

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 Tel.: Le 57051 télex: 625825-625853 FAO Courrier électronique: Codex@fao.org Fac-similé: +39(06)5705.4593

Point 7 de l'ordre du jour

CX/FH 99/7-Add.1

Octobre 1999

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Trente-deuxième session

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

F

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LES PRODUITS VÉGÉTAUX CRUS PRÉDÉCOUPÉS PRÊTS A L'EMPLOI POUR LA CONSOMMATION HUMAINE, A L'ÉTAPE 3

Le Brésil, le Danemark, la Finlande, l'Inde, l'Italie, le Mexique, le Pérou, la République de Corée, l'Espagne, et les États-Unis d'Amérique ont soumis les observations suivantes en réponse à la circulaire CX/FH 99/7.

OBSERVATIONS GENERALES

BRESIL

La forme du document est adéquate, mais elle devrait être améliorée. Le fondement de l'analyse du risque et de la mise en oeuvre du système HACCP est bien établi dans le document. Nous présentons les observations suivantes :

- Le document n'offre aucune consigne claire pour le nettoyage, mais uniquement pour la désinfection;
- Les normes pour les jus de fruit sont en cours de révision par le groupe Codex Ad Hoc, selon la dernière réunion de la Commission du Codex Alimentarius. Il conviendrait de vérifier si les normes devraient être révisées dans ce document également.
- L'eau recyclée fait également l'objet de l'élaboration d'un document. Par conséquent, nous estimons que le présent document devrait faire référence au document ci-dessus, sans développer le sujet plus avant.

Nous insistons sur la nécessité d'inclure des graines germées telles que la luzerne et le soja, de même que les herbes aromatiques fraîches, des champignons et des algues.

INDE

L'Avant-projet tient compte de toutes les propositions de l'Avant-projet de Code pour la production primaire. L'Inde tient à déclarer que le Code d'usages pour les produits végétaux crus prédécoupés ne devrait pas être pris en considération avant qu'un accord sur le Code pour la production primaire ne soit intervenu. Bien que le Code d'usages pour les produits végétaux crus prédécoupés soit pris en compte, il n'est pas nécessaire d'introduire le système HACCP tout au début en raison de la souplesse accordée aux pays en voie de développement dans le cadre des accords du GATT.

MEXIQUE

Le Mexique considère d'une manière générale, que les dispositions de ce code pourraient être présentées sous forme d'annexe à l'Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la production primaire, la récolte

et l'emballage des fruits et légumes frais. Si cela n'est pas faisable, nous proposons les modifications suivantes, à savoir les mêmes modifications présentées dans la version en espagnol adressée à la délégation française et que nous confirmons.

Dans le titre du Code et les paragraphes où le terme espagnol "hortilazas" (produits horticoles) est utilisé, nous proposons de le remplacer par "vegetales" (végétaux) de façon à utiliser la même terminologie que dans la définition dans le texte principal du document, à savoir "produits végétaux".

Il faudrait remplacer le terme de "norma" (norme) par celui de "Codigo" (Code) dans tout le document.

COREE

D'après la section 2.3. de ce code (définitions), le terme "produits végétaux" désigne "les fruits, les légumes, (y compris les champignons et les algues), et [les herbes aromatiques]". Toutefois, le terme de "végétal" ne s'emploie pas en général pour "des fruits et des légumes". De plus, les fruits et les légumes sont couverts par le "Code d'usages en matière d'hygiène pour la production primaire, la récolte et l'emballage des fruits et légumes frais" actuellement en cours d'élaboration. Nous proposons donc de remplacer les termes "fruits et légumes" par "produits végétaux" dans tous les titres, définitions et textes de ce code afin d'éviter toute confusion et d'assurer la cohérence de l'emploi de ces termes dans les deux codes.

ETATS UNIS D'AMERIQUE

Les États-Unis voudraient adresser leurs remerciements à la délégation de la France qui a entrepris la révision de ce Code. Les États-Unis estiment que des progrès ont été observés relativement au Code bien que son élaboration requiert encore des travaux importants.

Les États-Unis estiment qu'il serait utile de réexaminer le sujet et de déterminer si ce Code devrait être combiné à l'Avant-projet de *Code d'usages en matière d'hygiène pour la production primaire, la récolte et l'emballage de fruits et légumes frais*, en envisageant éventuellement un nom différent pour ce dernier Code, à savoir: *Code d'usages en matière d'hygiène pour la production primaire, la récolte, la préparation et l'emballage de fruits et légumes frais*. Ces deux Codes sont de toute évidence des documents apparentés car l'un insiste sur la production primaire, l'autre sur la maîtrise des opérations. Le fait de réunir ces deux Codes en un seul et même document contribuerait à mieux servir les intérêts du Codex et des utilisateurs.

