

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
Janvier 2003**

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

TRENTE-SIXIEME SESSION

Washington, DC, 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

Présenté par

**l'Australie, le Brésil, le Canada, l'Égypte, le Mexique, la Nouvelle-Zélande, la Suisse, l'Uruguay
et la Fédération internationale de laiterie**

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

AUSTRALIE

L'Australie souhaite féliciter le groupe de rédaction pour ce document. L'Australie soutient la version actuelle de l'Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers comme un compromis acceptable qui reprend les exigences de tous les États membres et prévoit un cadre gérable pour la production sûre de lait et de produits laitiers.

L'Australie est en faveur du passage à l'étape 8, si certaines questions mineures, reprises ci-dessous, sont prises en considération.

BRESIL

Le Brésil félicite le groupe de rédaction pour les progrès réalisés et pour les efforts consentis pour fournir une approche objective du document.

CANADA

Le Canada souhaiterait remercier les États-Unis et les membres du groupe de rédaction pour les progrès réalisés dans l'élaboration du document révisé. Nous sommes heureux de soumettre deux types d'observations, les premières sous forme d'observations rédactionnelles et les secondes concernant du texte placé entre crochets.

NOUVELLE-ZELANDE

La Nouvelle-Zélande pense que le groupe de rédaction et le Comité ont fait de grands progrès dans ce code et est en générale satisfaite de celui-ci. Nous avons quelques observations supplémentaires, reprises ci-dessous.

URUGUAY

Nous avons le plaisir de vous informer, après étude du document ALINORM 03/13 A, concernant l'avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers, que l'Uruguay ne présente pas d'objection à l'approbation de ce document

INTRODUCTION

EGYPTE

L'Égypte propose de remplacer la première phrase du deuxième paragraphe « Tout aliment peut provoquer des intoxications alimentaires ; le lait et les produits laitiers n'y font pas exception » par « Tout aliment, en particulier le lait et les produits laitiers, peut provoquer des intoxications alimentaires. »

L'Égypte estime que les contaminants peuvent englober d'autres sources de contamination. Par conséquent, elle a proposé de modifier la sixième phrase du deuxième paragraphe comme suit:

« Le lait peut également être contaminé par des résidus de médicaments vétérinaires, de pesticides, d'aflatoxines et des niveaux maximums de métaux lourds et de radionucléides ».

Second paragraphe (vers la fin du paragraphe), quatrième phrase à partir de la fin du paragraphe, ajouter les mots « et le système HACCP » à la fin de la phrase suivante:

« La structure du présent document correspond à celle du *Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire*, CAC/RCP 1- 1969, Rév. 3, 1997 ».

SUISSE

Au deuxième paragraphe, 7^e ligne: Pour toutes ces raisons, l'application de mesures appropriées de maîtrise de l'hygiène du lait et des produits laitiers sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, **sans réduire la source riche et pertinente de nutriments physiologiques**, est essentielle pour garantir la sécurité sanitaire et la salubrité de ces aliments en vue de leur utilisation finale.

Les mesures de maîtrise de l'hygiène doivent être orientées de manière à préserver les nutriments physiologiques autant que possible. Le lait et les produits laitiers doivent être traités de manière à atteindre l'objectif d'hygiène mais il faut éviter le « surtraitement ».

2.1 Champ d'application

EGYPTE

L'Égypte propose d'insérer une virgule entre les mots « production » et « processing » à la première ligne comme suit: « production, processing ».

2.3 PRINCIPES COMMUNS APPLICABLES A LA PRODUCTION, LA TRANSFORMATION ET LA MANUTENTION DE TOUT TYPE DE LAIT ET DE PRODUITS LAITIERS**SUISSE**

Au 4^e paragraphe, dernière phrase

L'utilisateur du code doit être bien conscient que les produits les produits sont soumis à une suite continue de **mesures de** contrôles, appliquées depuis la phase de production jusqu'à la phase de consommation.

2.4 Rôles respectifs des producteurs, des fabricants, des distributeurs et des autorités compétentes**BRESIL**

Le Brésil propose d'ajouter les termes « détaillants », « transporteurs » et « consommateurs » dans le titre afin qu'il se lise comme suit: « Rôles respectifs des producteurs, des fabricants, des distributeurs, des détaillants, des transporteurs, des consommateurs et des autorités compétentes ».

Au deuxième paragraphe, première phrase, nous proposons d'ajouter le terme « détaillant », la phrase se lisant dès lors comme suit: « ... par le biais de la communication et de l'interaction entre le producteur de lait, le fabricant, le distributeur et le détaillant ».

Au troisième paragraphe, troisième point, nous proposons d'ajouter le terme « détaillants », la phrase se lisant dès lors comme suit: « Les distributeurs, les transporteurs et les détaillants devraient s'assurer d'une manipulation et d'un stockage appropriés du lait et des produits laitiers sous leur contrôle, en conformité avec les instructions du fabricant ».

