

# 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.: +39 06 57051 Telex: 625825-625853 FAO I Email: Codex@faol.org Facsimile: 39(06)5705.4593

Point 15 de l'ordre du jour

CX/FH 99/15  
Août 1999

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Trente-deuxième session

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

### ÉBAUCHE D'ANNEXE SUR LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION AU CODE D'USAGES INTERNATIONAL RECOMMANDE: PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE.

Document établi par les États Unis

Le présent document représente un rapport sur la situation des travaux d'élaboration d'une ébauche d'Annexe sur le nettoyage et la désinfection au *Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène: Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3 (1997), Amend. (1999)).

Il est rappelé au Comité que, lors de sa 30ème session (1997), il est convenu d'entamer l'élaboration de cette ébauche dans l'attente de l'approbation du Comité Exécutif.<sup>1</sup> Le Comité a reconnu que la version révisée actuelle du *Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène: Principes généraux d'hygiène alimentaire* ne comportait pas d'informations détaillées sur le nettoyage et la désinfection et que de telles informations étaient utiles. Il a été convenu que les États Unis prépareraient, avec l'assistance du Royaume-Uni, un document préliminaire qui serait soumis au Comité pour examen. Le Comité Exécutif a noté, pendant le processus d'approbation des nouveaux travaux à l'étape 1, au cours de sa 45ème session (1998)<sup>2</sup>, qu'il convenait d'accorder une attention particulière à l'accroissement significatif de la charge de travail de ce Comité.

Au cours de la 31ème session du CCFH, les États Unis ont présenté un Document de conférence<sup>3</sup> (CRD) examinant l'Annexe établie précédemment sur le sujet (Annexe 1) et incluse dans la révision précédente du *Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène: Principes généraux d'hygiène alimentaire*, à savoir CAC/RCP 1-1969, Rév. 2 (1985). Le Document de conférence mentionne que l'ancienne Annexe 1 fournissait: des informations pratiques sur la méthodologie de nettoyage efficace; des informations pratiques sur les techniques efficaces de désinfection et les facteurs influençant les résultats techniques; des informations sur les types de détergents et désinfectants de même que des informations pratiques sur les contrôles pour la surveillance de l'environnement. Le document de conférence a également indiqué que l'Annexe établissait une distinction entre le nettoyage et la désinfection et que les procédures de nettoyage et de désinfection devaient être appliquées exclusivement aux matières entrant en contact avec les aliments et l'environnement et non pas aux matières premières ou aux ingrédients destinés la production alimentaire, tout en précisant que, bien que le document ne le stipule pas de manière explicite, il sous-entend que l'assainissement des matières destinées à devenir des aliments devrait être abordé dans la rubrique sur la transformation des produits alimentaires du texte principal des Principes généraux ou des Codes d'usages individuels.

Le Document de conférence a également indiqué que, pour atteindre l'objectif consistant à fournir des informations pratiques sur le nettoyage et la désinfection reflétant les pratiques actuelles dans ce domaine,

<sup>1</sup> ALINORM 99/13, paragraphe 108.

<sup>2</sup> ALINORM 9/3, Annexe 3

<sup>3</sup> 31ème session du CCFH, Point 13 de l'ordre du jour, Document de conférence 1

L'Annexe précédente exigerait une mise à jour. Il note que l'ancienne Annexe ne mentionnait pas les nouveaux processus physiques de désinfection (par exemple l'ionisation), les nouveaux processus chimiques de désinfection (par exemple l'ozonisation), les surfaces comprenant des agents antimicrobiens intégrés ou les stratégies des barrières multiples. En outre, l'ancienne annexe n'aborde par la fréquence de désinfection ou la validation des procédures d'assainissement.

Au cours de la 31<sup>ème</sup> session,<sup>4</sup> la Délégation des États Unis a proposé de retarder l'examen de cette question, compte tenu du programme de travail chargé auquel le Comité est confronté. Ce dernier a accepté cette suggestion.

Au cours de sa 23<sup>ème</sup> session, la Commission du Codex Alimentarius (Juin-Juillet 1999) a adopté un amendement à la Section 6.1.2 Procédures et méthodes de nettoyage du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3 (1997)). L'amendement fournissait des informations supplémentaires sur le rinçage lorsque la désinfection est pratiquée.

L'Annexe précédente fournissait des détails supplémentaires précieux relatifs au nettoyage et à la désinfection, outre les détails présentés dans le texte principal du *Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène: Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Le gouvernement des États Unis pense qu'une révision de ladite annexe continuerait à être utile aux utilisateurs du Code et recommande donc de nouveau son élaboration.

De plus, le gouvernement des États Unis estime qu'il serait utile d'étudier plus avant la question de l'assainissement des matières destinées à devenir des aliments.

Malheureusement, il n'a pas été possible d'élaborer un document plus complet, compte tenu de la charge de travail et des priorités existantes. Les États Unis proposent au Comité de poursuivre les travaux sur ce point, étant entendu que les États Unis soumettront les révisions de l'ancienne Annexe sur le nettoyage et la désinfection des matières entrant en contact avec les aliments et l'environnement ainsi que les informations sur l'assainissement des matières destinées à devenir des aliments, au Comité pour examen, lors de sa 33<sup>ème</sup> session.

Le Comité sur l'Hygiène alimentaire est invité à déterminer si une Annexe actualisée sur le nettoyage et la désinfection comprenant des conseils pratiques pour le nettoyage et la désinfection des matières entrant en contact avec les aliments et l'environnement, serait utile, compte tenu de l'existence de sections appropriées dans le Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène: Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3 (1997), Amend. (1999)). En outre, le Comité est invité à déterminer si les informations sur l'assainissement des matières destinées à devenir des aliments, sont utiles et, si c'est le cas, à indiquer l'endroit où il convient de les insérer dans le *Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène: Principes généraux d'hygiène alimentaire*, à savoir dans le texte principal du Code ou dans une Annexe.

---

<sup>4</sup> ALINORM 99/13A, paragraphe 109.