

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 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: +39 06 5705.4593

Point 5 de l'ordre du jour

**CX/FH 99/5 - 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 LAIT ET LES
PRODUITS LAITIERS.**

OBSERVATIONS SOUMISES PAR LES GOUVERNEMENTS

La France, L'Espagne, la Nouvelle Zélande, les Etats-Unis d'Amérique et la Fédération laitière internationale ont soumis les observations suivantes suite à la lettre circulaire CX/FH 99/5.

OBSERVATIONS GENERALES

FRANCE

(a) Comme il est indiqué dans les conclusions de la réunion du groupe de rédaction qui s'est tenue à Bruxelles en Mars 1999 (Expansion of scope to include suitability – page 4) et conformément au point 2.3 du présent code, la salubrité (suitability) des laits et des produits laitiers est de fait couverte par le champ d'application du présent code. La salubrité ne constitue qu'une seule des deux composantes de l'"Hygiène des aliments" conformément aux Principes Généraux de l'Hygiène alimentaire (GPFH), l'autre composante étant la notion de sécurité (safety) alimentaire. Dans l'attente des discussions en vue de mieux préciser les modalités d'application de la salubrité à l'ensemble des denrées alimentaires, il convient ainsi de respecter la définition de l'Hygiène telle que spécifiée dans les GPFH, de ne pas se limiter à la « sécurité » et d'employer, dans le cadre du présent code, les termes « Hygiène » ou « salubrité et sécurité ». Cette correction est notamment à effectuer dans les sections suivantes : Introduction, § 1 et 2 ; 3.4 regulatory controls ; 5.2.2 Food safety control measures, titre (conformément au titre de la section 5.2 : Key aspects of hygiene control systems) ; 8.2 requirements.

(b) D'une manière générale, il est difficile de se prononcer sur un tel document dans la mesure où les annexes, parties réservées aux détails mais néanmoins essentielles, en sont absentes.

NOUVELLE ZELANDE

La Nouvelle Zélande approuve fermement la modification du code selon le format adopté par le groupe de rédaction qui s'est réuni à Bruxelles du 22 au 25 mars 1999 et reconnaît qu'il reste beaucoup à faire pour renforcer la structure de l'avant-projet.

La Nouvelle Zélande estime qu'il conviendrait de développer les principes dans chaque section de manière à les associer spécifiquement à l'industrie laitière pour obtenir un code d'usages incorporant des mesures d'hygiène fondées sur les résultats.

Ces principes devraient être présentés selon le format ordonné qui a été adopté par le groupe de rédaction, à savoir :

Principes

Objectifs et/ou note explicative

Directives pour l'application

Textes normatifs (si nécessaire)

Situations/scénarios fournis à titre indicatif (selon le cas)

Il n'est pas nécessaire de réitérer les principes qui sont déjà présentés dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire mais il conviendra de déployer systématiquement des efforts très importants pour développer des principes supplémentaires qui soient spécialement adaptés aux besoins spécifiques de l'industrie laitière.

Les principes généraux dans la section relative à la pré-recolte, par exemple, ne sont pas assez spécifiques et reflètent en grande partie les principes généraux.

La conception du code évolue vers l'application de contrôles alimentaires basés sur les résultats. Toutefois, il ne comporte actuellement aucune explication ou discussion sur une approche fondée sur le risque, les niveaux appropriés de protection, la validation, etc.

La disposition générale en matière d'hygiène pour les normes relatives aux produits laitiers qui est mentionnée dans cet avant-projet doit être expliquée et ce contexte exigera des définitions supplémentaires.

Les principes relatifs à la sécurité et à la salubrité devraient être présentés séparément (ainsi qu'il a été décidé à Bruxelles, la salubrité doit être abordée en tant que question générale).

Une certaine confusion semble subsister quant au rôle des annexes. Si ces dernières représentent une « partie intégrante du code », il conviendrait alors de présenter leur contenu avec des principes appropriés dans le texte principal du code.

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

Les Etats Unis approuvent la révision actuelle de l'*Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CX/FH 99/5) telle qu'elle est présentée dans l'ébauche.