Au troisième paragraphe, troisième point, nous proposons d'ajouter le terme « détaillants », la phrase se lisant dès lors comme suit: « Les distributeurs, les transporteurs et les détaillants devraient s'assurer d'une manipulation et d'un stockage appropriés du lait et des produits laitiers sous leur contrôle, en conformité avec les instructions du fabricant ».

MEXIQUE

Le Mexique propose de modifier le titre de la Section 2.4 à « Rôles respectifs des producteurs de lait, des **fabricants, des distributeurs, des autorités compétentes et du consommateur** » en raison du fait qu'à travers tout le document, et particulièrement dans la quatrième puce de cette section, il est fait référence à l'importance de la manipulation du lait par le consommateur.

2.5 DEFINITIONS**EGYPTE**

L'Égypte recommande d'ajouter la définition de « Risque » à la liste des définitions.

OBJECTIF DE SECURITE ALIMENTAIRE**AUSTRALIE**

Il doit encore être défini et la définition devrait être conforme à ce qui a été établi par les *Principes et directives pour l'évaluation des risques microbiologiques*.

Si les OSA traitent des risques microbiologiques, il doit y avoir une discussion concernant la possibilité d'étendre le concept d'OSA pour inclure les contaminants chimiques et physiques.

Le document parle de « niveau approprié de protection de la santé » à la page 64 mais parle de « niveau approprié de protection de la santé publique » à d'autres endroits du texte. L'utilisation du terme devrait être uniforme dans l'ensemble du document. Le terme « protection de la santé publique » est vraisemblablement approprié.

CANADA

L'expression « objectif de sécurité alimentaire » (OSA) est encore en discussion au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. Il a toutefois été défini par l'ICMSF dans le Volume 7, Micro-organismes dans les aliments.

La définition de l'OSA est la suivante:

OSA: La fréquence et/ou la concentration maximale d'un risque [microbiologique] présent dans un aliment au moment de sa consommation associée à un niveau approprié de protection de la santé. Par ailleurs, le niveau approprié de protection est défini par l'accord SPS/OMC comme étant « le niveau de protection considéré approprié par le Membre établissant une mesure sanitaire ou phytosanitaire pour protéger la santé et la vie des personnes et des animaux ou préserver les végétaux sur son territoire ».

Nous proposons donc dans l'intérêt de faire avancer le Code qu'une référence soit faite au texte de l'ICMSF et que cette définition soit utilisée jusqu'à ce que le CCFH en détermine une autre.

MEXIQUE

Le Mexique suggère d'éliminer le terme « microbiologique », actuellement entre crochets, afin que l'objectif de sécurité alimentaire puisse être un concept élargi et applicable à tout autre type de risque.

Lait cru**SUISSE**

La Suisse est d'accord avec la définition du lait cru. Nous voulons seulement souligner qu'une vache ayant 40°C a généralement de la fièvre.

Durée de vie**AUSTRALIE**

Peut-être devrions-nous envisager d'ajouter « , telle que déterminée par le fabricant, » à la définition afin de renforcer le principe repris dans la section 5.2.1.3.

La définition se lirait dès lors comme suit: Durée de vie – la période, telle que déterminée par le fabricant, au cours de laquelle la sécurité microbiologique et la salubrité du produit sont maintenues pour des températures de stockage précises et autres dispositions stipulées.

EGYPTE

Il est proposé d'ajouter les termes « et au cours de laquelle l'arôme du produit reste acceptable après l'emballage » après le mot « maintenues » à des fins de clarification. L'Égypte propose l'ajout de « de stockage et de manipulation » après le mot « dispositions » car les conditions de transport comme les conditions de distribution et de transport affectent la durée de vie du produit.

Concernant l'établissement de la durée de vie d'un produit en Égypte, il relève du fabricant, mais sous la supervision des autorités compétentes, c.-à-d. la Egyptian Organization for Standardization and Quality Control (Égypte), dans laquelle les fabricants participent aux comités.

Validation

CANADA

Annexe II, 5.1.3, 5.2.1.2, Appendice A et Appendice B

[validation]

Cette section est la première à faire référence aux *Directives pour la validation des mesures de maîtrise en matière d'hygiène alimentaire* (document du CCFH en cours de préparation).

Le mot « validation » est défini dans le *Code d'usages international recommandé – Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997, amendé en 1999), Annexe, Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives pour son application.