Bien que les États-Unis reconnaissent le fait que l'élaboration de ce Code se trouve à un stade précoce, certaines sections techniques importantes de ce document doivent encore être préparées. Il importe que ces sections reflètent la situation scientifique et technologique actuelle.

Il convient de prêter une attention particulière à la numérotation des sections. Dans certains cas, celles-ci ne comportent pas de numéros ou sont numérotées de manière incorrecte.

La version en anglais de ce document devrait être soigneusement relue ainsi que sa traduction pour s'assurer que les informations précises et l'intention du Code sont bien exprimées.

OBSERVATIONS RELATIVES AUX SECTIONS SPECIFIQUES DU CODE

TITRE

ESPAGNE

Le titre du Code d'usages dans la version espagnole ne correspond pas à celui de la version française ou anglaise. Nous proposons donc de le remplacer par le titre suivant:

“Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para los productos vegetales crudos transformados listos para el consumo humano” (Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour des produits végétaux transformés, prêts à l'emploi pour la consommation humaine).

INTRODUCTION

MEXIQUE

Dans la troisième ligne du deuxième paragraphe de l'introduction, nous proposons d'inclure le terme "frescas" (frais) après "Frutas y Hortalizas" (fruits et légumes), afin de nommer correctement le document, et cette rectification est à apporter dans tous les cas rencontrés.

ESPAGNE

A la première ligne, la phrase: "Cette norme suit...", devrait être remplacée par: "Ce Code suit...", compte tenu du fait qu'il s'agit d'un Code d'usages et non pas d'une norme.

Afin d'améliorer la deuxième phrase du premier paragraphe, nous proposons de la modifier comme suit :

"Las recomendaciones del presente código contienen para cada sección solamente las recomendaciones específicas para los productos contemplados en su ámbito de aplicación, y deberían respetarse como complementos de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos." (Les recommandations du présent code, qui ne contient pour chaque section que les recommandations spécifiques aux produits visés par le champ d'application, devraient être respectées en complément des Principes généraux d'hygiène alimentaire).

Pour améliorer le deuxième paragraphe, nous proposons le changement suivant:

Por otra parte, la sección del presente código relativa a la producción primaria se refiere a las disposiciones [que se están elaborando] del Anteproyecto de Código de Prácticas de Higiene para la Producción Primaria, la Recolección y el Envasado de las Frutas y Hortalizas frescas, que deberían aplicarse a la producción de las materias primas utilizadas para elaborar los productos tratados en este código" (D'autre part, la section du présent code qui se rapporte à la production primaire fait référence aux dispositions [en cours d'élaboration] du Code d'usages en matière d'hygiène pour la production primaire, la récolte et l'emballage des fruits et légumes frais, qui devraient être appliquées à la production des matières premières utilisées pour élaborer les produits visés au présent code).

ÉTATS UNIS D'AMÉRIQUE

L'introduction ne fournit pas d'historique utile pour la suite du document. L'introduction devrait constituer la base du document en expliquant les raisons pour lesquelles ce Code est nécessaire, c'est-à-dire les raisons pour lesquelles les fruits et légumes prédécoupés méritent une considération particulière eu égard aux préoccupations de sécurité alimentaire. L'introduction devrait, par exemple, souligner l'importance d'un régime riche en fruits et légumes, l'augmentation de la consommation des fruits et légumes frais prédécoupés ainsi que des cas d'infection d'origine alimentaire signalés récemment et associés à la consommation de fruits et légumes prédécoupés. Les informations qui sont offertes actuellement dans la section Introduction devraient plutôt être déplacées en section 2.2. Utilisation du document.

SECTION 1. OBJECTIFS

MEXIQUE

Dans le premier paragraphe de la section Objectif, nous proposons de remplacer le terme "por consumo"(consommer) par "utilizarse" (utiliser). De même, dans la troisième ligne, le terme "Dan" (donner) par celui "proporcionar" (offrir).

ESPAGNE

Afin d'améliorer le premier et le deuxième paragraphe, nous proposons de les modifier comme suit :

"Las recomendaciones de este código de prácticas deben permitir el control de riesgos biológicos, físicos y químicos, específicos de los productos vegetales crudos precortados listos para utilizarse. Sin

embargo, se diseñan más específicamente para el control de los riesgos de naturaleza microbiológica. Proporcionan los elementos a tener en cuenta durante la elaboración, la transformación y la distribución de estos alimentos” (Les recommandations de ce code d'usages doivent permettre la maîtrise des risques, tant biologiques, physiques que chimiques, spécifiques aux produits végétaux crus, prédécoupés, prêts à l'emploi. Elles sont cependant plus particulièrement destinées à la maîtrise des risques de nature microbiologique. Elles fournissent des éléments à prendre en compte lors de la production, la transformation et la distribution de ces denrées).

La aplicación de estas recomendaciones, que deberían adaptarse a la realidad de cada instalación, es tal que aseguraría el control de las exigencias sanitarias de cada uno de los operadores de este sector” (L'application de ces recommandations, qui devraient être adaptées à la réalité de chaque atelier, est de nature à assurer la maîtrise des exigences sanitaires par chacun des opérateurs de ce secteur).

