

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 8 de l'ordre du jour

CX/FH 04/8
Décembre 2003

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

F

Trente-sixième session

Washington DC, États-Unis d'Amérique, 29 mars – 3 avril 2004

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES RÉVISÉ EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LES ŒUFS ET LES PRODUITS À BASE D'ŒUF (CAC/RCP 15-1976) (À l'étape 3 de la procédure)

Document préparé par l'Australie avec l'assistance de la Belgique, du Brésil, du Canada, de l'Inde, des Pays-Bas, de la Nouvelle-Zélande, de l'Espagne, du Royaume-Uni, des États-Unis, de l'ALA et de la CE

Les gouvernements et les organisations internationales concernées sont invitées à soumettre leurs observations sur l'Avant-projet de Code ci-- joint à l'étape 3 (voir Annexe) en écrivant conformément à la Procédure uniforme d'élaboration des normes Codex et textes apparentés (voir *Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, Douzième Édition*, pages 19-20) à: M. S. Amjad Ali, Staff Officer, Food Safety and Inspection Service, U.S. Department of Agriculture, Room 4861, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, D.C. 20250, États-Unis, par fax au +1-202-720-3157, ou par e-mail à l'adresse syed.ali@fsis.usda.gov avec une copie à: Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte OMS/FAO sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie, par e-mail à l'adresse codex@fao.org ou par fax: +39-06-5705-4593 **pour le 1^{er} février 2004 au plus tard.**

Historique

À sa 32^e session (2000), le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCHA) a demandé à la délégation australienne de préparer un document sur les priorités pour la révision du Code d'usages en matière d'hygiène du Codex qui aurait pour but de déterminer: 1) les codes qui ont été remplacés et 2) les codes susceptibles d'être regroupés.

Lors de la 33^e session du CCFH, l'Australie a présenté le document CX/FH 00/14, qui a été préparé avec l'assistance de ses partenaires de rédaction. Le Comité est convenu que certains codes d'usages pouvaient être regroupés et révisés selon le produit qu'ils couvrent. Le CCFH est ensuite convenu de commencer la révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour les produits à base d'œuf (le Code), sous réserve de l'approbation de la Commission. La 49^e session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius a approuvé la révision en tant que nouvelle activité.

Le Comité a reconnu la nécessité de réviser le Code compte tenu des importants aspects de celui-ci concernant la santé humaine et de la longue période écoulée depuis l'élaboration du document original. Il a été mentionné que l'évaluation des risques microbiologiques liés à la présence de *Salmonella* dans les œufs et la volaille que la FAO et l'OMS devaient parachever s'avérerait utile pour la révision du Code. Le Comité est

convenu que l'Australie préparerait, avec l'aide des États-Unis et de l'ALA (Asociación Latino Americana de Avicultura) un premier document pour examen à la 34^e session du CCFH.

Lors de la 34^e session¹ du CCFH, l'Australie a présenté au nom de ses partenaires de rédaction un document proposant une stratégie pour la révision du Code. Le document donnait un aperçu des éléments dont l'inclusion au Code révisé était recommandée, sur la base du *Code d'usages international recommandé : Principes généraux d'hygiène alimentaire* (PGHA). Le Comité est convenu que le Code révisé devait inclure les œufs en coquille ainsi que les produits à base d'œuf. Le Comité a également accepté l'approche générale présente dans le document-cadre et a renvoyé le document à l'étape 2 pour révision par l'Australie avec l'aide de ses partenaires de rédaction.

Faisant suite aux discussions, aux observations ainsi qu'aux suggestions survenues lors de la 35^e session du CCFH, l'Avant-projet de Code d'usages révisé en matière d'hygiène pour les œufs et les produits à base d'œuf (CAC/RCP 15-1976) est joint (voir Annexe) à la présente.

¹ ALINORM 03/13, paragraphes 152-157

**AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES RÉVISÉ EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LES ŒUFS
ET LES PRODUITS À BASE D'ŒUF (CAC/RCP 15-1976) (À la troisième étape de la Procédure)**

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	4
1 OBJECTIFS	4
2 CHAMP D'APPLICATION ET UTILISATION DU DOCUMENT	4
2.1 Champ d'application	4
2.2 Utilisation du document	5
2.3 Principes s'appliquant à la production, la manutention et la transformation de tous les œufs et ovoproduits	5
2.4 Rôles relatifs des producteurs, transformateurs et transporteurs d'œufs	6
2.5 Définitions	7
2.6 Adéquation	8
3 PRODUCTION PRIMAIRE.....	8
3.1 Hygiène environnementale	10
3.2 Conditions hygiéniques de production des œufs	11
3.2.1 Gestion du troupeau et santé animale	11
3.2.2 Zones et établissements où se trouvent des systèmes destinés à la ponte	12
3.2.3 Usages généraux en matière d'hygiène	13
3.3 Ramassage, manutention, entreposage et transport des œufs	15
3.3.1 Matériel de ramassage des œufs	16
3.3.2 Emballage et entreposage	16
3.3.3 Procédures et matériel de transport et de livraison	16
3.4 Nettoyage, entretien et hygiène du personnel pendant la production primaire	17
3.4.1 Nettoyage et entretien des établissements de ponte	17
3.4.2 Hygiène du personnel, installations d'hygiène et installations sanitaires	17
3.5 Documentation et tenue des archives	18
4 ÉTABLISSEMENT: CONCEPTION ET INSTALLATIONS.....	18
5 CONTRÔLE DE L'EXPLOITATION	18
5.1 Contrôle des risques alimentaires	19
5.2 Principaux aspects des systèmes de contrôle de l'hygiène	19
5.2.1 Questions de température et de durée	19
5.2.2 Calibrage et emballage	20
5.2.3 Transformation des œufs	22
5.2.4 Spécifications microbiologiques et autres	23
5.3 Exigences concernant les denrées entrantes	23
5.4 Emballage	23
5.5 Eau	23
5.6 Documentation et archives	24
6 ÉTABLISSEMENT: ENTRETIEN ET HYGIÈNE	24
6.1 Entretien et nettoyage	24
6.2 Programmes de nettoyage	24
7 ÉTABLISSEMENT: HYGIÈNE PERSONNELLE	24
8 TRANSPORT.....	24
8.1 Entreprises de transport d'œufs	24
9 INFORMATION SUR LES PRODUITS ET SENSIBILISATION DU CONSOMMATEUR.....	24
9.1 Identification des lots	25
9.2 Étiquetage	25
10 FORMATION.....	25

INTRODUCTION

Les mesures de contrôle décrites dans cet Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les œufs et les produits à base d'œuf sont conçues pour permettre la production sûre d'œufs et de produits à base d'œuf. Le présent Code remplace le Code d'usages du Codex en matière d'hygiène pour les produits à base d'œuf (CAC/RCP 15-1976, tel qu'amendé en 1978 et 1985). On a utilisé une approche portant sur l'analyse des risques lors de la détermination des mesures de maîtrise présentées dans ce Code. Trois documents mixtes FAO/OMS ont été utilisés afin de fournir au Code révisé une assise fondée sur les risques.