La définition est la suivante:

Validation: Obtention de preuves que les éléments du système HACCP sont efficaces. Par ailleurs, **le système HACCP est défini comme un document préparé conformément aux principes HACCP visant à garantir la maîtrise des risques importants pour la sécurité alimentaire dans le segment de la chaîne alimentaire à l'étude.**

Même si nous convenons que le document que les États-Unis rédigent sur la validation fournira une précision supplémentaire quant à l'utilisation des termes « validation » et « vérification », nous pensons, dans le but de faire avancer ce Code, que le sens du mot validation devrait être utilisé dans le cadre du CCGP. Lorsque le CCFH aura terminé le document sur la validation, un addenda pourrait être distribué pour indiquer que le document sur la validation est disponible et qu'il devrait être utilisé avec d'autres codes rédigés par la CCFH (cela s'appliquerait à de nombreux codes, pas seulement celui sur le lait et les produits laitiers).

3 PRODUCTION PRIMAIRE

BRESIL

Vu qu'il est important de garantir la sécurité et la salubrité du lait et des produits laitiers, nous proposons d'ajouter, dans la première phrase du dernier paragraphe, les termes suivants: « *La charge microbienne du lait devrait être aussi faible que possible, dans les limites des normes de contrôle de la qualité des niveaux maximums autorisés établis par l'autorité officielle* ».

NOUVELLE-ZELANDE

La première phrase doit constituer un paragraphe séparé, en caractères gras, car il s'agit d'un principe.

Dans le commentaire suivant le principe, le mot « efficacité » devrait être remplacé par « rigueur ». Cela évite un conflit avec le 4^e principe de la section 2.3, qui requiert que les mesures de maîtrise soient efficaces.

3.1 HYGIENE DE L'ENVIRONNEMENT

3.2.3.1 Alimentation

BRESIL

Le Brésil recommande la suppression de la partie « Compte tenu de l'utilisation finale du lait », afin de maintenir l'approche générale caractéristique des principes présentés dans le document. Lorsqu'il est nécessaire d'inclure des situations spécifiques ou exceptionnelles, nous proposons leur insertion dans la note explicative ou dans l'Annexe I.

Nous proposons de supprimer « *microbiologiques ou chimiques* », dans le premier paragraphe, compte tenu de la définition existante de « contaminant » dans le *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire*, CAC/RCP 1 - 1969, Rév. 3, 1997, et nous considérons également que la phrase « ...contaminants microbiologiques ou chimiques... » n'englobe pas les risques biologiques, comme les prions.

3.3 Manipulation, stockage et transport du lait

BRESIL

Dans le premier paragraphe, le Brésil propose l'énoncé suivant : « *la manipulation, le stockage et le transport du lait doivent être effectués de manière à ne pas compromettre la sécurité et la salubrité du lait et des produits laitiers* », afin de préserver l'homogénéité des principes présentés dans le document.

3.3.4 Procédures et équipements de collecte, de transport et de livraison

MEXIQUE

Section 3.3.4, texte en gras : nous suggérons d'éliminer le texte « sans délai inutile ».

3.4 DOCUMENTATION ET TENUE DES REGISTRES

BRESIL

Le Brésil suggère l'ajout d'un nouveau point 3.4 afin d'aborder le sujet « **Nettoyage, entretien et hygiène du personnel pendant la production primaire** », tout en conservant le format du document conformément au *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire*, CAC/RCP 1 - 1969, Rév. 3, 1997. Nous proposons l'énoncé suivant pour le premier paragraphe: « *L'hygiène des manipulateurs de lait doit être maintenue de manière à éviter la contamination du lait* »

SI cette proposition est acceptée, la numérotation du point « *Documentation et tenue de registres* » serait changée en 3.5.

3 ETABLISSEMENT: CONCEPTION ET INSTALLATIONS

5.1 MAITRISE DES DANGERS ALIMENTAIRES

NOUVELLE-ZELANDE

Dans le 3^{ème} paragraphe, une virgule devrait être insérée après le mot anglais "*appropriate*" dans la version anglaise pour rendre le texte plus clair.

5.1.1 Identification des dangers

NOUVELLE-ZELANDE

4^{ème} paragraphe

La signification de la « gravité » d'un risque n'est pas claire. Il serait préférable de reformuler la phrase comme suit: « afin de déterminer la gravité de ses effets indésirables sur la santé et... ». Cela s'aligne sur l'Annexe HACCP des Principes généraux. Des changements devraient dès lors être apportés à la section 5.1.2 et aux sections 5.1.1 et 5.1.2 de l'Annexe II.

5.1.2 Sélection des mesures de maîtrise

CANADA

Annexe II, 5.1.3, 5.2.1.2, Appendice A et Appendice B

Cette section est la première à faire référence aux *Directives pour la validation des mesures de maîtrise en matière d'hygiène alimentaire* (document du CCFH en cours de préparation).

NOUVELLE-ZELANDE

Dans le second paragraphe, à la première phrase de la version anglaise, la Nouvelle-Zélande suggère des modifications conséquentes au texte anglais «identified as severe and/or likely to occur » la transformant, du fait des modifications mentionnées plus haut en « identified at unacceptable levels ». Le commentaire doit également être modifié si l'on accepte les suggestions indiquées plus haut.