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Dans cette section, ainsi que dans les définitions et dans les autres sections, le terme «végétal» est utilisé pour désigner les fruits et les légumes. Nous recommandons l'utilisation du terme «fruits et légumes» pour désigner clairement le type d'aliment faisant l'objet du présent Code. Le *Code d'usages en matière d'hygiène pour la production primaire, la récolte et l'emballage de fruits et légumes frais* définit les termes «fruits et légumes». De plus, l'objectif devrait établir plus clairement que ce Code vise plus particulièrement les risques microbiologiques. Cette section devrait insister davantage sur les objectifs du Code et établir les lignes générales d'un cadre pour les recommandations qui suivent.

Tel qu'il est rédigé actuellement, le second paragraphe représente une répétition des concepts déjà présentés dans le premier paragraphe de cette section et peut donc être supprimé.

SECTION 2. CHAMP D'APPLICATION ET DEFINITION

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Cette section exige des éclaircissements supplémentaires en ce qui concerne le champ d'application pour les produits visés par ce Code. La section 2.1 « Champ d'application » devrait aborder les sujets couverts par le Code ainsi que l'étape de la chaîne alimentaire visée. Par exemple, cet Avant-projet de Code devrait couvrir les pratiques générales en matière d'hygiène pour la transformation des fruits et légumes prédécoupés pour la consommation humaine pour la production de produits sûrs et salubres. Cet Avant-projet de Code s'appliquerait en particulier à la transformation des fruits et légumes frais après la récolte dans les champs (couverts ou non) ou en milieu clos (culture hydroponique, culture en serre). De plus, il devrait être indiqué que le Code vise en particulier les risques microbiologiques et n'aborde les risques physiques et chimiques que s'ils ont trait aux bonnes pratiques de fabrication.

Le Champ d'application donne des indications sur les sujets qui ne sont pas visés par le Code. Il devrait également indiquer que le Code ne vise pas les fruits et légumes prédécoupés destinés à une transformation ou manipulation supplémentaire lors de la vente au détail, la vente en restauration ou l'utilisation par les consommateurs.

Le champ d'application devrait clairement préciser que ce Code ne couvre pas le jus.

Ce Code n'indique pas clairement s'il vise ou non les herbes aromatiques, ce qui prête à confusion. Compte tenu du fait que certaines informations sont fournies entre crochets, il convient de noter que le Champ d'application exclut les herbes aromatiques alors que la définition des « produits végétaux » comprend ce même produit. Il est par conséquent nécessaire de préciser si ce produit est couvert ou non par le Code.

Les États-Unis recommandent que le Champ d'application comprenne la transformation des fruits et légumes prédécoupés dans les champs.

SECTION 2.1.1 CHAINE ALIMENTAIRE

MEXIQUE

À la deuxième et la quatrième ligne du premier paragraphe, il faudrait remplacer "que han sido" (qui ont été) par "siendo"(ayant été), "procede" (produits) par "se produjo" (produit) et "individuales" (individus) par "domesticas" (domestique).

Dans le troisième paragraphe, nous proposons de remplacer le terme "germinados" (graines germées) par "brotos" (pousses).

ESPAGNE

La version en espagnol de la section Champ d'application ne permet pas de savoir si le champ d'application vise également les fruits pressés et les jus. Nous proposons donc de modifier le titre dans cette version comme indiqué précédemment.

Toutefois, nous proposons le titre suivant pour la section 2.1.1.

“Cette norme en matière d'hygiène s'applique aux produits végétaux crus, prêts à l'emploi à la consommation humaine, ayant fait l'objet d'un épluchage, coupage ou autre préparation, touchant suffisamment à l'intégrité du produit pour en modifier l'évolution par rapport à la matière première dont ils sont issus et conditionnés en unités ménagères ou collectives.

Les recommandations du présent guide visent également les produits végétaux qui nécessitent, avant consommation, un assaisonnement ou une cuisson.

N'entrent pas dans le champ d'application du présent code d'usages : les graines germées (telles que luzernes ou pousses de soja, par exemple), les herbes aromatiques (menthes, persil, estragon, etc.) ainsi que les préparations contenant des sauces, vinaigrettes, etc.

Les produits contenant des denrées végétales entrent dans le présent champ d'application et les denrées animales ou d'origine animale en mélange, non séparées entre elles physiquement, n'entrent pas dans le champ d'application du présent code".

SECTION 2.2 UTILISATION

MEXIQUE

A la quatrième et dernière ligne du premier paragraphe, nous proposons de remplacer le terme "respectarse" (dans la version en espagnol) (concernant) par celui de "aplicarse" (s'applique à).