- Caractérisation des risques liés à la présence de *Salmonella* spp. dans les œufs et les poulets de chair et de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer, Consultation mixte FAO/OMS d'experts sur l'évaluation du risque microbiologique dans les aliments, siège de la FAO, Rome, Italie 30 Avril – 4 Mai 2001, qui a étudié les deux rapports préliminaires suivants;
- Identification et caractérisation des risques de *Salmonella* dans les poulets de chair et les œufs, Activités conjointes FAO/OMS en matière d'évaluation du risque microbiologique dans les aliments, Évaluation des risques de *Salmonella* spp. dans les œufs et les poulets de chair (rapport préliminaire MRA 00/03 juillet 2000);
- Évaluation de l'exposition à *Salmonella Enteritidis* (SE) des œufs, Activités conjointes FAO/OMS en matière d'évaluation du risque microbiologique, Évaluation des risques de *Salmonella* spp. dans les œufs et les poulets de chair (rapport préliminaire MRA 00/03, juillet 2000)

Ce Code d'usages en matière d'hygiène pour les œufs et les produits à base d'œuf tient compte, dans la mesure du possible, des différents procédés de production et de transformation des œufs et des produits à base d'œuf utilisés dans les différents pays. Ce Code se concentre principalement sur les poules de basse-cour utilisées dans la production d'œufs et tient également compte des différentes caractéristiques, lorsque ces différences sont importantes, en ce qui concerne les pratiques d'hygiène utilisées, pour les œufs produits à partir de toutes les poules pondeuses. C'est ainsi que ce code est nécessairement flexible afin de tenir compte des différents systèmes de maîtrise et de prévention de la contamination des œufs et des produits à base d'œuf.

1 OBJECTIFS

L'objectif de ce Code est de garantir la sûreté des œufs et des ovoproduits par application du Code d'usages recommandé : Principes généraux d'hygiène alimentaire au cas particulier des œufs et des produits à base d'œuf. Ce document décrit les facteurs spécifiques concernant l'hygiène alimentaire et la sûreté associés à l'ensemble des méthodes de production et de traitement des œufs et des produits à base d'œuf, y compris les mesures adaptées aux petits producteurs et préparateurs d'œufs et de produits à base d'œuf.

2 CHAMP D'APPLICATION ET UTILISATION DU DOCUMENT

2.1 CHAMP D'APPLICATION

Ce Code concerne la production et la transformation dans des conditions d'hygiène d'œufs et d'ovoproduits d'animaux de basse-cour uniquement, destinés à la consommation humaine. Il est pertinent pour tous les producteurs et préparateurs, quelle que soit leur importance.

Ce Code aborde les deux sources principales de contamination des œufs:

1. contamination interne pendant la formation de l'œuf, et
2. contamination externe, à tout moment durant ou après la ponte.

Il prend en ligne de compte la possibilité de maladie au sein de l'ensemble de la population du fait de la consommation d'œufs ou d'ovoproduits contaminés par des espèces de *Salmonella* ou d'autres entéropathogènes ou contaminants, ainsi que les différents groupes de population sensibles, notamment les personnes âgées, les enfants et les sujets immunodéprimés. Pour la contamination microbiologique, cette

approche est compatible avec l'approche marquée par la Consultation mixte FAO/OMS d'experts sur l'évaluation du risque microbiologique dans les aliments¹.

Ce Code s'applique aux produits faisant l'objet de commerce international. Il peut également servir de base à une législation nationale.

2.2 UTILISATION DU DOCUMENT

Les dispositions de ce document sont une addition et devraient être utilisées en conjonction avec le *Code d'usages international recommandé-Principes généraux d'hygiène alimentaire*, CAC/RCP 1- 1969, Rev. 3, 1997.

Le Code fait également référence à d'autres normes, codes ou directives Codex, comme les normes en matière d'étiquetage et le Code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des produits alimentaires en vrac et des produits alimentaires semi-emballés, lorsqu'ils concernent la production d'œufs et d'ovoproduits dans des conditions d'hygiène.

Ce document comprend une série de principes, d'informations explicatives et de directives.

Les **Principes**, présentés en **gras**, constituent un énoncé du but ou de l'objectif qui doit être atteint. Les *informations explicatives*, présentées en *italique*, doivent expliciter l'intention que recouvre le principe énoncé. Les informations supplémentaires qui doivent aider à appliquer le principe énoncé sont présentées sous forme de texte normal.

Les principes applicables à tous les stades de la production, de la transformation et de la manutention des œufs et des ovoproduits sont présents dans la Section 2.3.

Reconnaissance du rôle dans la production et la transformation des œufs des producteurs/entreprises de production d'œufs à petite échelle/moins développés

Dans le cadre de ce Code, l'expression "producteur d'œufs à petite échelle" fait référence aux systèmes de production liés au nombre d'oiseaux², ou bien à ceux où des machines automatiques de ramassage et de tri ne sont pas généralement utilisées, ou lorsque l'eau ou d'autres éléments requis sont rares limitant par là-même le nombre d'oiseaux possible. Le nombre maximum d'oiseaux autorisé dans les établissements de petite échelle peut être fixé dans la législation nationale, dans les Codes d'usages ou dans d'autres directives.

La flexibilité dans la mise en œuvre de ces exigences dans ce code peut s'appliquer aux producteurs d'œufs moins développés, ç-à-d. les producteurs ayant un troupeau important qui disposent d'une infrastructure moins développée, et/ou qui subissent des contraintes économiques, des difficultés d'alimentation en eau et/ou en électricité, ceci les empêchant d'investir dans des infrastructures et équipements modernes de calibrage et d'emballage.

La flexibilité dans l'application de ces exigences à la production primaire d'œufs par des producteurs d'œufs à petite échelle et/ou moins développés peut s'exercer lorsque c'est nécessaire. Toutefois, toute mesure de contrôle, microbiologique ou autre, que l'on utilisera devrait être suffisante afin d'obtenir un ovoproduit adéquat et sûr.

Une telle flexibilité est mentionnée dans l'ensemble du Code par l'utilisation de la mention « lorsque c'est possible » entre parenthèses placée à côté de la disposition particulière nécessitant cette flexibilité.

2.3 PRINCIPES S'APPLIQUANT A LA PRODUCTION, LA MANUTENTION ET LA TRANSFORMATION DE TOUS LES ŒUFS ET OVOPRODUITS

Les principes suivants devraient s'appliquer à la production, la manutention et la transformation de tous les œufs et ovoproduits, lorsque cela est pertinent et applicable pratiquement.