Les Etats-Unis estiment que cette ébauche reflète les progrès importants accomplis en vue d'atteindre les objectifs fixés par ce Comité au cours de sa dernière session. Si elle est approuvée par ce Comité, la structure proposée dans la présente ébauche, servira à définir dans le détail les travaux techniques nécessaires à l'élaboration rapide du document final. Les problèmes résolus grâce au document cadre font l'objet de débats animés au sein du Comité et ailleurs, depuis près de 15 ans. Nous rappelons qu'un premier pas important a été franchi au cours des discussions sur les dispositions relatives à l'hygiène des Normes laitières du CCMMP et qui a permis les progrès enregistrés actuellement. A cette occasion, le CCFH avait convenu que le Codex ne serait pas chargé de définir une approche spécifique de la production ou de la transformation et qu'il conviendrait de respecter les niveaux de protection établis par chaque pays. Nous félicitons nos collègues du groupe de rédaction pour le travail effectué.

Nous encourageons le Comité à requérir du groupe de rédaction qu'il procède à l'élaboration complète de l'Avant-projet de Code en incorporant des directives pour l'application des principes et des informations explicatives, en déterminant l'organisation adéquate des annexes et en incorporant également des détails appropriés à la fois dans la section principale du Code et dans les annexes.

Les Etats-Unis estiment que le niveau technique des travaux à accomplir peut être atteint par voie de réunions du groupe de rédaction selon les paramètres de travail établis par le Comité. Ceci faciliterait l'avancement du document à l'étape 5 de la procédure.

FEDERATION LAITIERE INTERNATIONALE

En règle générale, la Fédération laitière internationale approuve **l'orientation** imprimée par le processus de rédaction. A ce stade d'élaboration, l'Avant-projet de Code ne permet pas, par sa forme et par son contenu, de fournir des directives suffisantes qui justifieraient son avancement à l'étape 5 de la procédure Codex.

Nous recommandons au **groupe de rédaction de poursuivre** l'élaboration de l'Avant-projet en tenant compte des observations soumises avant et pendant la 32^e session du CCFH.

La Fédération laitière internationale avait précédemment recommandé au groupe de rédaction du CCFH d'aborder dans l'Avant-projet de Code, les questions relatives à la **salubrité** considérées comme étant fondamentales telles que celles qui sont relatives aux mesures de gestion en matière d'hygiène ("salubrité hygiénique "). Dans le cas où le CCFH décide d'inclure ces questions, nous proposons l'approche suivante :

Les mesures en matière d'hygiène appliquées à la fabrication de lait et de produits laitiers peuvent être groupées comme suit :

- a) Mesures destinées à parvenir à une bonne qualité (par exemple : maîtrise des organismes producteurs de spores, bactériophages, etc.)
- b) Mesures destinées à maîtriser l'hygiène générale (par exemple : réduction de la contamination microbienne non spécifique)
- c) Mesures de sécurité alimentaire (par exemple : pathogènes humains)

Les mesures relatives à la qualité (alinéa (a)) ne devraient pas être abordées dans l'Avant-projet de Code mais devraient être définies par l'industrie laitière.

Outre les mesures de sécurité alimentaire, les mesures d'hygiène générales devraient être couvertes étant entendu qu'elles équivalent à la salubrité hygiénique des aliments aux fins du présent Avant-projet de Code.

L'approche ci-dessus garantira que l'Avant-projet de Code est bien conforme aux Principes Généraux pour l'Hygiène alimentaire et aux Directives HACCP.

Le terme « salubrité » peut être défini comme suit :

“Aux fins du présent Avant-projet de Code, la salubrité garantit que l'aliment a été manipulé et/ou transformé selon les Principes généraux d'hygiène alimentaire sans diminution aucune de la maîtrise hygiénique. ”

Si le CCFH décide de ne pas aborder la question de la salubrité, il conviendrait alors de déterminer l'impact d'une telle décision sur l'Accord TBT. En outre, il serait nécessaire d'insister sur ce fait dans le champ d'application car le lecteur pourrait avoir l'impression que l'Avant-projet de Code aborde tous les aspects hygiéniques de la fabrication des produits laitiers.

Eu égard au **format de l'Avant-projet de Code**, la Fédération laitière internationale recommande d'organiser toutes les sections et sous-sections selon le format suivant :

- une section pour aborder les Objectifs de sécurité alimentaire
- Une section pour les « principes »;
- Une section pour les "directives pour l'application", y compris les références aux annexes pertinentes lorsque celles-ci sont établies.

La validation des mesures de maîtrise représente un domaine qui doit, comme l'a souligné le groupe de rédaction, faire l'objet de travaux futurs. La fédération laitière internationale considère que des instructions sont nécessaires dans ce domaine notamment parce que l'Avant-projet de Code permet une grande flexibilité dans le choix des mesures de maîtrise adéquates.

En ce qui concerne la discussion sur la **durée de conservation**, nous recommandons de fournir des instructions quant à la façon d'utiliser la durée de conservation comme un des différents outils de gestion. L'objectif de l'Avant-projet de Code ne consiste pas à établir des durées de conservation spécifiques.

