alimentaires et des surfaces de l'unité de transport des aliments pendant le chargement et le déchargement. »

5.1 IDENTIFICATION OF RISQUES POTENTIELS

INDE

Les principes du HACCP recommandés dans le paragraphe 5.1 ne peuvent pas être appliqués aux agriculteurs dans les pays en voie de développement car leurs petits moyens ne leur permettent pas d'y répondre favorablement. De plus, une certaine souplesse est requise pour les pays en voie de développement dans l'application des principes du HACCP.

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

Modifier comme suit: "Il peut être utile de se référer aux questions (voir Tableau 1) pour identifier les risques pouvant survenir pendant le transport des produits alimentaires en vrac et des produits alimentaires semi-emballés. Si de tels risques sont identifiés, des mesures de maîtrise appropriées devraient être appliquées. Il convient de se référer au système HACCP pour garantir la sécurité des aliments (Annexe au CAC/RCP, Rév.3 - 1997)."

5.1.1 DOCUMENTATION DE CARGAISONS PRECEDENTES ET DE NETTOYAGES PRECEDENTS

NIGERIA

Le Nigeria estime que le transporteur devra conserver une documentation, aisément accessible, sur les trois cargaisons précédentes les plus récentes.

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

Supprimer ce paragraphe et incorporer son contenu dans la section 5.3 comme il est proposé ci-dessous. Cette disposition relative à la « documentation » n'a pas sa place dans cette section car elle n'entre pas dans le cadre de l'« identification des risques » et présente une certaine incohérence avec le reste du texte. Cette suppression entraînera la renumérotation des alinéas de la section 5

5.2.1 RISQUES ASSOCIES A L'UNITE DE TRANSPORTS D'ALIMENTS**ETATS-UNIS D'AMERIQUE**

Modifier la première phrase comme suit : « ...résidus de cargaisons précédentes, résidus de produits de nettoyage, de désinfection et d'assainissement, y compris les odeurs pouvant imprégner les denrées alimentaires. »"

Supprimer la dernière phrase. Cette question est abordée dans la section 5.4 Transport destiné à un usage.

5.2.2 RISQUES ASSOCIES AU CHARGEMENT ET AU DECHARGEMENT**ETATS-UNIS D'AMERIQUE**

Modifier la deuxième phrase comme suit : ", introduction indésirable de ravageurs, microbes, humidité, poussière ou autres contaminants physiques ou chimiques."

5.2.3 RISQUES ASSOCIES AU TRANSPORT**ETATS-UNIS D'AMERIQUE**

Modifier comme suit: "Contamination croisée par des cargaisons simultanées, déversements, ruptures ou fuites accidentels (y compris de liquides de refroidissement et de chauffage). Panne du dispositif de contrôle de la température. Prolifération de larves et d'insectes. Manipulation non autorisée. »

5.3 COMMUNICATION ET DOCUMENTATION DES MESURES DE CONTROLE PENDANT LE TRANSPORT**INDE**

L'Avant-projet de Code prend en compte la disponibilité des entreprises exerçant des activités dans le domaine du support logistique. De telles entreprises font cruellement défaut dans la plupart des pays en voie de développement. Par conséquent, la communication et la documentation des contrôles pendant l'acheminement ne peuvent être mises en place dans les pays en voie de développement. Dans le passé, l'Inde n'avait pas soutenu l'adoption de ces exigences.

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

Modifier comme suit:

5.3.1 Création et communication des mesures de contrôle

Les expéditeurs ou les destinataires devraient formuler des mesures de contrôle appropriées pour garantir la sécurité des aliments pendant le transport (voir questions au tableau 1). Ces mesures de contrôle devraient être communiquées par écrit. La documentation est un outil important pour la validation et la vérification de la conformité aux Principes généraux d'hygiène alimentaire.

5.3.2 Documentation établie par le transporteur

Le transporteur devrait établir une documentation relative à l'unité de transport des aliments et y consigner la description des trois cargaisons précédentes les plus récentes de même que les méthodes de

nettoyage (fumigation) employées, selon le cas. Cette documentation peut inclure le numéro d'identification de l'unité de transport des aliments, l'enregistrement des chargement précédents, les dates de déchargement, les listes des numéros des scellés, les relevés de température/durée et les certificats de nettoyage. Cette documentation sera gardée dans l'unité de transport des aliments ou à quelqu'autre endroit précisé par les organismes officiels de juridiction. Cette documentation devrait être mise à la disposition du transporteur, du destinataire des aliments ou de l'organisme officiel de juridiction.

(Remarque: la référence à « l'usage unique » des unités de transport d'aliments dans la dernière phrase est supprimée car cette considération est abordée dans 5.4 Transport destiné à un seul usage.)

5.4 TRANSPORT DESTINE A UN SEUL USAGE

NIGERIA

Nigeria estime qu'il est nécessaire d'insister sur le fait que les produits périssables (tels que le poisson frais) exigent un système de transport réservé uniquement à ce type de produits.

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

Modifier comme suit:

5.4.1 Justification

Le transport réservé à un seul type de produit peut être très onéreux et il est justifié par la diminution importante des risques de sécurité alimentaire ou la satisfaction des besoins spécifiques dans le cadre de l'assurance de la qualité.