² Ces systèmes de production comprennent un faible nombre d'oiseaux.

- ❑ **Depuis la production primaire jusqu'au point de consommation, et quelle que soit la taille de l'exploitation, les œufs et produits à base d'œuf produits selon ce Code devront être soumis aux mesures de contrôle ayant prouvé qu'elles permettent d'assurer un niveau adéquat de protection de la santé publique.**

Le code vise à encourager la production sûre d'œufs et d'ovoproduits destinés à la consommation humaine, et donne aux producteurs et transformateurs, grands et petits, des directives pertinentes concernant l'application des mesures de contrôle. Il reconnaît qu'un continuum d'efforts et de mesures de contrôle efficaces devrait être appliqué par les producteurs primaires comme par les transformateurs afin de garantir la sûreté et l'adéquation des œufs et ovoproduits.

- ❑ **Les pratiques correctes en matière d'hygiène devraient être identifiées au niveau de la production primaire, de la préparation et de la transformation d'œufs. De telles pratiques devraient être appliquées tout au long de la chaîne de production alimentaire afin que les œufs et les ovoproduits soient sûrs et adaptés à l'usage qui leur est destiné.**

Il est nécessaire d'identifier les relations existant entre les acteurs de la chaîne de production alimentaire aussi bien que l'impact que les uns peuvent avoir sur les autres afin de s'assurer que les lacunes qui pourraient exister dans le continuum soient rectifiées par la communication et l'interaction entre le producteur d'œufs, le transformateur et les autres acteurs de la chaîne.

Aucune partie de ce Code ne devrait être utilisée sans tenir compte de ce qui se déroule dans la chaîne de production en amont de la mesure particulière que l'on applique ou de ce qui doit avoir lieu à la suite d'une étape particulière. Le Code ne devrait être utilisé que si l'on comprend bien qu'il existe un continuum de mesures de contrôle que l'on applique depuis le choix de la provenance et l'élevage du troupeau de poules pondeuses jusqu'au moment de la consommation du produit final.

- ❑ **Les pratiques en matière d'hygiène concernant les œufs et les ovoproduits devraient être mises en œuvre, à chaque fois où cela s'avère adéquat, dans le cadre du HACCP tel que décrit dans l'Annexe au Code d'usages international recommandé-- Principes généraux d'hygiène alimentaire.**

Il devrait y avoir une compréhension des dangers associés aux œufs, à chaque étape de la production, de la manutention, du calibrage, de l'emballage, du transport et de la transformation des œufs de façon à réduire la contamination. Il y va principalement de la responsabilité du producteur, lorsque c'est possible, de procéder à une analyse de risques dans le cadre du développement d'un système de mesures de contrôle fondé sur le HACCP et par là-même d'identifier et de maîtriser les risques associés à la gestion du troupeau et à la production d'œufs. De façon similaire, il y va principalement de la responsabilité du transformateur de procéder à une analyse de risques afin d'identifier et de maîtriser les dangers associés à la transformation des œufs.

Nous présentons ce principe tout en reconnaissant qu'il existe des limites à l'application complète des principes du HACCP au niveau de la production primaire d'œufs. Dans le cas où le HACCP n'est pas mis en œuvre au niveau du producteur, on devrait suivre des pratiques correctes en matière d'hygiène, d'agriculture et d'élevage.

- ❑ **Les mesures de contrôle devraient être efficaces et validées, lorsque c'est possible.**

L'efficacité globale des mesures de contrôle devrait être validée en fonction des risques prévalents dans l'œuf, en tenant compte des caractéristiques des risques individuels qui nous préoccupent; puis cette efficacité devrait être constatée [Objectifs portant sur la sûreté des aliments]. Des directives concernant la validation des mesures de contrôle devraient être obtenues dans les Directives du Codex sur la validation de mesures de contrôle en matière d'hygiène alimentaire (en cours de développement).

2.4 ROLES RELATIFS DES PRODUCTEURS, TRANSFORMATEURS ET TRANSPORTEURS D'OEUF

Tous les participants au continuum de production d'œufs sont responsables de la sûreté des aliments. Ceci peut comprendre ceux qui sont impliqués dans la production primaire, la manutention, le calibrage,

l'emballage, la transformation, la fourniture, la distribution et la cuisson commerciale et privée d'œufs et d'ovoproduits destinés à la consommation humaine. Afin d'atteindre ce but commun, les parties concernées devraient être conscientes de leurs responsabilités ainsi qu'indiquées ci-dessous:

- Un bon niveau de communication et d'interaction devrait être présent entre les producteurs, les transformateurs et les autres participants de la chaîne de sorte qu'un continuum efficace de mesures de contrôle soit maintenu, depuis l'élevage du troupeau de poules pondeuses jusqu'à la consommation, en passant par la production. Ceci peut permettre de garantir que des pratiques adéquates et complémentaires en matière d'hygiène sont mises en œuvre à tous les stades de la chaîne et que toute action adéquate est initiée en temps utile pour résoudre tout problème de sûreté alimentaire pouvant survenir.
- Les producteurs primaires devraient mettre en œuvre des pratiques correctes en matière d'hygiène et d'agriculture appliquées à l'élevage en respect de la sûreté des aliments, et ils devraient adapter leur exploitation, pour autant que cela soit possible et de façon adéquate afin de respecter toute spécification concernant l'application de mesures de contrôle d'hygiène spécifiques et/ou la satisfaction à toute norme telle que convenu par le transformateur.
- Les transformateurs devraient mettre en œuvre des pratiques correctes en matière de fabrication et d'hygiène, particulièrement celles qui sont présentées dans ce Code et dans le *Code d'usages international recommandé: Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)). Le transformateur peut avoir à mettre en œuvre des mesures de contrôle, ou à adapter ses procédés de fabrication, en fonction de la capacité du producteur d'œufs à réduire ou à prévenir les risques associés aux œufs.
- Les producteurs et/ou les transformateurs devraient faire part de toute recommandation concernant la manutention et le stockage sûrs des œufs et des ovoproduits pendant la distribution et le transport, et leur utilisation par la suite par des entreprises alimentaires.
- Les distributeurs et les transporteurs devraient s'assurer que les œufs et les ovoproduits sous leur responsabilité sont correctement manipulés et stockés conformément aux instructions des producteurs et/ou des transformateurs.
- Les informations pour les consommateurs devraient inclure des conseils sur la manière sûre de manipuler et d'entreposer les œufs.

2.5 DEFINITIONS

Les définitions des expressions générales sont incluses dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire. Aux fins de ce code, les termes suivants ont les définitions énoncées:

/Niveau de protection adéquat/

Casse – *le processus qui consiste à casser la coquille de l'œuf et à en séparer les morceaux afin d'en enlever le contenu*³.