COMMENTAIRES SPECIFIQUES PRESENTES SECTION PAR SECTION :

SECTION 2.1. CHAMP D'APPLICATION

FEDERATION LAITIERE INTERNATIONALE

Nous recommandons que le champ d'application qui vise aussi les autres aliments contenant des ingrédients à base de lait soit complété en insérant le texte court ci-dessous :

“Les sections individuelles et les principes stipulés dans le présent Avant-projet de Code peuvent, selon le besoin et les résultats des évaluations de risques et/ou des analyses de risques, être appliquées à d'autres aliments contenant du lait et des ingrédients à base de lait.”

SECTION 2.2. UTILISATION DU DOCUMENT

ESPAGNE

A la deuxième ligne du troisième paragraphe, la phrase: “ ... para quesos de leche cruda, la ...” // “...pour les fromages à base de lait cru, la...” , devrait être remplacée par : “... para quesos de leche elaborados con leche cruda, la ...” // “... pour les fromages à base de lait cru, la ...”//

A la cinquième ligne du même paragraphe, la phrase: “ ... tratamientos microcidas ...” // “... traitements bactéricides devrait être remplacée par: “... tratamientos bactericidas ...” // “traitements bactéricides”//.

SECTION 2.4. DEFINITIONS

ESPAGNE

Certaines définitions de cette section devraient être copiées littéralement à partir du document de Norme générale du Codex pour l'utilisation des termes laitiers (Norme générale Stan 206-1999), telles que les définitions pour le: “Lait”, “Produit laitier” et “produit laitier composé”.

Dans la définition du terme “Barrière”, la phrase: “ ... desarrollo de microbios”//“ ...croissance microbienne ...”//, devrait être remplacée par: “ ... desarrollo microbiano” //“... croissance microbienne ...”//

FEDERATION LAITIERE INTERNATIONALE

Bien que les sections présentant les définitions doivent faire l'objet d'un examen continu pendant tout le processus de rédaction, nous soumettons les observations suivantes :

- Les définitions du “lait”, “produit laitier” et “produit laitier composé” ne sont pas nécessaires. En effet, le Champ d'application fait référence à la Norme générale pour l'utilisation des termes laitiers.
- Nous proposons les définitions des termes “barrière” et “technique des barrières” comme suit:

Barrière – Facteur(s) ou processus qui limite(nt), retarde(nt) ou empêche(nt) la croissance microbienne et/ou réduit (réduisent) la charge microbienne mais qui, ne peut (peuvent) seul(s) maîtriser complètement les risques.

Technique des barrières – L'utilisation d'une combinaison de barrières qui, combinées ou non aux étapes de traitement bactéricide, permet au produit fini de parvenir aux [objectifs de sécurité alimentaire/niveau de protection de la santé publique].

- Il est nécessaire d'expliquer l'utilisation du terme “hygiène” car ce terme se réfère uniquement à la sécurité (et non pas à la salubrité hygiénique) dans tout le document
- Nous recommandons que le terme “traitement bactéricide” soit défini comme suit :

Traitement bactéricide – Etape unique de traitement consistant à éliminer, désactiver et/ou détruire des micro-organismes à des niveaux tels qu'ils ne constituent pas un risque important pour la santé.

Une définition du “lait cru” n’est pas nécessaire et prête à confusion compte tenu du fait que le GSUDT définit le “lait” comme étant du lait cru. Une définition/explication de l’utilisation du terme “cru” et/ou de “produit à base de lait cru” est par contre nécessaire. Le terme “cru” [« raw » en anglais] est utilisé pour: (i) indiquer que le lait n’a pas fait l’objet de pasteurisation avant sa transformation ultérieure et (ii) pour désigner des ingrédients avant leur transformation dans des expressions telles que “raw material” [matières premières].

SECTION 3.2.3.2 RAVAGEURS

ESPAGNE

Nous proposons de remplacer le titre de cette section “Ravageurs” par “Traitement contre les animaux nuisibles”.

Si cette suggestion est acceptée, remplacer « ravageurs » à la première ligne par: “animaux nuisibles ».

SECTION 3.2.3.3 MEDICAMENTS VETERINAIRES

ESPAGNE

Nous proposons de changer l’expression « withdrawal period » [dans la version en anglais] à la seconde ligne et de la remplacer par “waiting period” [délai d’attente].