ESPAGNE

Afin d'améliorer la section 2.2, nous proposons de la modifier comme suit :

“Ce Code d'usages suit le format du Code d'usages international recommandé—Principes généraux d'hygiène alimentaire, CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997. Les recommandations du présent Code, qui ne contient pour chaque section que les recommandations spécifiques aux produits visés au champ d'application, doivent être respectées en complément aux Principes généraux d'hygiène alimentaire.

“Por otro lado, la parte del presente Código relativa a la producción primaria se refiere a las disposiciones [que se están elaborando] del Código de Prácticas de Higiene para la Producción Primaria la Recolección y el Envasado de las Frutas y Hortalizas, que deberían aplicarse a la producción de la materia prima utilizada para elaborar los productos contemplados en este Código” // Par ailleurs, la partie du présent code relative à la production primaire fait référence aux dispositions [en cours d'élaboration] du Code d'usages en matière d'hygiène pour la Production primaire, la récolte et l'emballage des fruits et légumes frais, qui devraient être appliquées à la production des matières premières crues utilisées pour élaborer les produits visés au présent code //

SECTION 2.3 DEFINITIONS

MEXIQUE

Nous proposons la phrase suivante:

"Les produits végétaux frais prédécoupés, prêts à consommer, ayant fait l'objet d'un épluchage, découpage ...etc. pour en modifier la composition selon les matières premières dont ils sont issus".

ESPAGNE

Afin d'améliorer la section 2.3., nous proposons de remplacer le texte actuel par le texte suivant:

"Para los fines del presente Código se definen los siguientes términos y expresiones:" // Aux fins du présent code, les termes et expressions ci-après sont définis comme suit: //

"Productos vegetales: frutas, hortalizas (incluidos setas, champiñones y algas), y las hierbas aromáticas"
// Produits végétaux: les fruits, les légumes (y compris les champignons et les algues) et les herbes aromatiques //.

"Produits végétaux prêts à l'emploi: les produits végétaux crus, prêt à l'emploi pour la consommation humaine, ayant fait l'objet d'un épluchage, coupage ou autre préparation (y compris les jus), touchant assez l'intégrité du produit pour en modifier l'évolution par rapport à la matière première dont ils sont issus."

Par ailleurs, nous estimons que le Comité sur l'hygiène doit consulter le Groupe Ad Hoc, récemment créé sur les Jus, avant d'incorporer les jus dans le Code.

COREE

Le terme "produits végétaux prêts à l'emploi" désigne dans cette section "des produits végétaux crus, prêts à consommer et épluchés, coupés ou ayant subi une autre préparation...". Ce terme est limité à des produits "crus" et ne vise pas les produits "cuits". Toutefois, le terme "produits végétaux prêts à l'emploi" ne laisse pas entendre que les produits "cuits" en sont exclus. Nous proposons donc de remplacer le terme "produits à base de légumes et de fruits crus prêts à l'emploi" par celui de "produits végétaux prêts à l'emploi" afin de se rapprocher davantage de la signification d'origine.

ÉTATS-UNIS D'AMERIQUE

Le document devrait faire l'objet d'un examen méticuleux afin de s'assurer que tous les termes nécessitant une définition soient ajoutés dans cette section.

Les définitions actuelles devraient faire l'objet d'une révision. Voir la note ci-dessus sur l'utilisation du terme « végétal » qui devrait comprendre à la fois « les fruits et les légumes ». En outre, la définition du « produit végétal », désignant celui-ci comme un fruit ou un légume, est trop large; l'utilisation du mot « produit » implique une certaine forme de transformation.

Dans la définition de « produits végétaux prêts à l'usage », la phrase entre crochets « [y compris transformés en jus] » devrait être supprimée. Les produits à base de jus de fruit frais sont très différents des produits frais découpés et devraient par conséquent être couverts par un document séparé ou une annexe à un *Code d'usages en matière d'hygiène pour la production primaire, la récolte, la préparation et l'emballage de fruits et légumes frais* plus étendu, comme précisé ci-dessus. En outre, cette définition est maladroite telle qu'elle est formulée par le fait de sa construction grammaticale et doit donc être réécrite de manière plus claire.

SECTION 3 PRODUCTION PRIMAIRE

MEXIQUE

Nous proposons de remplacer le terme "plaguicidas" (pesticides) par "insecticidas"(insectides) dont l'usage est plus général.

ESPAGNE

Afin de faire correspondre le texte du premier paragraphe à celui dans les versions en anglais et en français, nous proposons de le remplacer par le texte suivant:

“Las materias primas vegetales pueden afectarse por diferentes contaminantes: los residuos de fertilizantes, de insecticidas, de contaminantes medioambientales, los metales pesados, los microorganismos, parásitos diversos (la duela, por ejemplo, en las plantas acuáticas, tales como el berro), etc.” / La matière première végétale peut subir des contaminations diverses : résidus de fertilisants, de pesticides, contaminants de l'environnement, métaux lourds, micro-organismes, parasites divers (douve hépatique, par exemple, dans les plantes aquatiques comme le cresson), etc. //

ÉTATS-UNIS D'AMERIQUE

Le premier paragraphe de cette section devrait être élargi pour couvrir le besoin des producteurs de produits frais prédécoupés de connaître les conditions affectant les matières premières reçues ainsi que les mécanismes pouvant être utilisés par ceux-ci pour communiquer les exigences et critères relatives aux matières premières aux fournisseurs.