Troupeau de reproduction – *groupe d'oiseaux dont la fonction est la production du troupeau de poules pondeuses.*

Œufs cassés/qui fuient – *œufs présentant des ruptures de la coquille ainsi que de la membrane, d'où exposition à l'air de leur contenu.*

/Ramassage et manutention – *l'étape survenant après la production primaire, préparant l'œuf pour le marché d'œufs en coquille ou bien pour la transformation en ovoproduit. Cette étape peut comprendre le lavage, le nettoyage, la sélection, le traitement, le calibrage, l'emballage, l'entreposage et la distribution des œufs et peut être réalisée entièrement ou en partie par le producteur, le transformateur, ou les autres intervenants impliqués dans la préparation des œufs.]*

³ Note pour la traduction espagnole: nous recommandons 'cascado' en référence à la casse; le Mexique avait auparavant recommandé Rotura/Casse plutôt que Quebrado

Œufs endommagés – œufs présentant une coquille endommagée, les membranes demeurant intactes.

Animaux de basse-cour – oiseaux faisant partie de la catégorie Aves qui sont soumis à la gestion de l'homme pour la production d'œufs destinés à la consommation humaine.

Œuf – l'ovule dans la coquille produit par des animaux de basse-cour et destiné à la consommation humaine, à l'exception des œufs qui ont été dans un incubateur ou ceux transformés afin que leurs propriétés fonctionnelles soient modifiées.⁴

Établissement de ponte – les installations et la zone avoisinante où se déroule la production primaire d'œufs.

Produit à base d'œuf (ou "ovoproduit") – tout ou partie du contenu découvert dans des œufs séparés de la coquille ainsi que les œufs, les jaunes et blancs d'œuf à l'état liquide, congelé et déshydraté, non traité ou pasteurisé, seuls ou en combinaison avec des ingrédients ajoutés, destinés à la consommation humaine.⁵

[Pâturage libre]

Œufs d'incubateur – œufs qui ont été placés dans un incubateur.

Ponte – est la sortie vers l'extérieur ou l'expulsion de l'œuf via le cloaque chez les oiseaux de basse-cour, œuf formé dans le tractus reproducteur.

Troupeau de poules pondeuses – groupe d'oiseaux de basse-cour élevé en vue de la production d'œufs destinés à la consommation humaine.

Micro-organismes – comprend les levures, moisissures, bactéries, virus et parasites. Lorsqu'il s'agit d'un adjectif, on utilise le terme "microbien".

Emballage – placer les œufs dans un emballage

[Pasteurisation – une mesure de contrôle microbicide où l'on soumet l'œuf ou l'ovoproduit à un processus impliquant de la chaleur ou un autre traitement afin de réduire la charge de micro-organismes pathogènes à un niveau acceptable pour que la sûreté soit assurée [, en tenant compte de l'utilisation prévue de l'œuf ou de l'ovoproduit].]

Eau potable – une eau qui satisfait aux normes de qualité d'eau potable telles que décrites dans les Directives de l'OMS concernant la qualité de l'eau de boisson.

Producteur – la personne responsable de la gestion des oiseaux de basse-cour en vue de la production d'œufs destinés à la consommation humaine et/ou la personne responsable de la manutention des œufs et de leur livraison aux établissements de calibrage et d'emballage.

2.6 ADEQUATION

Il n'y a pas nécessité d'exigence spécifique en dehors de celles présentes dans la Section 2.3 du *Code d'usages international recommandé-Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)).

3 PRODUCTION PRIMAIRE

Nous reconnaissons que certaines des dispositions de ce Code peuvent être difficiles à mettre en œuvre dans les zones où la production primaire se déroule dans de petites fermes tant dans les pays développés que dans les pays en voie de développement ainsi que dans les zones où l'on pratique la culture traditionnelle. Le

⁴ Requête traduction espagnole: observacion mexicana de modificacion afin d'obtenir une traduction correcte en espagnol (CX/FH 03/10-Add.1)

⁵ Requête traduction espagnole: delete se entienda como establecimiento de postura

Code est donc nécessairement flexible afin de tenir compte des différents systèmes de contrôle et de prévention de la contamination des œufs lors de la production primaire.

Ces principes et informations descriptives s'ajoutent à ceux qui sont présents dans la Section 3 du Code d'usages international recommandé-Principes généraux d'hygiène alimentaire, CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 3, 1997 et aux principes généraux présentés dans la Section 2.3 ci-dessus.

Les activités de production primaire peuvent avoir un impact significatif sur la sûreté des œufs et des ovoproduits. La contamination bactérienne peut survenir lors de la formation, c'est pourquoi les usages en vigueur à ce stade de la production constituent un facteur-clé de la réduction du potentiel de présence de micro-organismes dans ou sur les œufs.

Il est reconnu que les dangers microbiologiques peuvent être introduits tant par l'environnement de production primaire que par les troupeaux reproducteurs et les troupeaux de poules pondeuses eux-mêmes. Des pathogènes tels que Salmonella Enteritidis peuvent être transmis verticalement des troupeaux reproducteurs aux troupeaux de ponte pour le commerce, ainsi qu'horizontalement par d'autres poules pondeuses, par l'alimentation et par l'environnement et de là, aux œufs. Il est important de voir que la présence de Salmonella chez le troupeau de ponte et/ou chez le troupeau reproducteur accroît la possibilité de Salmonella dans les œufs.

C'est pourquoi le rôle préventif de pratiques correctes en matière d'hygiène et d'agriculture dans la production primaire d'œufs est d'importance critique. Des pratiques d'élevage adéquates devraient être respectées et l'on devrait prendre soin de s'assurer du maintien d'un état de santé satisfaisant chez les troupeaux de reproduction et de ponte. De plus, le manque de pratiques correctes en matière d'agriculture, d'alimentation des animaux et en matière vétérinaire ainsi qu'un niveau d'hygiène inadéquat du personnel ou en ce qui concerne le matériel pendant la manutention et/ou le ramassage des œufs peuvent amener à des niveaux inacceptables de contamination bactérienne et autres (telles que contamination physique et chimique) pendant la production primaire.

L'accent doit être mis par les producteurs primaires sur la réduction de la probabilité que de tels risques surviennent durant la phase de production primaire du continuum. De même, il est possible qu'il soit plus difficile d'éviter que surviennent des dangers pour la sûreté alimentaire dans certaines conditions de production primaire, ce qui pourra entraîner l'application de mesures de contrôle plus strictes lors de traitements ultérieurs afin de garantir la sûreté et l'adéquation du produit fini. Le degré de contrôle autorisé par les usages de production primaire sur la probabilité de survenue d'un danger pour la sûreté alimentaire à l'intérieur des œufs ou à leur surface affectera la nature des mesures de contrôle indispensables lors du traitement ultérieur de l'œuf.