Des mesures de maîtrise et des combinaisons de mesures de maîtrise devraient être sélectionnées afin de maîtriser les risques que l'on a identifiés comme sévères et/ou susceptibles de se concrétiser.

5.2.5 Contamination physique et chimique

MEXIQUE

Section 5.2.5, paragraphe en gras (début de la section) : nous suggérons d'éliminer le texte « les substances étrangères » puisque celles-ci sont incluses dans les risques chimiques.

5.5 EAU

AUSTRALIE

Il est prévu que les installations de fabrication utilisent de l'eau potable. Il serait peut-être plus utile que ce Code se concentre davantage sur les résultats obtenus par le procédé en matière de sécurité alimentaire plutôt que sur les spécifications microbiologiques des facteurs de production (eau). La flexibilité profiterait à l'industrie, qui

devra tenir compte des conditions locales et des variations dans l'approvisionnement en eau disponible à un moment donné, à condition que l'eau n'affecte pas la sécurité du produit. Une possibilité consisterait à utiliser le terme « appropriée » au lieu de « potable ».

CANADA

Le quatrième paragraphe semble être plutôt une ligne directrice qu'une description technique et nous proposons de le déplacer vers l'Annexe II sous la forme suivante:

“Les systèmes de filtres devraient être surveillés, nettoyés et remplacés selon une fréquence appropriée.”

9.3 ÉTIQUETAGE

BRESIL

Le Brésil propose d'ajouter un nouveau paragraphe à ce point pour aborder le sujet des instructions de stockage du lait et des produits laitiers après leur ouverture, afin de garantir leur sécurité et leur salubrité jusqu'à la consommation finale par les consommateurs.

ANNEXE I - DIRECTIVES POUR LA PRODUCTION PRIMAIRE DE LAIT

3.2.1.2 Locaux affectés à la traite et installations connexes

MEXIQUE

En ce qui concerne la dernière puce du point 3.2.1.2, la disposition doit être élargie pour signifier: « la protection effective contre la faune nuisible ».

3.2.1 Santé des animaux

NOUVELLE-ZELANDE

(version anglaise) Nous suggérons de modifier le texte anglais « *sanitary authorities* » en « *competent authority* » dans la version anglaise et que des modifications soient faites en conséquence dans l'ensemble du document. De façon similaire, les termes anglais « *national authority* » ainsi que « *authority having jurisdiction* » sont mentionnés ailleurs et devraient être modifiés dans le texte anglais en « *competent authority* ». Ceci s'aligne sur les travaux récents du Codex et détermine une approche cohérente de l'ensemble du document.

3.2.3.1 Alimentation

CANADA

Il y a une référence à l'*Avant-projet de Code d'usages en matière de bonne alimentation des animaux* (en cours de préparation – actuellement repris dans la lettre circulaire CL 2000/30AF). Étant donné que ce document n'est pas encore terminé mais que le Code sur le lait et les produits laitiers y fait référence, une possibilité consisterait à n'y faire référence que par le biais d'une note en bas de page indiquant que ce document est toujours à l'état d'avant-projet.

MEXIQUE

Section 3.2.3.1 Alimentation : Nous proposons d'éliminer le terme « fermentés » puisque les pratiques générales d'hygiène doivent être appliquées à l'alimentation en général et pas uniquement aux aliments fermentés.

3.2.3.2 Lutte contre les nuisibles

MEXIQUE

Nous proposons que le titre du point 3.2.3.2 soit modifié comme suit : « 3.2.3.2 Maîtrise des nuisibles. »

Par ailleurs, nous proposons d'inclure un paragraphe supplémentaire, qui serait: "Les conteneurs vides contenant des résidus de substances toxiques ou de pesticides devraient être mis au rebut de façon adéquate ».

3.2.3.3 Médicaments vétérinaires

CANADA

Il y a une référence à l'*Avant-projet de directives pour la maîtrise des résidus de médicaments vétérinaires dans le lait et les produits laitiers* (en cours de préparation). Étant donné que ce document n'est pas encore terminé mais que le Code sur le lait et les produits laitiers y fait référence, une possibilité consisterait à n'y faire référence que par le biais d'une note en bas de page indiquant que ce document est toujours à l'état d'avant-projet.

AUSTRALIE

4^e paragraphe, la phrase commençant par « Le lait des animaux ... ». L'Australie propose de supprimer le passage « pouvant être transférés au lait » et de le remplacer par « auxquels s'applique une période de retrait pour le lait... ».

Le texte proposé (1) établit un lien avec le concept du paragraphe précédent qui veut que les autorités compétentes approuvent les produits médicaux et déterminent une période de retrait si cela est nécessaire (2), le fait de déterminer si les médicaments vétérinaires peuvent être transférés au lait (libellé actuel) incombe aux autorités compétentes, pas aux producteurs de lait, comme dans le champ d'application de la section 3.2.3.3.