SECTION 3 PRODUCTION PRIMAIRE - PRINCIPES GENERAUX

FEDERATION LAITIERE INTERNATIONALE

L’Avant-projet de Code ne se concentre pas sur une approche intégrée basée sur le risque au niveau de l’exploitation agricole et de l’établissement de transformation. Il convient d’ajouter un principe supplémentaire pour la nécessité d’apporter des modifications ou d’établir des exigences supplémentaires au niveau de l’exploitation agricole suite aux mesures prises au niveau de la production laitière. Toutefois, un tel principe devrait stipuler que la responsabilité principale visant à garantir la sécurité et la salubrité du lait incombe au producteur primaire.

Les références aux BPA et BPH sont très pertinentes et devraient figurer plus souvent dans l’Avant-Projet.

SECTION 3.3.4. PROCEDURE DE COLLECTE

ESPAGNE

A la seconde ligne du second paragraphe, la phrase : “ ... señales obvias de corrupción ... ” // “... signes évidents d’une contamination ou détérioration...”//, doit être remplacée par: “ ... señales obvias de alteración ...” // “... signes évidents d’une contamination ou détérioration...”//

SECTION 3.3.5 EQUIPEMENT DE TRANSPORT

ESPAGNE

Afin d’améliorer le dernier paragraphe, nous proposons de remplacer la phrase : “ ... la contaminación por bacteriófagos de cargamentos posteriores de leche cruda.” // “... toute contamination de chargements ultérieurs de lait cru par des bactériophages...” // par: “ ... que posteriores cargamentos de leche cruda se contaminen por bacteriófagos.”

// “... toute contamination de chargements ultérieurs de lait cru par des bactériophages...”//

SECTION 3.3.6 TEMPERATURE ET DUREE DE TRANSPORT

ESPAGNE

A la seconde ligne, la phrase « ... no se deteriore ni estropee. » //“... protège le lait de toute détérioration...”//, devrait être remplacée par : “... no se deteriore ni se altere.” //“... protège le lait de toute détérioration...”//

SECTION 3.4 CONTROLES REGLEMENTAIRES

FRANCE

Dans la mesure où l'on remplace (cf commentaires généraux) le terme « safe » par « hygienic », il convient de compléter le paragraphe par « *“Whatever the end uses of the milk, regulatory controls may be necessary to ensure that products are suitable for the intended purpose”* ».

SECTION 5 MAITRISE DES OPERATIONS

FEDERATION LAITIERE INTERNATIONALE

La gestion d'un établissement laitier en matière d'hygiène présente les aspects clés suivants qui devraient être abordés dans l'Avant projet de Code:

1. Maîtrise de la température et de la durée
2. Mesures de prévention
3. Technique des barrières
4. Traitement bactéricide, selon le besoin
5. Etablissement d'une durée de conservation (car celle-ci comporte des implications en matière de sécurité et de salubrité du produit)

De même, nous recommandons d'insérer les textes suivants :

5.1 MAITRISE DES RISQUES ALIMENTAIRES

FEDERATION LAITIERE INTERNATIONALE

Ajouter le texte suivant à la fin du paragraphe :

”L'application de mesures de prévention adéquates en matière d'hygiène combinées à des étapes de traitement bactéricide et/ou la technique des barrières représente la condition préalable. Ces mesures devraient être appliquées avant la mise au point d'un programme de surveillance basé sur le système HACCP.”

5.2.2 MESURES DE MAITRISE POUR LA SECURITE DES ALIMENTS:

FEDERATION LAITIERE INTERNATIONALE

Ajouter le texte suivant après le deuxième paragraphe:

“Les mesures de maîtrise devraient être sélectionnées et combinées conformément à l'analyse des risques et devraient être appliquées de manière efficace. Leurs effets cumulatifs/combinés devraient être validés par une analyse des risques et vérifiés par un programme HACCP.”

SECTION 5.2.3.1 LAIT CRU**FRANCE**

Un simple contrôle visuel et olfactif associé à celui de la température des échantillons de lait cru « matière première » à l'arrivée à la laiterie apparaissent comme dangereusement insuffisants pour juger de la qualité de ce lait, qualité qui devra permettre d'assurer la sécurité et la salubrité des produits finis (cf. nos commentaires généraux et section 3 – Principes applicable generally to the primary production of milk, § 1 of the present code). Il convient aussi de compléter le premier paragraphe par : « cette évaluation devrait être effectuée sur la base de critères bien spécifiques, notamment microbiologiques ou biologiques. Ces mêmes échantillons pourraient également être utilisés pour la vérification des critères physiques et chimiques conformément au point 5.2.5. Le lait cru ne satisfaisant pas à ces valeurs devrait être écarté de la collecte. ».