La contamination des œufs pendant la production primaire par le personnel, par des foyers animaux ou appartenant à l'environnement devrait être minimisée.

Les producteurs devraient se procurer leurs oiseaux de basse-cour à partir d'un groupe reproducteur qui a subi des mesures de contrôle afin de réduire et, si possible, d'éliminer le risque d'introduction chez les troupeaux de poules pondeuses de maladies aviaires et d'organismes pathogènes transmissibles à l'homme. Le troupeau reproducteur devrait être l'objet d'un programme de surveillance des effets des mesures de contrôle.

La gestion du troupeau de poules pondeuses est la clé d'une production primaire sûre d'œufs. Les troupeaux de poules pondeuses sont gérés dans une variété de conditions climatiques étendue, au moyen d'apports agricoles et de techniques variés, dans le cadre de fermes d'importance variable. Les dangers présents peuvent varier selon les systèmes de production. Pour chaque établissement de ponte, il est nécessaire d'examiner les usages agricoles particuliers qui favorisent la production sûre d'œufs, le type de produit (p.ex. œufs non triés, œufs pour le marché d'œufs en coquille, œufs destinés uniquement à être cassés) ainsi que les méthodes de production utilisées.

La charge microbienne des œufs devrait être aussi basse qu'il est faisable, par l'utilisation d'usages de production d'œufs corrects, tenant compte des exigences requises par les traitements ultérieurs. Des mesures devraient être mises en œuvre au niveau de la production primaire afin de réduire la charge initiale

de micro-organismes pathogènes et de micro-organismes affectant l'adéquation, dans la mesure du possible d'amener une plus grande marge de sécurité et/ou de préparer les œufs de telle façon qu'on puisse appliquer des mesures de contrôle microbiologique de moindre efficacité que celles qui seraient nécessaires sans cela afin de garantir la sûreté et l'adéquation du produit.

3.1 HYGIENE ENVIRONNEMENTALE

Les établissements de ponte devraient être adaptés à la production primaire d'œufs de sorte que les foyers de substances potentiellement nocives soient minimisés et que ces substances ne soient pas présentes à des niveaux inacceptables dans ou sur les œufs.

Les foyers potentiels de contamination des établissements de ponte devraient être identifiés, y compris ceux de l'environnement immédiat. Ceci peut inclure la contamination associée à l'utilisation faite antérieurement du terrain, la présence de contaminants, l'eau de surface et de boisson polluée, les dangers potentiels microbiens et chimiques dus à la contamination par les fèces, par d'autres déchets organiques et par l'environnement, qui pourraient être introduits dans l'établissement de ponte. Lorsque cela est possible, les producteurs devraient évaluer l'importance de l'utilisation antérieure de l'établissement de ponte (à l'intérieur et à l'extérieur) de façon à identifier les risques. Ceci est particulièrement pertinent dans le cas d'oiseaux de basse-cour élevés en liberté.

Il ne devrait pas y avoir de production primaire dans les zones où la présence de substances potentiellement nocives conduirait à un niveau inacceptable de telles substances dans ou sur les œufs. On devrait étudier la contamination potentielle provenant, par exemple, de produits chimiques agricoles, de déchets dangereux, etc.

Le processus d'évaluation devrait comprendre les points suivants:

- Identification des utilisations antérieures et actuelles de la zone de production primaire et des sites contigus afin de déterminer les risques microbiens, chimiques et physiques potentiels ainsi que ceux provenant de la contamination par les fèces, par d'autres déchets organiques et par l'environnement, pouvant tous être introduits dans l'établissement de ponte.
- Les utilisations de site préoccupantes peuvent inclure les plantes récoltées, les parcs d'engraissement, la production d'animaux, les sites de déchets dangereux, les sites de traitement des eaux usées, les sites d'extraction minière.
- Identification des points d'accès au site pour les animaux sauvages et domestiques, y compris l'accès aux sources d'eau utilisées dans la production primaires, afin de déterminer le potentiel de contamination par les fèces ou autres affectant les sols et l'eau ainsi que la probabilité de contamination des œufs.
- Les usages existants devraient être passés en revue afin d'évaluer la prévalence et la probabilité que des dépôts de fèces animales non contrôlés entrent en contact avec les œufs.
- Les animaux domestiques et sauvages, y compris les oiseaux sauvages devraient être tenus à l'écart des établissements de ponte, autant que faire se peut.
- Identification du potentiel de contamination des établissements de ponte par des fuites, infiltrations ou débordements provenant de sites d'entreposage de fumier ainsi que par des inondations par des eaux de surface polluées.

Si l'on ne peut identifier les utilisations antérieures ou si l'évaluation permet de conclure à la présence de dangers, les sites devraient être analysés pour ce qui concerne les contaminants inquiétants. En outre, on devrait procéder à une surveillance périodique de l'environnement et à des forages périodiques, ainsi qu'à une sélection et une utilisation judicieuses d'engrais naturels et de produits chimiques agricoles.

Si la présence de contaminants atteint des niveaux qui rendraient les œufs ou les ovoproduits dangereux pour la santé du consommateur, et que des actions préventives ou correctives n'ont pas été entreprises afin de réduire les dangers identifiés, les sites ne devraient pas être utilisés jusqu'à ce que des mesures de correction/contrôle aient été appliquées.

On devrait prendre soin à réduire l'accès à l'eau contaminée ou aux contaminants dans l'environnement dans la mesure de ce qui est possible pour le système de ponte utilisé de façon à éviter les maladies transmissibles aux oiseaux ou aux êtres humains ainsi que la probabilité de contamination des oeufs.

3.2 CONDITIONS HYGIENIQUES DE PRODUCTION DES ŒUFS

Les dispositions présentes dans cette section concernent les producteurs d'œufs à petite échelle et/ou ceux qui utilisent un matériel simple.

3.2.1 Gestion du troupeau et santé animale

Les œufs devraient provenir de troupeaux en bonne santé (troupeaux reproducteurs ainsi que troupeaux de poules pondeuses) afin que la santé des troupeaux n'affecte pas défavorablement la sûreté et l'adéquation des oeufs.

De bons usages d'élevage des animaux devraient être mis en pratique afin de maintenir la santé et la résistance des troupeaux à l'infestation par des organismes pathogènes. Ces usages devraient comprendre un traitement en temps utile contre les parasites, la réduction du stress par le biais d'une gestion correcte de l'accès des êtres humains et des conditions environnementales ainsi que par l'utilisation de mesures préventives telles que médicaments vétérinaires et vaccins.