3.2.4 Hygiène de la traite

AUSTRALIE

Au 4^e paragraphe, commençant par « Les animaux qui présentent des symptômes cliniques... », nous proposons d'ajouter à la fin de cette phrase « et ne devrait pas contaminer le lait provenant d'animaux sains » (cette observation avait été soumise auparavant).

NOUVELLE-ZELANDE

Dans le 6^{ème} paragraphe, à la 4^{ème} ligne de la version anglaise, le mot anglais devrait être "records" (pluriel).

3.2.4.2 Conception de l'équipement de traite

MEXIQUE

Au premier paragraphe, nous suggérons d'éliminer le mot « importante » car l'équipement ne doit pas constituer une source de contamination du lait.

3.2.4.4 Santé et hygiène du personnel de traite

3.3 Manipulation, stockage et transport du lait

MEXIQUE

Paragraphe introductif : ce texte fait essentiellement référence au contrôle de la durée et de la température. Cette disposition est également présente dans les **Sections 3.3.3** (page 78 [version espagnole] / 83 [version anglaise] et 86 [version française]) et **3.3.4.3** (pages 80/85 et 88 dans la version française). Cela sème quelque peu la confusion et nous suggérons donc de créer une section sur le contrôle de la durée et de la température durant la manipulation, le stockage et de transport du lait afin d'unifier les paragraphes et éviter ainsi la confusion et les contradictions concernant les concepts.

3.3.2 Équipement de stockage du lait**Dispositions supplémentaires pour la production du lait utilisé dans les produits à base de lait cru****SUISSE**

Les citernes et les bidons doivent servir uniquement au stockage du lait et ~~du lactosérum~~ **des produits laitiers**.

Il devrait être possible de stocker et de transporter tous types de produits laitiers comme le lactosérum, la crème, etc. à condition que les bidons soient nettoyés de manière adéquate avant qu'ils soient à nouveau utilisés comme outil de transport du lait cru.

3.3.3 Locaux et stockage du lait et de l'équipement concernant la traite**Dispositions supplémentaires pour la production du lait utilisé dans les produits à base de lait cru****NOUVELLE ZÉLANDE**

C'est le fabricant qui devrait approuver l'utilisation du lait qui a été maintenu au-dessus de cette température (quoique l'autorité compétente doive également approuver la température), car le fabricant est responsable de la sûreté du produit et connaît son utilisation finale.

3.3.4.3 Durée du transport et température durant celui-ci**Dispositions particulières pour la production du lait utilisé dans les produits à base de lait cru****AUSTRALIE**

Au premier paragraphe de la version anglaise, il semble y avoir une incohérence entre l'énoncé présent, (en anglais: "not exceed 8 degrees") et ce qui se trouve au point 3.3.3, en anglais "additional provisions for raw milk products", où il est écrit, "equal to or greater than 6 degrees C".

SUISSE

Au 3ème paragraphe de la version anglaise, **Special Additional** provisions for the production of milk used for raw milk products.

Pour être conforme aux autres sous-titres.

**ANNEXE II - DIRECTIVES POUR LA GESTION DES MESURES DE MAÎTRISE
PENDANT ET APRÈS LA TRANSFORMATION**

DEFINITIONS

Microbiocide et Microbiostatique

MEXIQUE

Nous proposons de modifier les définitions de « traitements microbiocides » et « traitements microbiostatiques » (pages 82, 83 /88 et page 91 en français) comme suit:

« Les traitements microbiocides sont les mesures de maîtrise qui éliminent les microorganismes présents dans les aliments. »

« Les traitements microbiostatiques sont les mesures de maîtrise qui empêchent le développement et la prolifération des microorganismes présents dans les aliments. »

Pasteurisation

NOUVELLE-ZELANDE

(version anglaise) Il n'est pas approprié de référencer un processus de vérification (test de phosphatase) et nous suggérons de supprimer la dernière phrase. D'autres définitions ne comprennent pas de processus de vérification. Inclure un processus de vérification restreint également sans raison l'utilisation d'autres méthodes.

MEXIQUE

La définition de pasteurisation sera comparée avec la définition actuelle présente dans d'autres documents de travail par ce même groupe afin d'assurer la cohérence.

UHT:

SUISSE

La Suisse est d'avis que le procédé UHT et le procédé de stérilisation devraient être définis séparément et non ensemble. Nous pensons que le procédé UHT et le procédé de stérilisation du lait sont deux choses distinctes. Le procédé UHT tue les micro-organismes viables et élimine les spores. Le procédé de stérilisation empêche la détérioration microbiologique et enzymatique.

5.1.1 Identification des dangers

NOUVELLE-ZÉLANDE

(version anglaise) Des problèmes similaires se posent dans cette section, ainsi qu'il a été mentionné ci-dessus en référence à la section 5.1 dans le corps du texte du code. Des modifications en conséquence porteraient sur cette section si les suggestions concernant la section 5.1 dans le corps du texte du code étaient acceptées.

