

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 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 4 de l'ordre du jour

**CX/FH 04/4 Add.1
Février 2004**

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

TRENTE-SIXIÈME SESSION

Washington, DC, USA, États-Unis d'Amérique, du 29 mars au 3 avril 2004

OBSERVATIONS SUR

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

Soumises par

l'Argentine et la Thaïlande

2.5. Définitions

Objectif de sécurité alimentaire

ARGENTINE

Nous proposons d'inclure les dangers physiques et chimiques en plus des dangers microbiologiques. De cette façon, la définition sera conforme à l'explication du paragraphe 5.1.

En ce qui concerne cette explication, nous sommes d'accord avec la définition proposée et nous suggérons dès lors de supprimer les crochets.

Validation

ARGENTINE

Nous sommes d'accord avec la définition de « Validation » dans le présent document. Pour cette raison, nous estimons qu'il conviendrait de supprimer les crochets autour de Validation et les termes afférents à travers tout le document.

2.6 Salubrité

THAÏLANDE

La signification de salubrité définie dans le *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* et dans la première partie de cette section est compréhensible. L'explication supplémentaire indique que « Le lait ou un produit laitier peut s'avérer insalubre si : celui-ci contient une **substance biologique ou chimique**, ou tout autre corps ou substance »,... Nous estimons que cet exemple est difficile à distinguer du concept de sécurité alimentaire et qu'il requiert plus de précisions.

5.1. Maîtrise des dangers alimentaires.

ARGENTINE

Premier paragraphe, fin du paragraphe, nous sommes d'accord avec le texte contenu dans le dernier paragraphe explicatif et nous suggérons de supprimer les crochets.

ANNEXE B : MESURES DE MAÎTRISE MICROBIOCIDES

[Irradiation

ARGENTINE

En ce sens qu'il n'existe pas d'antécédents d'irradiation des produits laitiers et des études montrant qu'il s'agit de la seule alternative pour éviter les dangers microbiologiques dans ce type d'aliments, il n'y a aucune raison justifiant l'acceptation de cette mesure de maîtrise.

Par conséquent, nous suggérons de supprimer l'irradiation de la liste.

B.1.2 Gestion du procédé

Vérification du procédé

Le premier paragraphe mentionne la réaction à la phosphatase alcaline en tant que test de pasteurisation. Il est suggéré que d'autres tests équivalents, par exemple la peroxydase, peuvent également être adaptés à cet usage. Nous suggérons de corriger cette phrase comme suit : « Les produits soumis à la pasteurisation devraient avoir une réaction négative à la phosphatase alcaline **ou autre test équivalent** immédiatement ... »

Commentaires rédactionnels et/ou corrections à apporter à la traduction espagnole soumis par l'Argentine

Dans la version espagnole du document nous suggérons de traduire, dans tous les cas, le mot “*UHT*” (*Ultra High Temperature*) par “*UAT*” (*Ultra Alta Temperatura*). Il en va de même pour les mots “*Performance*” par “*Resultado*” et “*Shelf Life*” par “*Vida Útil*”.

1. OBJECTIFS.

Dans la version espagnole du document, le numéro de la rubrique est incorrect. Il convient de corriger le “2” par “1”.

2. CHAMP D’APPLICATION ET UTILISATION DU DOCUMENT.

Dans la version espagnole du document, le numéro de la rubrique est incorrect. Il convient de corriger le “3” par “2”. Les points suivants doivent être corrigés en conséquence.

3. PRODUCTION PRIMAIRE

Dans la version espagnole du document, le numéro de la rubrique est incorrect. Il convient de corriger le “4” par “3”.

5. MAÎTRISE DES OPÉRATIONS

5.2.1.2. Distribution des produits finis.

Afin d’adapter le titre à la version anglaise du document, nous suggérons de traduire “*Distribution of Finished Products*” par “*Distribución de los Productos Finales*”.

ANNEXE I: DIRECTIVES POUR LA PRODUCTION PRIMAIRE DU LAIT.

UTILISATION DE L’ANNEXE I

Dans la version espagnole du document, nous suggérons de traduire “*Special Provisions for the Production of Milk on Small Holder Dairy Farms*” par “*Provisiones Especiales para la Producción de Leche Utilizada en Pequeñas Explotaciones Lecheras*” au lieu de “*Provisiones Adicionales para la Producción de Leche Utilizada en Pequeñas Explotaciones Lecheras*”.

ANNEX II: DIRECTIVES POUR LA GESTION DES MESURES DE MAÎTRISE PENDANT ET APRÈS LA TRANSFORMATION

5.1.2. Sélection des mesures de maîtrise.

Dans la version espagnole du document, nous suggérons de traduire “*Selection of Individual Control Measures*” par “*Selección de las Medidas de Control Individuales*” au lieu de “*Selección de las Medidas de Control*”.

Dans le troisième paragraphe de la version espagnole du document, nous suggérons de remplacer le texte “*Medidas de Control Microstáticas que Impiden la Contaminación Directa del Producto*” par “*Medidas de Control Microstáticas que Previenen la Contaminación Directa del Producto*” afin d’être conforme à la version anglaise du document.