L'évaluation du risque de *SE* a montré que l'on peut prévoir que la réduction de la prévalence de troupeaux infectés par *SE* produit une réduction du risque de maladie humaine à la suite de la consommation d'œufs positifs à la *SE*⁶.

La gestion du troupeau est critique pour la réduction du risque de maladie humaine à la suite de la consommation d'œufs. On devrait aussi mettre en pratique de bons usages d'élevage afin de réduire la probabilité de présence de pathogènes (ç-à-d. des maladies aviaires) et par là-même diminuer l'utilisation de médicaments vétérinaires. Lorsque l'on doit traiter des oiseaux ou des troupeaux malades au moyen de médicaments, leur utilisation devrait être adéquate. En particulier, les mesures de prévention des maladies comprennent:

- L'évaluation de l'état de santé des oiseaux de basse-cour en ce qui concerne les maladies aviaires et l'infestation par des organismes pathogènes transmissibles aux êtres humains et le passage à l'action afin d'être sûr, lorsque faire se peut, que l'on utilise uniquement des oiseaux sains.
 - La prise de mesures préventives, y compris la gestion de l'accès des personnes afin de réduire le risque de transmission des micro-organismes pouvant avoir un impact sur la sécurité alimentaire vers les troupeaux ou depuis ces troupeaux ou encore entre ceux-ci.
 - L'utilisation, lorsqu'elle est permise, de vaccins adéquats en tant qu'éléments d'un programme global de gestion du troupeau.
 - Le contrôle régulier du troupeau et l'enlèvement des oiseaux morts ou malades, l'isolement des oiseaux malades, et le suivi des causes de maladie ou de mort suspectes ou inconnues afin d'éviter la survenue d'autres cas.
 - La mise au rebut des oiseaux morts d'une façon qui évite le recyclage par des parasites ou des manutentionnaires des maladies vers le troupeau de ponte.
 - Le traitement des oiseaux uniquement au moyen de médicaments vétérinaires autorisés pour l'utilisation spécifique concernée, prescrits par un vétérinaire et d'une manière qui n'ait pas d'impact négatif sur la sûreté et l'adéquation des œufs, y compris le respect de la période de sevrage spécifiée par le fabricant ou le vétérinaire.
- On devrait utiliser uniquement les produits médicaux et les pré mélanges médicaux autorisés par les autorités compétentes pour l'incorporation à la nourriture des animaux.

⁶ Consultation mixte FAO/OMS d'experts sur l'évaluation du risque microbiologique dans les aliments, Siège de la FAO, Rome, Italie 30 avril – 4 mai 2001, page 13.

- Lorsque les oiseaux/les troupeaux ont été traités au moyen de médicaments vétérinaires qui peuvent être transmis aux œufs, leurs œufs devraient être mis au rebut jusqu'à la fin de la période de sevrage du médicament vétérinaire utilisé. On peut utiliser des LMR établies concernant les résidus de médicaments vétérinaires dans les œufs afin de vérifier de telles mesures..
- Le vétérinaire et/ou le producteur/le propriétaire/gérant de l'établissement de ponte ou le centre de ramassage devrait maintenir un registre des produits utilisés, comprenant la quantité, la date d'administration et l'identité du troupeau.
- On devrait utiliser des systèmes adéquats de prélèvements et de protocoles d'essai afin de vérifier l'efficacité des mesures de contrôle à la ferme de l'utilisation de médicaments vétérinaires et afin de respecter les LMR établies.
- Les médicaments vétérinaires devraient être entreposés de façon adéquate et en accord avec les instructions du fabricant.
- La surveillance de la SE par des essais coproscopiques et l'utilisation de protocole de vaccination peuvent réduire le risque de maladie humaine⁷.
- La mise au rebut de façon sûre des œufs de troupeaux infectés qui produisent encore ou les orienter vers un procédé qui garantisse l'élimination de tout danger.
- Le fait de s'assurer que les visiteurs portent, lorsque c'est nécessaire, des vêtements de protection adéquats.

3.2.2 Zones et établissements où se trouvent des systèmes destinés à la ponte

Les zones et établissements de ponte devraient, dans la mesure du possible, être conçus, construits, entretenus et utilisés de façon à minimiser l'exposition des oiseaux de basse-cour ou leurs œufs aux dangers et aux parasites.

Lorsque les zones et les locaux abritant les troupeaux (y compris les troupeaux élevés en liberté et ceux qui sont élevés dans des hangars agricoles) et la ponte sont mal protégés et entretenus, cela peut contribuer à la contamination des œufs.

Les systèmes de production, y compris ceux qui sont utilisés pour fournir de la nourriture, de l'eau, maîtriser les prédateurs et gérer les interactions entre oiseaux devraient être conçus, construits, entretenus et utilisés, compte tenu des conditions climatiques, de façon à minimiser la probabilité de transmission directe ou indirecte de pathogènes présents dans les aliments⁸. Les éléments suivants devraient être étudiés dans l'évaluation des zones et des établissements utilisés pour la ponte:

- La conception et l'agencement intérieurs des bâtiments ne devraient pas affecter négativement la santé des animaux et devraient permettre de se conformer à des usages corrects en matière d'hygiène.
- Les installations utilisées pour abriter les troupeaux devraient être nettoyées et désinfectées de façon à réduire le risque de transmission de pathogènes zoonotiques.
- Il devrait y avoir un plan de gestion afin de détecter toute faille dans les programmes de nettoyage et de désinfection et de garantir que des actions de correction sont mises en œuvre.
- L'utilisation de litière devrait être gérée afin de réduire le risque d'introduction et de propagation des dangers.
- Les systèmes de distribution d'eau devraient être protégés, entretenus et nettoyés de façon adéquate afin de prévenir la contamination microbienne de l'eau.

⁷ Consultation mixte FAO/OMS d'experts sur l'évaluation du risque microbiologique dans les aliments, Siège de la FAO, Rome, Italie 30 avril – 4 mai 2001, page 14.

⁸ Quoique l'évaluation de l'importance de telles interventions en vue de réduire le risque de maladie humaine sur la base des données existantes ne soit pas concluante Consultation mixte FAO/OMS d'experts sur l'évaluation du risque microbiologique dans les aliments, Siège de la FAO, Rome, Italie 30 avril – 4 mai 2001, page 17

- Les systèmes de drainage et les systèmes d'entreposage et d'évacuation du fumier devraient être conçus, construits et entretenus de façon à empêcher la probabilité de contamination de l'alimentation en eau et des œufs.

On devrait limiter au minimum l'accès aux établissements de ponte par d'autres espèces animales (ç-à-d. chiens, chats, animaux sauvages et autres oiseaux) qui pourraient affecter négativement la sûreté des œufs. Les établissements de ponte devraient, autant que faire se peut, être maintenus dans un état de propreté. L'accumulation de débris d'œufs, de fumier ou de toute autre matière déplaisante devrait être minimisée de façon à réduire la probabilité de contact avec les œufs et de minimiser la possibilité d'attirer des parasites dans ces établissements.