Nous suggérons de reformuler la dernière phrase en anglais du quatrième paragraphe comme suit dans la version anglaise: "*Consultation with the competent authority in relation to the herds, is appropriate.*"

5.1.2 Sélection des mesures de maîtrise

Combinaison de mesures de maîtrise microbiologiques

AUSTRALIE

Premier paragraphe, dernière phrase, nous proposons de supprimer la référence à l'industrie laitière, en disant:

« L'industrie alimentaire qualifie souvent les combinaisons efficaces de ce type de technologies de barrière »

Plus loin, « La combinaison de mesures de maîtrise vise deux objectifs principaux (au cours de la transformation et après la transformation) », semble être en contradiction avec la déclaration ci-dessous:

« Il pourrait être nécessaire dans certains cas de s'assurer que le développement de micro-organismes est maintenu au minimum avant la transformation, entre les différentes étapes de la transformation et après la transformation » (ce qui implique que la combinaison de mesures de maîtrise a trois objectifs).

La FIL a soumis l'observation suivante en 2002:

La phrase commençant par « Une attention particulière doit également être portée ... » devrait être améliorée pour garantir que l'attention se concentre sur les conséquences potentielles des écarts autorisés. Nous proposons de reformuler la phrase comme suit:

« Une attention particulière doit également être portée à l'évaluation des probabilités qu'un risque de zoonoses additionnelles et/ou un niveau de risque microbiologique accru qui pourrait résulter des écarts autorisés et à l'application ultérieure de mesures de maîtrise microbiocides à des intensités capables de les maîtriser et éliminer efficacement tout risque associé au transfert de zoonoses additionnelles au lait ».

NOUVELLE-ZÉLANDE

La Nouvelle-Zélande suggère de reformuler partiellement la note en italique dans le texte anglais afin qu'elle se présente ainsi "...the concepts also can be applied to the control of chemical and physical hazards." Ceci améliore la lisibilité de la phrase.

Nous suggérons aussi de reformuler le début du premier paragraphe en anglais, comme suit "Once unacceptable hazards have been identified, the next step..." Ceci est la conséquence des modifications dans le point 5.1.1 ainsi que nous l'avons suggéré plus haut.

5.1.3 Établissement des critères de procédés (Détermination de la limite critique)**MEXIQUE**

Dans les sections 5.1.3 et 5.2.1.2, nous proposons d'éliminer les crochets entourant les termes « validée » et « validation ».

5.2.1.2 Distribution des produits finis**MEXIQUE**

Dans la Section 5.2.1.2, nous recommandons d'inclure une puce avec le texte suivant :

- Là où le produit est stocké par les personnes en charge des produits ou responsables de leur entretien.

5.2.3.1 Lait

MEXIQUE

Dans le dernier paragraphe à la page 89/94, le terme « Salmonella » devrait être écrit en italique et cela doit être le cas à chaque fois qu'il représente le nom scientifique d'un groupe de microorganismes.

APPENDICE A: MESURES DE MAITRISE MICROBIOSTATIQUES

Méthode à la
lactoperoxidase:

Nous proposons d'ajouter la phrase suivante à la fin: « Les directives n'étaient pas conçues pour des produits faisant l'objet d'un commerce international. » (voir Alinorm 03/11, page 3, paragraphe 13).

APPENDICE B: MESURES DE MAITRISE MICROBIOCIDES

Irradiation:

CANADA

Étant donné que ce tableau ne donne que des exemples, il n'est pas nécessaire de conserver l'irradiation dans cette liste, éliminant ainsi un autre crochet.

FIL

Le texte concernant la mesure de maîtrise « irradiation » est actuellement entre crochets.

La FIL considère qu'il est préférable de maintenir la référence, principalement parce qu'il s'agit d'une mesure de maîtrise bien établie qui est appliquée dans certains pays et qui a été abordée par d'autres Comités du Codex, notamment le CCFAC.

Il faudrait noter qu'à sa 26^e session, la Commission du Codex Alimentarius a adopté une *Norme générale révisée pour les aliments irradiés* ainsi qu'un *Code d'usages international recommandé (révisé) pour le traitement des aliments par irradiation*. Les références adéquates (correctes) à ces documents doivent remplacer les références actuelles.

B.1.2 Gestion du procédé

EGYPTE

Critères des procédés

Les observations de l'Égypte sur le deuxième paragraphe sont les suivantes:

Le traitement à des températures supérieures à 72°C est aujourd'hui validé et il n'est pas nécessaire de procéder à une révision par des techniques expérimentales. Par conséquent, l'Égypte propose l'inclusion du plan

suitant comprenant des combinaisons température-durée qui sont considérées comme équivalentes à la pasteurisation.

