

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 99/04
Septembre 1999

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Trente-deuxième session

Washington DC (Etats-Unis d'Amérique), 29 novembre - 4 décembre 1999

PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LE TRANSPORT D'ALIMENTS EN VRAC ET D'ALIMENTS SEMI-CONDITIONNÉS, A L'ÉTAPE 7¹



Note du Secrétariat: Suite aux décisions prises par la Commission du Codex Alimentarius à sa 23e session (Rome, 28 juin – 3 juillet 1999), le Projet de texte ci-dessus mentionné a été soumis pour observations, à l'étape 6, par lettre circulaire CL 1999/13-GEN aux Etats Membres et Organisations internationales intéressées. Les observations qui parviendront en réponse à cette lettre circulaire seront successivement publiées dans le document portant la cote CX/FH 99/4-Add.1. Dans ce document seront présentées des informations générales y compris le texte concernant les fluides de chauffage thermique, adopté par la Commission à sa 23e session et figurant dans le Code d'usages recommandé révisé pour l'entreposage et le transport des huiles et graisses comestibles en vrac (ALINORM 99/17, Annexe V). (Voir également par. 165 du document ALINORM 99/37).

GÉNÉRALITÉS

A sa 21e session, la Commission a approuvé l'élaboration d'une proposition de Code d'usages pour tous les aliments transportés en vrac.

A sa 29e session, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) avait examiné un avant-projet de proposition de code d'usages. A la direction de la vingt-neuvième session du CCFH, l'équipe spéciale a apporté les modifications suivantes au code proposé: modification de l'intitulé du document, modification du champ d'application du document pour exclure les animaux vivants et inclure les aliments semi-conditionnés, modification de la présentation du Code proposé pour refléter la présentation des Principes Généraux d'hygiène alimentaire, établissement d'un lien avec le Code existant pour le transport d'huiles et de graisses par l'inclusion d'une référence à ce Code et suppression des plans HACCP génériques du document. Le Comité est convenu qu'une nouvelle version de l'avant-projet de code serait rédigée par les Pays-Bas et diffusée pour information à l'étape 3²

A sa 30e session, le Comité a examiné le nouveau code modifié. Il a noté que des améliorations importantes avaient été apportées par le groupe chargé de la nouvelle rédaction. Malgré l'utilité de ce document, le Comité a noté qu'un certain nombre d'observations de forme et autres remarques qui ont

¹ Cet avant-projet de code a été précédemment publié dans le document ALINORM 99/13A. Des observations ont été demandées par lettre circulaire CL 1999/13-GEN de juillet 1999.

² ALINORM 97/13A, par. 40-49.

été reçues doivent être examinées et incorporées dans ce document. Ces observations portent sur la cohérence de la définition des « aliments semi-conditionnés » dans les différents textes du Codex, et la nécessité de revoir l'arbre décisionnel dans le tableau. En ce qui concerne la liste des cargaisons précédentes, le Comité a pris note de la proposition du Groupe de rédaction de documenter les deux précédentes cargaisons. La délégation de l'Inde a indiqué qu'il serait difficile d'imposer des règles strictes au niveau de l'exploitation dans les pays en voie de développement. Compte tenu des questions en jeu, le Comité a estimé qu'il faudrait un délai supplémentaire pour améliorer le document et que les observations des gouvernements devraient porter en particulier sur le champ d'application du Code³

A sa 31e session, le Comité est convenu d'inclure une section relative au transport en vrac des denrées provenant de zones de production primaire et d'amender le texte figurant aux sections 2.2, 3.2 et 4.3 respectivement. Le Comité n'est pas arrivé à un consensus concernant la période de tenue des registres des cargaisons antérieures ou sur l'utilisation des unités de transport spécialisées. Ces parties de texte figurent donc encore entre crochets. Le Comité a avancé l'avant-projet de code amendé à l'étape 5 et il a été ultérieurement adopté par la Commission à sa 23e session.