La rédaction proposée est par ailleurs plus conforme aux conditions visées dans la section 5.3 Incoming material requirements of the GPFH.

FEDERATION LAITIERE INTERNATIONALE

Les contrôles olfactifs devraient également être effectués sur des échantillons provenant d'exploitations agricoles individuelles.

SECTION 5.2.3.2 SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES DU PRODUIT FINI**FRANCE**

Le dernier paragraphe laisse supposer que l'application d'un ou de plusieurs traitements suffisent à prouver que le produit final ne présente pas de risque pour la santé du consommateur. Etant donné les risques de contamination susceptibles d'être rencontrés tout au long de la chaîne de fabrication, notamment les risques de recontamination après un traitement, cette hypothèse, qui ne se vérifie que dans des techniques bien particulières (stérilisation dans le conditionnement final), nous semble dangereuse et nous proposons que ce paragraphe soit supprimé.

FEDERATION LAITIERE INTERNATIONALE

Le second paragraphe doit être révisé.

Un critère ne garantit pas que le produit ne présente pas de risque inacceptable.

Les critères sont utilisés pour vérifier que les risques sont maîtrisés.

L'application des critères ne dépend pas du (des) traitement(s) appliqué(s) mais du risque qui fait l'objet des mesures de maîtrise et qui doit être vérifié (identifié par l'analyse des risques).

SECTION 5.2.4 CONTAMINATION MICROBIOLOGIQUE CROISEE**ESPAGNE**

A la seconde ligne du second paragraphe, la phrase: “ ... contaminación biológica ...” //“... contamination microbiologique...”//, devrait être remplacée par: “... contaminación microbiológica ...” //“... contamination microbiologique ...”//.

SECTION 5.2.5 CONTAMINATION PHYSIQUE ET CHIMIQUE**FRANCE**

Il est nécessaire de préciser qu'un plan de surveillance de ces contaminations, notamment chimiques, devrait être mis en place dans la mesure où les conclusions d'une analyse des risques indiqueraient que de tels résidus sont susceptibles d'être trouvés dans le lait.

SECTION 5.3 EXIGENCES RELATIVES A LA RECEPTION DES MATIERES PREMIERES

FRANCE

Conformément aux GPFH, il convient, outre les produits crus, d'inclure, dans le cadre des contrôles à la réception, tous les ingrédients susceptibles d'entrer dans le diagramme de fabrication des laits et produits laitiers.

SECTION 5.4. CONDITIONNEMENT

ESPAGNE

Afin d'améliorer cette section, nous proposons de remplacer l'expression : "con arreglo a las prácticas sanitarias siguientes" //"en utilisant les pratiques sanitaires "// par : "siguiendo las prácticas higiénicas" // "en utilisant les pratiques sanitaires"//

SECTION 6.1 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

FEDERATION LAITIERE INTERNATIONALE

Il peut se révéler impossible de préserver toutes les zones de transformation de l'humidité. La nécessité de préserver les zones de transformation de l'humidité dépend aussi des résultats de l'analyse des risques. Il convient de mentionner que le nettoyage sec devrait représenter la première option choisie et ne devrait être abandonnée au profit du nettoyage humide que lorsqu'elle n'est pas appropriée. Dans ce cas, il convient d'accorder une attention particulière aux procédures de nettoyage humide utilisées.

SECTIONS 8 ET 9

ESPAGNE

Les sous-sections des section 8 et 9 devraient être correctement numérotées.

SECTION 9: INFORMATION SUR LES PRODUITS ET VIGILANCE DU CONSOMMATEUR

ESPAGNE

A la première ligne, la phrase : " ... décrits en section 3 du Code ...," devrait être remplacée par: "... décrits en section 9 du Code

SECTION 9.3 ETIQUETAGE

FRANCE

La délégation française n'est pas opposée aux éventuelles exigences d'une « official agency having jurisdiction », dans la mesure où une telle agence a un statut international. Les exigences spécifiques d'organismes nationaux ne sauraient effectivement être retenues dans le cadres du présent code visant justement à établir des règles communes dans le cadre des échanges internationaux.

FEDERATION LAITIERE INTERNATIONALE

La référence à la juridiction nationale n'a pas sa place dans un document à vocation internationale car elle peut contribuer à réduire le caractère normatif de la Norme Générale Codex pour l'étiquetage des aliments pre-emballés et les autres documents Codex apparentés.

Le terme "stable" devrait être complété par "à une température ambiante". Tous les produits sont stables s'ils sont entreposés à des températures adéquates.