Température	Durée	Température	Durée
89°C	1 s	96°C	0,05 s
90°C	0,5 s	100°C	0,01 s
94°C	0,1 s		

Concernant les changements dans la composition du produit comme la crème, l'Égypte souhaiterait informer le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire que les conditions minimales de température-durée pour la pasteurisation de la crème ont été approuvées lors de la 64^e réunion annuelle de la FIL en 1980. Des exemples de ces combinaisons température-durée sont :

- Si la teneur en matière grasse de la crème est de 18%, cette dernière doit être pasteurisée à 75°C pendant 15 secondes.
- Si la teneur en matière grasse de la crème est de 35% ou davantage, cette dernière doit être pasteurisée à 80°C pendant 15 secondes.

B.2.2 Gestion du procédé

Performance du procédé

CANADA

Nous pensons que la déclaration entre crochets est correcte même si un établissement de transformation pourrait présenter des données pour justifier l'utilisation de moins qu'une réduction logarithmique par 12. Toutefois, le procédé requis pour l'obtention de produits stériles au niveau du commerce reste le même, c.-à-d., les produits stériles au niveau du commerce doivent atteindre des réductions logarithmiques par 12 pour *C. botulinum*. Les crochets doivent être supprimés

SUISSE

La réduction logarithmique par 12 pour *C. botulinum* est utilisée dans l'industrie de la conserve. Pour le lait stérile, il pourrait être possible d'appliquer ce concept mais pas pour le lait UHT. Pour le procédé UHT, la demande de réduction logarithmique par 12 doit être supprimée! Selon nous, un procédé UHT n'est pas aussi intense qu'un procédé de stérilisation.

FIL

La FIL recommande la suppression de la référence à la réduction logarithmique par 12, actuellement entre crochets.

La justification suivante de la proposition est avancée pour étayer cette recommandation:

- La présence de *Clostridium botulinum* dans le lait est extrêmement rare et/ou insignifiante (un spore par litre de lait cru au maximum). Par ailleurs, comme *Clostridium botulinum* est un anaérobie strict, sa multiplication et, dès lors, la production de toxines dans le lait est également pratiquement exclue.
- Pour le lait stérile au niveau du commerce, il n'a jusqu'à présent été rapporté aucun cas où *Clostridium botulinum* aurait été pertinent. Les cas enregistrés précédemment en Grande Bretagne et en Italie ne

concernaient pas le lait stérile au niveau du commerce mais des produits composites auxquels s'appliquaient des dispositions totalement différentes.

- Une évaluation des risques expérimentale visant à soutenir ce critère de performance n'a jamais été réalisée. La « cuisson de *botulinum* » englobant le concept de « réduction logarithmique par 12 pour *Clostridium botulinum* » est née en 1920 de Esty and Meyer (appartenant à l'ex-National Canners Association, aujourd'hui National Food Processors Association, États-Unis). Ils ont placé 10^{12} spores de *Clostridium botulinum* par fiole et ont découvert l'ensemble de conditions de durée-température faisant en sorte qu'aucun spore survivant ne soit présent dans les fioles. Ainsi, la probabilité de trouver un spore survivant dans un bidon contenant à l'origine un spore et soumis à de telles conditions a été établie comme étant de 1 sur 10^{12} .
- En tout cas, il serait pratiquement impossible de valider le respect de ce critère car il sera virtuellement impossible de produire des suspensions de spores de *Clostridium botulinum* dans le lait à la densité nécessaire.

Du point de vue de la sécurité alimentaire et à la lumière des pratiques actuelles en matière de chauffage dans la production de lait stérile au niveau du commerce, le maintien ou non de la réduction logarithmique par 12 n'est pas pertinent.

OBSERVATIONS REDACTIONNELLES (pour la version anglaise) (à prendre en considération si le Code passe à l'étape 8):

AUSTRALIE

Page 70, section 5.2.3.1 Incoming milk, première phrase, utilisation incorrecte de « criterion » au singulier et de « criteria » au pluriel.

Nous proposons: « Manufacturers should establish incoming milk criteria that take into account... » ou « Manufacturers should establish incoming milk criterion that takes into account... ».

Page 70, section 5.2.3.2 Microbiological criteria, ajouter un point à la fin de la première phrase.

Page 70, section 5.2.4. Microbiological cross contamination, 2^e paragraphe, nous proposons « ...their actions could not contaminate milk » (c.-à-d. remplacer « couldn't » par « could not »).

Page 71, section 5.2.5. Physical and chemical contamination, 3^e paragraphe, « ... of allergenic components and/or ingredients that may be present... » (c.-à-d. ajouter « be »).

Page 72, section 5.5. Water, 3^e paragraphe, supprimer un point à la fin de la 2^e phrase.

Page 76, Special Provisions for the Production of Milk on Small Holder Dairy Farms, 1^{er} paragraphe:

« ...Generally used, milk is not chilled by the producer and/or milk is transported in cans. »(c.-à-d. remplacer « at the producer's level » par « by the producer »).