Le Comité devra examiner et finaliser ce texte et également harmoniser les textes actuellement utilisés concernant les fluides de chauffage thermique adoptés par le Comité pertinent et présenté dans le *Code d'usages recommandé révisé pour l'entreposage et le transport des huiles et graisses comestibles en vrac*⁴

[Bien que l'eau chaude et la vapeur soient les méthodes de chauffage à utiliser de préférence, d'autres substances peuvent être utilisées; on se basera pour cela sur une évaluation de la sécurité et du risque ainsi que sur des procédures d'inspection. A la demande des autorités compétentes, il pourrait être nécessaire de fournir des éléments démontrant que les moyens de chauffage employés ont été convenablement évalués et utilisés dans des conditions de sécurité.]

³ ALINORM 97/13, par.28-30

⁴ ALINORM 99/17, Annexe V.

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LE TRANSPORT D'ALIMENTS EN VRAC ET D'ALIMENTS SEMI-CONDITIONNÉS

A l'étape 6 de la procédure⁵

Table des matières

	<u>Page</u>
INTRODUCTION	3
1. OBJECTIFS	4
2. CHAMP D'APPLICATION ET DÉFINITIONS	4
2.1 Champ d'application	4
2.2 Définitions	4
3. PRODUCTION PRIMAIRE	4
4. ÉQUIPEMENT: CONCEPTION ET INSTALLATIONS	5
5. CONTRÔLE DES OPÉRATIONS	5
5.1 Identification des risques potentiels	5
5.1.1 Documentation de cargaisons précédentes et de nettoyages précédents	6
5.2 Sources de risques	6
5.2.1 Risques associés à l'unité de transports d'aliments	6
5.2.2 Risques associés au chargement et au déchargement	6
5.2.3 Risques associés au transport	6
5.3 Communications et documentation des mesures de contrôle durant le transport	6
5.4 Transport destiné un usage	6
6. ÉQUIPEMENT: ENTRETIEN ET ASSAINISSEMENT	7
7. ÉQUIPEMENT: HYGIÈNE PERSONNELLE	7
8. FORMATION	8

INTRODUCTION

Les denrées risquent d'être contaminées ou de parvenir à destination dans un état impropre à la consommation si aucune mesure de contrôle n'est prise au cours du transport. Cela peut se produire même quand des mesures d'hygiène appropriées ont été prises au début de la chaîne alimentaire. Des réseaux de transport adéquats doivent être mis en place pour garantir que les denrées alimentaires sont saines et propres à la consommation à leur livraison et aider les pays à assurer un flux commercial continu.

Une bonne communication entre l'expéditeur/fabricant, le transporteur et le destinataire du produit alimentaire est essentielle. Ils partagent la responsabilité de la sécurité du produit alimentaire à cette étape de la chaîne alimentaire. Le fabricant ou le destinataire sont chargés de communiquer au transporteur les procédures spécifiques de contrôle de l'innocuité des aliments nécessaires durant le transport.

Le présent document est établi conformément au Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire, CAC/RCP-1-1969, Rév.3, 1997, qui doit être consulté pour utiliser le présent Code. Les sections du présent Code qui mettent en jeu des critères spécifiques de sécurité des aliments autres que ceux figurant dans le Code d'usages recommandé ci-dessus, en raison de caractéristiques spécifiques au transport, sont signalées et les critères spécifiques sont détaillés.

⁵ Antérieurement publié dans le document ALINORM 99/13A, Annexe IV.

Le présent code ne se substitue pas à l'actuel projet de Code d'usages du Codex pour le transport des huiles et graisses comestibles en vrac.

1. OBJECTIFS

Le Code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des aliments en vrac et des aliments semi-conditionnés:

- identifie des exigences d'hygiène alimentaire additionnelles au Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP-1-1969, Rév.3, 1997), applicables à l'état de l'unité de transport d'aliments, au chargement, au transport, au stockage en transit et au déchargement des denrées alimentaires en vrac et semi-conditionnées pour garantir que les produits alimentaires restent sains et propres à la consommation humaine;
- indique comment mettre ces mesures de contrôle en application;
- fournit le moyen de vérifier que ces mesures de contrôle ont été appliquées.

2. CHAMP D'APPLICATION ET DÉFINITIONS

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 et des produits frais en vrac et semi-conditionnés. Les dispositions du Code doivent être appliquées en même temps que 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 8 qui vise spécifiquement le transport.