3.2.3 Usages généraux en matière d'hygiène

3.2.3.1 Eau

L'eau devrait être gérée de façon à réduire le potentiel de transmission directe ou indirecte des dangers à l'intérieur ou à la surface de l'œuf.

L'eau utilisée dans une exploitation de production primaire devrait correspondre à la fonction prévue et ne devrait pas contribuer à l'introduction de dangers microbiologiques ou chimiques à l'intérieur des œufs ou à leur surface.

L'eau contaminée peut contaminer la nourriture, le matériel ou les oiseaux pondeurs amenant l'introduction de dangers dans les œufs.

L'eau pouvant être une source de contamination, on devrait envisager la désinfection de l'eau de boisson afin de réduire ou d'éliminer la Salmonella.⁹

- *On devrait utiliser de l'eau potable, ou si l'eau potable n'est pas disponible pour l'une ou l'ensemble des fonctions, de l'eau de qualité telle qu'elle n'introduit pas de danger pour les consommateurs d'œufs.*
- *Les sources potentielles de contamination de l'eau résultant d'une gestion incorrecte des fèces devraient être identifiées et maîtrisées dans la mesure du possible afin de limiter au minimum la probabilité de contamination des œufs.*
- *Des critères de sûreté et d'adéquation qui correspondent aux résultats souhaités devraient être établis en ce qui concerne la totalité de l'eau utilisée dans la manutention, le calibrage et l'emballage des œufs, dans le nettoyage par exemple.*
- *On devrait utiliser de bonnes pratiques d'achat d'eau afin de limiter au minimum le risque lié aux dangers présents dans l'eau et ceci peut englober l'utilisation d'assurances de vendeur ou des accords contractuels.*
- *L'eau recirculée ou recyclée afin d'être réutilisée devrait être traitée et maintenue dans un état tel que l'utilisation de cette eau n'entraîne pas de risque pour la sûreté et l'adéquation des aliments.*
- *Le reconditionnement de l'eau qui doit être réutilisée et l'utilisation d'eau récupérée, recirculée et recyclée devraient être gérés en accord avec les principes du HACCP.*

Toute réutilisation de l'eau devrait faire l'objet d'une analyse des dangers, ceci inclut le fait d'évaluer si cette eau est apte à être reconditionnée. Des points de contrôle critiques devraient être identifiés, là où c'est opportun, et on devrait établir une(des) limite(s) critique(s) et la(les) surveiller afin de vérifier qu'il y a bien conformité.

3.2.3.2 Alimentation

Les aliments destinés au troupeau de poules pondeuses et/ou au troupeau reproducteur ne devraient pas introduire, de façon directe ou indirecte, de contaminants microbiologiques ou chimiques dans les

⁹ Manuel de production de poules du commerce, 3^{ème} édition, AVI, Chapitre 37, Maladies de la poule.

œufs, si ces contaminants présentent un risque inacceptable pour la santé du consommateur ou s'ils affectent négativement l'adéquation des œufs et ovoproduits.

L'achat, la fabrication et la manutention incorrects d'aliments pour animaux peut entraîner l'introduction de pathogènes et d'organismes de contamination auprès du troupeau reproducteur et du troupeau de poules pondeuses et l'introduction de dangers chimiques tels que les résidus de pesticides ainsi que d'autres contaminants qui peuvent affecter la sûreté et l'adéquation des œufs et des ovoproduits.

Les producteurs devraient prendre soin, lorsque c'est opportun, au cours de la production, du transport, de la préparation, de la transformation, de l'acquisition, de l'entreposage et de la distribution d'aliments de limiter la probabilité d'introduction de dangers dans le système de production.¹⁰

- *Lorsque le producteur d'œufs transforme ses propres aliments, il devrait conserver les informations concernant leur composition, l'origine des ingrédients et, si c'est opportun, le résultat de toutes les analyses des aliments finis.*
- *Les aliments devraient être gérés de façon à ce qu'ils ne soient pas contaminés par des déchets, y compris les fèces.*
- *De bonnes pratiques d'achat des aliments et des ingrédients entrant dans la composition des aliments afin de limiter au minimum le risque lié aux dangers présents dans les aliments peuvent englober l'utilisation d'assurances de vendeur ou des accords contractuels.*
- *Le propriétaire devrait conserver en archive les informations pertinentes concernant les aliments.*
- *Du fait que les aliments puissent être un foyer de contamination, on doit envisager l'utilisation de chaleur ou d'autres traitements afin de limiter ou d'éliminer Salmonella¹¹*

3.2.3.3 Lutte contre les parasites

Les parasites devraient être maîtrisés car il est reconnu qu'ils constituent des vecteurs pour les organismes pathogènes.

Quelle que soit la mesure de contrôle utilisée, elle ne doit pas provoquer de niveaux inacceptables de résidus, tels que les pesticides dans ou sur les œufs.

Les parasites tels que les insectes et les rongeurs sont des vecteurs connus d'introduction de pathogènes humains ou animaux dans l'environnement de production. L'utilisation incorrecte de produits chimiques pour maîtriser ces parasites peut introduire des dangers chimiques dans l'environnement de production.

Un programme correctement conçu de lutte contre les parasites devrait être utilisé.

- *Avant d'utiliser des pesticides ou des produits de dératisation, tous les efforts devraient être faits pour minimiser la présence d'insectes, de rats et de souris et de réduire ou d'éliminer les endroits susceptibles d'abriter des parasites.*
- *Du fait que les cages/parcs/enclos/poulaillers (s'ils sont utilisés) attirent ces parasites, on devrait utiliser des mesures telles que la conception, la construction et l'entretien corrects des bâtiments (si c'est faisable), des procédures de nettoyage et l'enlèvement de déchets fécaux afin de limiter au minimum les parasites.*
- *Les souris et les rats sont attirés par les aliments entreposés. Tout entrepôt pour les aliments devrait être situé, conçu, construit et entretenu de façon à être dans la mesure du possible inaccessible aux parasites. Les aliments doivent être conservés dans des récipients à l'épreuve des parasites.*
- *S'il est nécessaire de recourir à des mesures chimiques de lutte contre les parasites, les produits chimiques concernés doivent être approuvés pour une utilisation dans des locaux à fonction alimentaire et en respectant les instructions du fabricant.*

¹⁰ Requête traduction espagnole, suivant observations mexicaine CX/FH 03/10-Add.1

¹¹ Manuel de production de poules du commerce, 3ème édition, AVI, Chapitre 37, Maladies de la poule.