Nous recommandons de procéder à la réécriture du second paragraphe afin qu'il insiste davantage et de manière plus claire sur le *Code d'usages en matière d'hygiène pour la production primaire, la récolte et l'emballage de fruits et légumes frais* en tant que source principale d'informations sur la production primaire des fruits et légumes destinés à entrer dans la composition des produits frais prédécoupés.

SECTION 3.3 TRANSFORMATION, MANUTENTION, ENTREPOSAGE ET TRANSPORT**MEXIQUE**

Le texte suivant est proposé : "La fragilité intrinsèque des produits végétaux crus prêts à consommer commande de surveiller particulièrement les opérations de transport, de manutention et d'entreposage. Des précautions devraient être prises pour empêcher les contaminations et éviter la détérioration des produits. En particulier, des procédés de réfrigération adéquats devraient être utilisés".

PEROU

A la dernière ligne du deuxième paragraphe, remplacer la phrase: “après qu'ils aient subi un épluchage sévère, devrait être évité”, par“...après un épluchage sévère, devrait être évité”(Cette phrase ne figure pas dans la version anglaise du document).

ÉTATS-UNIS D'AMERIQUE

Cette section aborde les concepts de contamination croisée et de détérioration. Il conviendrait de réécrire cette section afin d'identifier et de faire la distinction entre ces deux concepts de même que fournir des informations sur la maîtrise des deux domaines. La section 3.3 devrait aborder de manière plus complète les moyens d'empêcher la contamination croisée. Pour ce faire, il conviendrait d'expliquer comment la contamination peut survenir au cours des premières étapes de la manipulation et de la transformation. Il convient également d'aborder de manière plus complète la détérioration des produits.

L'expression « fragilité intrinsèque » doit être définie. Cette expression signifie-t-elle « caractère de ce qui est périssable » ? Si c'est le cas, le terme « périssable » devrait-il être défini ?

Les sous-sections de la section sur les « besoins du processus de pré-réfrigération » doivent être élargies et des recommandations sont nécessaires.

SECTION 3.1.1.1 HYDRO-REFROIDISSEMENT**MEXIQUE**

Remplacer "Hidroenfriamiento" (Hydro-refroidissement) par "Regrigeracion humeda" (Réfrigération humide).
"

SECTION 3.1.1.2 REFROIDISSEMENT SOUS VIDE**MEXIQUE**

Remplacer "enfriamiento en vacio" (refroidissement sous vide) par "refrigeracion en vacio" (réfrigération sous vide).

SECTION 3.3.TRANSFORMATION, MANUTENTION, ENTREPOSAGE ET TRANSPORT**ESPAGNE**

Afin de faire correspondre le texte du deuxième paragraphe avec celui dans les versions en anglais et français, nous proposons de supprimer la dernière phrase qui n'apparaît pas dans les versions susmentionnées.

SECTION 3.3.2.3 ENTREPOSAGE EN ATMOSPHERE CONTROLEE**DANEMARK**

Il convient d'attirer l'attention sur le document du Conseil Européen nouvellement publié à savoir : "Directives pour le conditionnement en atmosphère contrôlée" qui aborde les aspects microbiologiques du conditionnement en atmosphère modifiée en matière de maîtrise.

SECTION 4. ETABLISSEMENT: CONCEPTION ET INSTALLATIONS**MEXIQUE**

Dans le titre et dans la première ligne, il convient de remplacer "diseno" (conception) par "proyecto"(projet).

ÉTATS-UNIS D'AMERIQUE

La section 4.4.6 n'est pas claire. Ce titre comprend une référence à la qualité de l'air mais le texte traite de l'eau et de la condensation. Compte tenu du fait que la qualité de l'air peut être un facteur important pour les installations exposées à l'air libre, nous suggérons de diviser ce sujet en deux dispositions, l'une pour la qualité de l'air et l'autre pour la ventilation. La disposition relative à la ventilation peut être formulée de la manière suivante: « Compte tenu du fait que le prédécoupage, le nettoyage et le déplacement des produits végétaux pendant leur préparation nécessite de grandes quantités d'eau, un système de ventilation adéquat devrait être utilisé pour éviter toute contamination par l'eau de condensation». La disposition sur la qualité de l'air devrait être formulée de la manière suivante: la qualité de l'air dans les installations de conditionnement et autres établissements de transformation devrait être telle qu'elle n'affecte pas de manière adverse la sécurité des produits frais.