2.2 DÉFINITIONS

Denrées alimentaires: signifie un produit primaire - intermédiaire - ainsi qu'un produit fini (y compris les additifs alimentaires) destiné [ou propre] à la consommation humaine.

Unité de transport d'aliments: inclut les véhicules de transport des aliments ou les réceptacles (tels que conteneurs, caisses, bidons, citernes) en contact avec l'aliment à bord des véhicules, avions, wagons de train, camions et bateaux et tout autre réceptacle dans lequel l'aliment est transporté.

En vrac: signifie une denrée alimentaire non conditionnée en contact direct avec la surface de contact de l'unité de transport d'aliments et l'atmosphère (par exemple en poudre, en granulés ou sous forme liquide, comme huile, flocons de pomme de terre).

Denrées alimentaires semi-conditionnées: une denrée alimentaire semi-conditionnée est une denrée alimentaire pouvant entrer en contact direct avec l'unité de transport d'aliments ou l'atmosphère (légumes ou aliments en caisses et en sacs).

3. PRODUCTION PRIMAIRE

Les dispositions du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3, 1997) doivent être appliquées.

Cependant, on notera que les cultures fraîches et saisonnières peuvent contaminer l'unité de transport d'aliments plus que toute autre denrée alimentaire, en raison du traitement de la terre avant les semis, de l'utilisation de l'eau d'égout non traitée et de fumier, des pratiques durant la récolte, des conditions de traitement et d'opérations diverses (peler, couper, trancher). Les mesures destinées à surmonter ce

problème doivent concerner la denrée alimentaire et/ou l'unité de transport des aliments. Il convient de faire particulièrement attention aux produits frais qui ne seront soumis à aucun traitement, ou à un traitement limité, avant d'être consommés, en évitant de les transporter dans des unités de transport utilisées pour du fumier, des engrais, des pesticides ou des produits entrés en contact avec ces substances

4. ÉQUIPEMENT: CONCEPTION ET INSTALLATIONS

L'unité de transport d'aliments doit être conçue de manière à éviter toute contamination croisée due à un transport simultané ou consécutif. La facilité de nettoyage et l'emploi de revêtements appropriés sont donc essentiels.

L'unité de transport d'aliments doit être construite et conçue de manière à faciliter l'inspection, le nettoyage, la désinfection et permettre au besoin le contrôle de la température.

Les moyens de refroidissement ou de chauffage utilisés doivent être conçus et construits de manière à éviter la contamination. Pour pouvoir être employés, les fluides thermiques doivent être acceptés d'un commun accord par les vendeurs et les acheteurs, et agréés par les autorités du pays destinataire, après évaluation des risques.

Il faut utiliser des matériaux de surface interne convenant à un contact direct avec les aliments. Il est recommandé que ces matériaux soient non toxiques, inertes ou au minimum compatibles avec les denrées transportées et ne puissent transférer aucune substance aux denrées ou avoir un effet délétère sur elles. L'acier inoxydable ou les surfaces enduites de résine époxyde de qualité alimentaire sont les plus adaptées. La conception interne doit éliminer toute zone difficile à atteindre et nettoyer.

L'unité de transport d'aliments doit être conçue de manière à éviter les infestations d'insectes, de vermine, etc., la contamination par l'environnement et au besoin être isolée contre les pertes ou les grains de température, posséder une capacité de refroidissement ou de chauffage adéquate et faciliter le verrouillage ou la fermeture hermétique.

Des installations appropriées doivent être aisément accessibles pour nettoyer et, au besoin, désinfecter l'unité de transport d'aliments.

Le matériel auxiliaire doit être (au besoin) soumis aux conditions susmentionnées.

Pour maintenir de bonnes conditions sanitaires, des installation doivent être fournies pour le stockage des tuyaux rigides, des tuyaux souples et autre matériel utilisé pour le transport des denrées alimentaires.

5. CONTRÔLE DES OPÉRATIONS

5.1 IDENTIFICATION DES RISQUES POTENTIELS

Il serait utile de se reporter aux questions ci-dessous (Tableau 1) pour déterminer et gérer les risques durant le transport des denrées en vrac et semi-conditionnées. On se référera aussi au système HACCP.