Les pratiques actuelles dans le domaine du transport de denrées alimentaires en vigueur dans de nombreux pays permettent le transport de substances « assimilés aux aliments » et d'autres matières ne présentant pas de risques importants, dans les mêmes conteneurs que ceux utilisés pour le transport en vrac des aliments, à condition que des méthodes de nettoyage adéquates soient employées. Des exemples de matières pouvant faire l'objet de cargaisons précédentes avant le chargement des denrées alimentaires comprennent notamment l'acide acétique, la glycérine, les alcools d'acide gras et hydroxyde d'ammonium.

Dans certains cas, il peut être justifié d'exiger l'utilisation unique d'une unité de transport spécialement adaptée pour un type de denrée alimentaire. Ce type de transport devrait être déterminé par les expéditeurs et les destinataires et devrait être spécifié dans des accords contractuels.

5.4.2 Conformité aux Principes généraux

L'utilisation d'une unité de transport réservée à un type de produit ne dispense pas le transporteur de se conformer aux dispositions du présent Code ainsi qu'aux disposition du *Code d'usages recommandé international: Principes généraux d'hygiène alimentaire*.

6. ETABLISSEMENT: ENTRETIEN ET ASSAINISSEMENT

NIGERIA

Le Nigeria suggère d'inclure dans le texte les types de désinfection appropriés ou sûrs qu'il convient d'utiliser en ce qui concerne les denrées alimentaires.

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

Modifier comme suit:

6.1 Surfaces internes

Les surfaces internes des unités de transport d'aliments qui sont destinées à entrer en contact direct avec aliments devraient être maintenues dans un bon état d'entretien et ne devraient montrer aucun signe de corrosion ou d'effritement excessif ou de détérioration du revêtement intérieur.

6.2 Accessoires et connexions

Les accessoires et connexions d'une unité de transport d'aliment devraient être nettoyés, désinfectés ou assainis (selon les besoins) et maintenus dans un bon état d'entretien pour réduire le risque de contamination. Selon le type de matière ou de produit alimentaire transporté, il peut être nécessaire d'adopter des procédures de nettoyages différentes.

6.3 La désinfection ou l'assainissement devraient être suivis de rinçage, si nécessaire, et d'égouttage.

(Remarque: le rinçage est abordé dans la nouvelle section 6.1.2 du *Code d'usages international recommandé : Principes généraux d'hygiène alimentaire*. (suite à son adoption par le CAC, lors de sa 23^e session) Elle stipule notamment que : « Au besoin, la désinfection suivie de rinçage, sauf avis contraire de la part du fabricant qui est tenu, dans ce cas, de préciser que le rinçage n'est pas requis, en se basant sur des preuves scientifiques. »)

6.4 Surfaces en bois traité

Lorsque l'eau est utilisée pour nettoyer les surfaces en bois traité, ces surfaces devraient être séchées avant le chargement de denrées alimentaires.

7 ETABLISSEMENT: HYGIENE PERSONNELLE

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

Modifier comme suit:

Les dispositions du *Code d'usages international recommandé : Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1 - 1969, Rév. 3, 1997), section VII, abordent les questions relatives à l'hygiène du personnel y compris la santé du personnel, la propreté personnelle, ainsi que les bonnes pratiques de santé publique.. Cette section devrait être appliquée à tout le personnel affecté aux unités de transport d'aliments destinées à entrer en contact avec les produits alimentaires en vrac ou semi-conditionnés.

Ajouter le texte suivant

8 TRANSPORT

Les dispositions du présent Code s'ajoutent à celles du *Code d'usages international recommandé : Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1 - 1969, Rév. 3, 1997), Section VIII Transport et devraient être appliquées conjointement avec les dispositions du Code mentionné ci-dessus.

9 INFORMATIONS SUR LES PRODUITS ET VIGILANCE DU CONSOMMATEUR

Les dispositions du *Code d'usages international recommandé : Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1 - 1969, Rév. 3, 1997), à la Section IX Informations sur les produits et vigilance du consommateur devraient s'appliquer autant que possible aux questions relevant du transport des produits alimentaires.

8 FORMATION

NIGERIA

Le Nigeria comprend l'importance de la formation du personnel dans le domaine des bonnes pratiques d'hygiène et est disposé à participer aux programmes de formation conjoints avec le Codex, la FAO, l'OMS, le WTO ou d'autres organisations internationales.

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

Changer la numérotation de cette section à "10" et modifier le texte comme suit :

10.1 Principes de sécurité alimentaire

Il importe que le personnel des établissements alimentaires et le personnel responsable du transport des denrées alimentaires qui sont chargés de la conception, l'application et la surveillance de programmes visant à assurer le transport des denrées alimentaires en toute sécurité, comprennent les principes de la sécurité alimentaire. Ils devraient comprendre la relation existant entre ces principes et les exigences de l'industrie du transport d'aliments, de même que la nature des denrées alimentaires spécifiques qui sont acheminées.

10.2 Procédures d'inspection

Le personnel rattaché au secteur alimentaire et aux organismes réglementaires devrait comprendre les procédures d'inspection des unités de transport d'aliments relatives aux aspects de la sécurité alimentaire, y compris les méthodes d'analyse visuelle, olfactive et autres méthodes appropriées.