SECTION 4.4.2 DRAINAGE ET EVACUATION DES DECHETS**MEXIQUE**

Compléter la dernière phrase du troisième paragraphe de la manière suivante: "quelque soit la température extérieure".

SECTION 4.4.6 QUALITE DE L'AIR ET VENTILATION

MEXIQUE

Le texte prête à confusion étant donné qu'il implique l'utilisation de l'eau dans ce genre de procédé, mais il ne spécifie pas la nature des actions entreprises. La deuxième phrase se rapporte à la ventilation qui n'est pas liée à l'utilisation de l'eau. Nous proposons de ne conserver que la deuxième phrase si l'objectif principal consiste à insister sur l'utilisation d'une ventilation efficace, afin que les risques de condensation de l'eau et de contamination du produit soient évités du fait d'une grande utilisation de l'eau tout au long du procédé.

SECTION 5.1 MAITRISE DES RISQUES ALIMENTAIRES

DANEMARK

Le premier alinéa sur les risques chimiques mentionne "des opérations de désinfection à l'aide de substances..."

La désinfection est définie dans le Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire, CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997 comme "la réduction, au moyen de produits chimiques et/ou de méthodes physiques, du nombre de micro-organismes dans l'environnement, à un niveau ne compromettant pas la sécurité ou la salubrité des aliments." La désinfection est normalement utilisée pour le traitement bactéricide des surfaces qui sont destinées à entrer en contact avec les aliments, des ustensiles, etc. Les exigences normales stipulent que les surfaces soient nettoyées avec de l'eau propre après désinfection. Le Danemark estime que de tels traitement ne devrait pas être qualifiés de désinfection ou de nettoyage.

Le Danemark estime que les traitements visés par le paragraphe devraient être considérés e tant qu'utilisation d'additifs alimentaires. Le Danemark attire l'attention sur la définition des additifs alimentaires établie par le Codex: "Les additifs alimentaires désignent toute substance qui n'est pas habituellement consommée comme aliment en tant que tel et qui n'est pas utilisée habituellement comme ingrédient alimentaire typique, qu'il possède ou non une valeur nutritive, et dont **l'adjonction volontaire** dans les aliments à des fins **technologiques** (y compris organoleptiques) pour la production, la **transformation, la préparation**, le traitement.....". Le Danemark estime que l'objectif du traitement, tel qu'il est décrit dans l'Avant-projet de code, est technologique.

L'utilisation des additifs alimentaires est couverte par le Comité Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, dans les Normes générales sur les additifs alimentaires (GSFA) et nous proposons qu'une référence à cette norme soit incluse dans l'Avant-projet de code.

MEXIQUE

Nous proposons de modifier le nom de l'alinéa de la manière suivante:

"5.1. Control de Peligros en Los Alimentos "(Maîtrise des risques alimentaires).

Dans ce même alinéa, au premier paragraphe, nous proposons la modification des termes suivants: remplacer "enlazados" (liés) par "relacionados"(apparenté) dans ce paragraphe et dans tout le document. De même le terme "lié" [connected] dans la version en anglais] devrait être remplacé par "associé". D'autre part, nous proposons de combiner les idées exposées dans la première et deuxième phrase du même paragraphe de la manière suivante:

Parmi les dangers apparentés, la production primaire devrait être contrôlée à cette étape.

En ce qui concerne la référence aux micro-organismes pour les risques chimiques et micro-biologiques que sont les Ciclospora ou Cyclosporidium cités comme exemples, nous proposons : " les Cyclospora et les Cryptosporidium".

Dans le troisième paragraphe concernant les risques chimiques, nous proposons de remplacer "fertilizantes"(engrais) par "nitratos" (nitrates) et "indeseables" (indésirables) par "ogjeccionables"

(contestés).

De même, nous proposons de remplacer le terme "materias primas" (matières premières) par "materia crudas" (matières premières) et "calidad sanitaria" (qualité sanitaire) par "calidad de higiene" (par (qualité hygiénique)).

Dans ce même alinéa au sixième paragraphe, nous proposons de remplacer la phrase "mencionados anteriormente"(mentionnés précédemment) par "notados mas adelante" (mentionnés ci-dessous).

ESPAGNE

Le dernier alinéa de cette section devrait être précisé si la phrase : "Il convient de maîtriser et de surveiller les conditions d'humidité et de température des produits " vise les produits finis ou les produits intermédiaires.

ÉTATS-UNIS D'AMERIQUE

Nous estimons que cette section est trop générale et qu'elle ne contribue pas suffisamment à la maîtrise des risques alimentaires.

Il conviendrait de faire référence à l'Avant-projet de *Code d'usages en matière d'hygiène pour la production primaire, la récolte et l'emballage de fruits et légumes frais* et de viser principalement les risques alimentaires qui sont relatifs à la transformation des produits prédécoupés. De plus, il conviendrait de faire la distinction entre la maîtrise des risques microbiologiques et la maîtrise des risques chimiques. De même, des informations supplémentaires devraient être fournies sur la maîtrise des risques microbiologiques et des risques chimiques.