Tableau 1

S'agit-il d'une denrée alimentaire prête pour être consommée telle quelle ?
L'état de l'unité de transport d'aliments peut-il créer un risque ou le multiplier ?
Est-il probable que le chargement crée un risque ou le multiplie ?
Est-il probable que le risque augmente durant le transport ou le stockage dans l'unité de transport

d'aliments ?
Est-il possible que le déchargement crée un risque ou le multiplie ?

5.1.1 Documentation de cargaisons précédentes et de nettoyages précédents

Le transporteur devra conserver une documentation, aisément accessible à l'unité de transport d'aliments ou conforme aux prescriptions de l'organisme officiel de juridiction, sur les trois cargaisons précédentes les plus récentes, ainsi que sur la méthode de nettoyage employée pour l'unité de transport d'aliments y compris les volumes transportés et mettre ces informations, sur demande, à la disposition du chargeur, des autorités officielles chargées du contrôle et/ou du destinataire/du fabricant des aliments, en vue de l'évaluation des risques potentiels.

Une documentation complète sur les cargaisons précédentes sera conservée pendant [six] mois.

5.2 SOURCES DE RISQUES

Il conviendra de tenir compte de la possibilité d'un risque en provenance des sources suivantes citées en exemple:

5.2.1 Risques associés à l'unité de transports d'aliments

Matériel de construction et de revêtement non approprié, absence de dispositifs de fermeture/verrouillage, résidus de cargaisons précédentes, résidus de produits de nettoyage et d'assainissement. Le cas échéant, on envisagera la possibilité d'employer des unités de transport d'aliments réservées à une seule denrée.

5.2.2 Risques associés au chargement et au déchargement

Elévation/baisse de température des aliments. Introduction indésirable de microbes, poussières, moisissures ou autres contaminations physiques.

5.2.3 Risques associés au transport

Fuite du liquide de chauffage/refroidissement. Panne du dispositif de contrôle de la température.

5.3 COMMUNICATIONS ET DOCUMENTATION DES MESURES DE CONTROLE DURANT LE TRANSPORT

Des mesures de contrôle appropriées peuvent être formulées par des chargeurs ou des destinataires pour garantir la sécurité des aliments durant le transport dans des cas particuliers (voir questions au tableau 1). Ces mesures de contrôle doivent être communiquées par écrit. La documentation est un outil important pour confirmer l'évaluation du risque et vérifier que les principes ont été respectés. La documentation peut inclure le nombre d'unités de transport d'aliments, l'enregistrement des chargements précédents, les enregistrements de température/horaire et les certificats de nettoyage. Cette documentation sera remise aux organismes officiels de juridiction. On notera que certaines unités de transport d'aliments sont destinées à un usage seulement.

5.4 TRANSPORT DESTINE UN USAGE

[Les denrées alimentaires en vrac sous forme liquide, en granulés ou en poudre, doivent être transportées dans des réceptacles et/ou conteneurs/citernes réservés au transport d'aliments.]

Dans certains cas, il peut être justifié, après une évaluation appropriée des risques, de demander une unité de transport spécialisée pour le produit alimentaire, ce qui ne dispense pas de respecter les mesures de précaution habituelles.

6. ÉQUIPEMENT: ENTRETIEN ET ASSAINISSEMENT

Les unités de transport, les accessoires et les connections devraient être nettoyés, désinfectés (lorsque cela s'avère nécessaire) et entretenus pour éviter ou au moins réduire le risque de contamination. Il convient de noter que des procédures de nettoyage différentes doivent être appliquées selon le type de produit concerné et qu'elles devraient être mentionnées dans un registre de données. Le rinçage et le séchage devraient suivre la désinfection lorsque cela s'avère nécessaire.

7. ÉQUIPEMENT: HYGIÈNE PERSONNELLE

Les principes généraux d'hygiène alimentaire devraient s'appliquer à tout le personnel en contact avec les aliments.

8. FORMATION

Il est important que le personnel responsable du transport soit informé de la nature des produits alimentaires manipulés/transportés ainsi que des mesures de précaution supplémentaires possibles pouvant se révéler nécessaires. Le personnel devrait être formé dans le domaine des procédures d'inspection des unités de transport relatives à la sécurité des aliments.