Page 77, section 3.2.1.1, ajouter un point à la fin du 5^e paragraphe.

Page 82, section 3.2.4.4., dernière phrase du 1^{er} paragraphe, « ...be carried out if clinically or... ».

Page 82, section 3.3. 2^e phrase, « ...for time/temperature control on the farm should be clearly ... » (c.-à-d. remplacer « at farm level » par « on the farm »).

Page 83, section 3.3.3, 4^e paragraphe, améliorer la phrase commençant par « Storage temperatures and times... » comme suit: « Storage temperatures and times should be such that any detrimental effect on the safety and suitability of milk is minimized. » (l'énoncé actuel prête légèrement à confusion).

Page 84, section 3.3.4.1, 3^e paragraphe, nous proposons: « Collection and chilling centers, if employed, should be designed and operated in a manner that minimizes or prevents the contamination of milk. » (c.-à-d. supprimer « such »)

Page 85, section 3.3.4.1., 10^e paragraphe, « Should driver's clothing... » (c.-à-d. remplacer « driver » par « driver's »).

Pages 87 and 88, Annexe II, numérotation des quatre premières sections

Page 87, Scope, dernière ligne, supprimer un « provided » comme suit: « ...control measures, provided that the general guidance in this Annex is followed ».

Page 88, définition de Pasteurisation, supprimer « any » de la définition. Nous proposons l'énoncé suivant :

« Pasteurisation is a microbiocidal heat treatment aimed at reducing the number of harmful micro-organisms in milk... ».

Page 89, section 5.1, Control of food hazards, phrase commençant par « Individual measures should be selected ... ». Nous proposons la modification suivante:

« Individual measures should be selected and applied in such combination as to achieve a sufficient performance that results in end products with acceptable levels of hazards ».

Page 90, section 5.1.1, 7^e paragraphe, ajouter un point à la fin de la phrase « Hazard identification should take into consideration... ».

Page 90, déplacer le titre 5.1.2. Control Measure Selection

Page 92, déplacer le titre 5.1.3. Establishment of Process Criteria

Page 94, section 5.2.3.1, Milk, 3^e paragraphe, supprimer un trait d'union dans « Any-non-compliance » comme suit: « Any non-compliance ».

Page 101, 2^e paragraphe, remplacer « 0,22 » par « 0.22 ».

Page 104, remplacer « a official », qui apparaît trois fois sur cette page, par « an official ».

CANADA

3.0 Primary Production, Use of this section, 2^e paragraphe, 3^e ligne

...production of milk intended for the manufacture of raw milk products...

5.1.1 Hazard identification, supprimer « .; » après le 2^e paragraphe

5.2.4, 2^e paragraphe,...to ensure that their actions could not contaminate milk.

5.5 Water, supprimer le deuxième point à la fin du 3^e paragraphe

Annexe I, 3.2.4.4, Health and personal hygiene of Milking Personnel, 4^e ligne,

...be carried out if clinically... (ajouter un espace)

Annexe I, 3.3.3, 2^e point,...a sufficient supply of water of a suitable quality ~~of~~ for use (supprimer « of »)

Additional provisions...

La taille de police de ce titre n'est pas la bonne.

5.1 Control of food hazards

Les mots « preventative » (7^e ligne, 1^{er} paragraphe) et « preventive » (5^e ligne, 2^e paragraphe) sont utilisés mais il semble que « preventive » le soit davantage par la suite dans le texte. Il vaut peut-être mieux utiliser uniquement ce terme.

5.1.2

Le titre doit être renvoyé à la ligne.

2^e paragraphe, 3^e ligne,

2nd paragraph, 3rd line,...are further described in Appendices A and B... (et non « Appendixes »)

5.1.3

Le titre doit être renvoyé à la ligne.

5.2.1.3, dernier paragraphe, 4^e ligne, ..taken into account by applying (supprimer « an »)

5.2.3, Il n'y a pas de point 5.2.2

5.2.3.1 Milk

La taille de police de ce titre n'est pas la bonne

Appendice A, Water Activity Control

La phrase suivante doit être reformulée:

The minimum a_w value for preventing growth depends on the pathogen, ~~but lies typically between 0.93 and 0.96.~~

La référence à la fourchette de valeurs de a_w est trompeuse car de nombreux pathogènes peuvent se développer en dessous de ces valeurs, par ex. *Listeria monocytogenes*

Appendice B

Bactofugation

Il semble que la taille de police ne soit pas la bonne.

B.2.2, Process criteria, 1^{er} paragraphe et 1^{er} paragraphe de UHT treatment

Une partie de la phrase doit être reformulée car cette expression est utilisée trois fois:...thermal process should be established in consultation with officially recognized thermal processing authority (supprimer « with a official or »)