Nous prenons également note de la recommandation concernant les analyses régulières sur les matières premières. Si cette recommandation est retenue, des détails supplémentaires seront nécessaires pour fournir des informations utiles dans ce domaine.

SECTION 5.2. ASPECTS-CLES DES SYSTEMES DE CONTROLE

ÉTATS-UNIS D'AMERIQUE

Il ne convient pas de faire référence aux gammes de température spécifiques fournies en section 5.2.1; les transformateurs connaissent déjà les gammes de températures qui conviennent le mieux à leurs produits. Le troisième paragraphe de cette section doit être réécrit; étant trop long, il prête à confusion et indique que les produits devraient être refroidis avant leur conditionnement. Les produits ne sont pas tous refroidis avant ou après leur conditionnement.

SECTION 5.2.1 CONTROLE DE LA TEMPERATURE ET DU TEMPS

INDE

Dès lors qu'un code d'usages en matière d'hygiène pour les légumes prédécoupés devient nécessaire, le second paragraphe sous la référence 5.2.1. peut être réécrit de la manière suivante:

Les produits devraient être réfrigérés dès que possible à une température permettant de préserver leur sécurité jusqu'à la vente au consommateur. Compte tenu de la spécificité du produit visé par ce code, des mesures devraient être prises afin d'éviter la congélation du produit".

Les deuxième et troisième paragraphes de la section 5.2.1. devraient être supprimés. Cette suggestion est justifiée par le fait que, dans les pays en voie de développement, il n'est pas possible de surveiller la température dans les avions étant donné que la plupart des exportations sont effectuées par vols commerciaux.

MEXIQUE

Dans le premier paragraphe, nous proposons de remplacer le terme "frio" (froid) par "refrigeracion" (réfrigération) de même que nous proposons la phrase suivante concernant l'exemple "l'emploi de l'eau pour

le lavage et le rinçage à une température appropriée afin d'atteindre la température requise pour l'entreposage avant le conditionnement".

Au second paragraphe, remplacer "hidrorefrigeracion y refrigeracion" (hydro-réfrigération et réfrigération) par "hidroenfriamiento y enfriamiento" (hydro-refroidissement et refroidissement), respectivement.

Aux paragraphes 3 et 4 comportant des exemples de moyens de refroidissement., nous proposons la phrase suivante au dernier paragraphe:

"Afin d'assurer une bonne surveillance de la maîtrise de la chaîne du froid, une surveillance constante des températures aux points critiques devrait être réalisée (et s possible un enregistrement en continu) ".

PEROU

Dans le quatrième paragraphe, à la fin de la première et de la seconde ligne, la phrase entre crochets [y si sea posible, un du *récord* continu] [et si possible, un *enregistrement* continu] , devrait être remplacée (dans la version en espagnol) par [y si sea posible, un *registro* continu] [et si possible, un *enregistrement* continu].....

ESPAGNE

Etant donné que nous approuvons le contenu de la phrase entre crochets, nous proposons de supprimer lesdits crochets et le mot "récord" (dossier) devrait être remplacé par "registro"(enregistrement).

SECTION 5.2.2.1 LAVAGE ET DESINFECTION

FINLANDE

Il est dit que " La javellisation et les autres mesures de désinfection devraient être utilisées seulement s'il paraît nécessaire et après une analyse approfondie du risque, y compris une analyse du risque/profit ' '. La Finlande suggère qu'à côté de l'analyse du risque/profit les parties essentielles de la gestion du risque (estimation de l'option et mise en oeuvre de l'option) soient mentionnées. La Finlande trouve cet éclaircissement important car il encourage l'industrie de considérer l'utilisation des autres mesures plus efficaces que la désinfection pour la réduction des hasards microbiologiques. Il faut souligner que l'estimation du risque, microbiologique et chimique, est nécessaire quand la décision d'utiliser ou de ne pas utiliser de désinfection est prise. La Finlande trouve aussi le titre 5.2.2.1 porte un peu à confusion. Nettoyage et désinfection signifie d'habitude nettoyage et désinfection des surfaces dans le milieu de la production. C'est pourquoi un titre plus détaillé tel: 'L'Utilisation de la désinfection afin de baisser la contamination microbiologique des produits" est nécessaire.

ITALIE

Il convient d'utiliser uniquement l'eau potable. L'utilisation de produits désinfectants (tels que le chlore ou l'ozone) dans l'eau ne devrait pas être permise.

MEXIQUE

Bien qu'ils doivent respecter les bonnes pratiques pour maîtriser la prolifération de micro-organismes, les produits pourraient être lavés avec une eau contenant du chlore après une analyse des risques approfondie. En tout état de cause, cette utilisation devrait être strictement limitée à la dose nécessaire compte tenu du danger présenté (tel que les chloramines). L'opération devrait par ailleurs être suivie d'un rinçage approprié à l'eau potable afin de limiter la quantité de désinfectants.

Les temps moyens de contact entre les opérations de désinfection et de rinçage doivent être validés et surveillés afin d'optimiser ces opérations.

PEROU

A la sixième ligne, il convient de remplacer la phrase : " "debería limitarse estrictamente *al dosis necesario*"

(devrait être limité strictement à *la dose nécessaire*) (version en espagnol) par la phrase : "debería limitarse estrictamente a la dosis necesaria"....

A la neuvième ligne, la phrase: "tiempos del *contacto mediano* durante la desinfección..."(le temps de contact moyen pendant la désinfection") (version en espagnole) devrait être remplacée par "... tiempos de *contacto promedio* durante la desinfección"

ETATS UNIS D'AMERIQUE

Le fait de recommander une analyse des risques approfondie avant de déterminer les types de mesures de désinfection à utiliser ne nous semble pas appropriée. Cela n'est pas du ressort du transformateur. Les questions de sécurité et l'utilisation de désinfectants sont abordées dans d'autres discussions et traitées par les gouvernements individuels. Les directives fournies par ce document devraient être limitées à veiller à l'usage approprié de ces substances et au respect des consignes données par les fabricants.

De même, dans la section 5.2.2.1, il convient de clarifier la notion de «rinçage efficace». Les termes «eau renouvelée» doivent également être défini. Les personnes chargées de la rédaction du document peuvent se référer au *Document de travail sur l'Avant-projet de directives pour le recyclage hygiénique des eaux de traitement dans les usines de produits alimentaires*, en cours d'élaboration par le CCFH. Il convient également de clarifier la phrase « validés et surveillés afin d'optimiser ces opérations».

SECTION 5.2.2.2 RECYCLAGE DE L'EAU

PEROU

La phrase de la deuxième ligne: "*incrementa* los peligros de la salud..." (n'augmente pas les dangers pour la santé." (version en espagnol) il (version Espagnole) doit être remplacée par "...*incremente* peligros a la salud".

La phrase de la quatrième ligne: "no *incremente* el nivel de los microorganismos peligrosos..."(n'augmentent pas le niveau de microorganismes...", (version en espagnol) devrait être remplacée par "...no *incremente* el nivel de los peligros microbianos."

ETATS-UNIS D'AMERIQUE

L'expression «eau recyclée» est utilisée mais non définie. Les personnes chargées de la rédaction du document peuvent se référer au *Document de travail sur l'Avant-projet de directives pour le recyclage hygiénique des eaux de traitement dans les usines de produits alimentaires* pour développer cette section du document.

SECTION 5.2.2.3 ESSORAGE OU EGOUTTAGE [OU TENEUR EN EAU RESIDUELLE]

ESPAGNE

Nous proposons de remplacer le titre actuel par : "**5.2.2.3. Séchage**".

MEXIQUE

Nous considérons que l'alinéa 5.2.2.3. devrait être placé avant l'alinéa concernant le recyclage de l'eau, et nous proposons également de remplacer le terme "Desague" (Drainage) par "Secado" (Séchage) dans le titre ainsi que dans le texte de l'alinéa.

Nous proposons de modifier la première déclaration de la manière suivante:

La bonne conservation de certains produits visés dans le présent code, est fonction de leur humidité...

SECTION 5.2.4 CONTAMINATION CROISEE MICROBIOLOGIQUE**ÉTATS-UNIS D'AMERIQUE**

Telle qu'elle est rédigée, cette section devrait aborder les sources de contamination microbiologique croisée par l'eau, les surfaces en contact avec les aliments et d'autres sources de contamination que les matières premières.

SECTION 8.2 EXIGENCES**ESPAGNE**

Le titre de la section "8.2. Exigences", devrait être remplacé par "8.1. Exigences."

Dans la section 8.1.1., la phrase à la deuxième ligne : "...hortalizas hojosas..." (version en espagnol) / ... légumes à feuilles ... //, devrait être remplacée par : "...l'hortalizas utilizadas por sus hojas....." / ... légumes à feuilles ... //.

SECTION 8.2.1 MAITRISE DE LA TEMPERATURE**MEXIQUE**

A l'alinéa 8.1.1 (version en espagnol uniquement), nous suggérons de remplacer "débil conductividad térmica" (faible conductivité thermique) par "inercia térmica baja" (inertie thermique basse).

ÉTATS-UNIS D'AMERIQUE

Cette section prête à confusion et doit donc être clarifiée. Si les dispositions du *Code International recommandé: Principes généraux d'hygiène alimentaire* sont suffisantes, il convient alors seulement de faire référence à ce document. Si des dispositions supplémentaires sont requises pour garantir des températures adéquates, il convient alors de les fournir.