- *Tout produit chimique de lutte contre les parasites devrait être entreposé de façon à ne pas contaminer l'environnement de ponte. Ces produits chimiques devraient être entreposés de manière sûre. Ils ne devraient pas être entreposés dans des zones inondées ou à proximité des entrepôts contenant des aliments ou bien être accessibles aux oiseaux. Il est préférable d'utiliser des appâts solides autant que possible.*

3.2.3.4 Produits chimiques agricoles et vétérinaires

L'achat, le transport, l'entreposage et l'utilisation de produits chimiques agricoles et vétérinaires devraient être réalisés de façon à ne pas poser de risque de contamination des œufs, du troupeau ou de l'établissement de ponte.

- Le transport, l'entreposage et l'utilisation de produits chimiques agricoles et vétérinaires devraient se faire en respectant les instructions du fabricant.
- L'entreposage et l'utilisation de produits chimiques agricoles et vétérinaires dans l'enceinte de l'établissement de ponte devraient être examinés et gérés car ils peuvent constituer un danger direct ou indirect pour les œufs et le troupeau.
- Les résidus chimiques agricoles et vétérinaires ne devraient pas dépasser les limites établies par la Commission du Codex Alimentarius ou par la législation nationale.
- Les travailleurs qui appliquent des produits chimiques agricoles et vétérinaires devraient recevoir une formation concernant les procédures d'application correcte.
- Les produits chimiques agricoles et vétérinaires devraient être conservés dans leurs récipients d'origine. Des étiquettes devraient porter le nom des substances chimiques et les instructions concernant leur application.
- Les récipients de produits agricoles et vétérinaires devraient être mis au rebut en suivant les directives du fabricant et ne devraient pas être utilisés à d'autres fins.
- Le matériel utilisé pour appliquer ou administrer des produits chimiques agricoles ou vétérinaires devrait être entreposé ou mis au rebut de telle manière que ceci ne constitue pas un danger direct ou indirect pour les œufs et le troupeau.
- Les producteurs devraient conserver des archives concernant les applications de produits chimiques agricoles ou vétérinaires. Ces archives devraient comprendre des informations sur la date d'application, le produit chimique utilisé, la concentration, la méthode et la fréquence d'application, le but de l'utilisation des applications de produits chimiques et l'endroit où le produit a été appliqué.

3.3 RAMASSAGE, MANUTENTION, ENTREPOSAGE ET TRANSPORT DES OEUFS

Les œufs doivent être ramassés, manipulés, entreposés et transportés de façon telle que soit minimisés la contamination et/ou les dégâts pour l'œuf ou la coquille, et en apportant une attention adéquate aux facteurs temps-température.

Qu'ils utilisent des méthodes de ramassage manuelles ou automatisées, le ramassage, la manutention, l'entreposage, et le transport corrects des œufs constituent des éléments importants du système de mesures de contrôle nécessaire à la production d'œufs et ovoproduits sûrs et adéquats. Le contact avec du matériel insalubre et des matières ou des méthodes étrangères qui endommagent la coquille peut contribuer à la contamination de l'œuf.

Qu'ils utilisent des méthodes de ramassage des œufs manuelles ou automatisées, les producteurs devraient réduire au maximum la durée entre la ponte et une manutention ou une transformation ultérieure.

Les méthodes utilisées de ramassage, de manutention et de transport des œufs doivent réduire au maximum les dommages infligés à la coquille et éviter la contamination.

- Les œufs endommagés et/ou souillés devraient être retirés du commerce d'œufs de table.

- Des pratiques d'hygiène devraient être utilisées pour protéger l'œuf de l'humidité superficielle afin de réduire au maximum la croissance microbienne tout en tenant compte des facteurs de durée et de température.
- Le cas échéant, les œufs endommagés et/ou souillés devraient être isolés des œufs intacts et propres.
- Les œufs endommagés et/ou souillés devraient être acheminés vers un établissement d'emballage ou de transformation le plus rapidement possible.
- Les œufs cassés ne devraient pas être utilisés pour la consommation humaine et devraient être mis au rebut d'une façon sûre.

Les transformateurs d'œufs devraient communiquer toute exigence spécifique au niveau de la ferme au producteur d'œufs (ç-à-d. des mesures de contrôle durée/température).

3.3.1 Matériel de ramassage des œufs

Le matériel de ramassage devrait être fabriqué en matériaux non toxiques et être conçu, fabriqué, installé, entretenu et utilisé de façon à faciliter de bonnes pratiques d'hygiène.

Il est important d'éviter tout dommage aux coquilles causé par le matériel de ramassage car de tels dommages peuvent conduire à une contamination et affectent négativement par conséquent la sûreté et l'adéquation des œufs. Il est également que le matériel soit entretenu à un niveau de propreté satisfaisant afin d'éviter la contamination des œufs.

Lorsqu'il est utilisé, le matériel de ramassage doit être nettoyé et désinfecté régulièrement, et si nécessaire remplacé, ceci assez fréquemment pour réduire au maximum ou prévenir la contamination des œufs.

Un processus de vérification périodique doit exister afin de garantir que le matériel de ramassage est en bon état de fonctionnement.

Le matériel de ramassage doit être entretenu dans un bon état de fonctionnement.

3.3.2 Emballage et entreposage

L'emballage des œufs et le matériel d'emballage devraient être conçus, fabriqués, entretenus et utilisés de façon à réduire au maximum les dommages à la coquille et à éviter l'introduction de contaminants dans ou sur les œufs.

Dans tous les lieux où les œufs sont entreposés, cela devrait être fait de manière à réduire au maximum les dommages à la coquille et d'éviter l'introduction de contaminants dans ou sur les œufs.

Aucun matériel d'emballage, d'entreposage ou associé ne doit transmettre aux œufs de substances qui peuvent présenter un risque pour la santé du consommateur.

Lorsque l'on utilise du matériel permanent, il doit résister à la corrosion, être facile à nettoyer et à désinfecter ou si nécessaire apte à être démonté et remonté.

Les températures et les durées d'entreposage ne devraient pas avoir d'effet négatif sur la sûreté et l'adéquation des œufs. Les conditions de durée et de température devraient être établies en tenant compte l'état d'hygiène des œufs, les dangers qui ont des chances raisonnables de survenir, la destination finale des œufs et la durée souhaitée d'entreposage.

3.3.3 Procédures et matériel de transport et de livraison

Toutes les fois que l'on transporte des œufs, ce doit être de façon à limiter les dommages infligés aux œufs et aux coquilles et à éviter l'introduction de contaminants dans et sur les œufs.

Les accès pour le personnel et les véhicules doivent être adaptés à une manutention hygiénique des œufs.

Les camions ou autres véhicules ou matériel de transport des œufs devraient être nettoyés assez fréquemment pour éviter la contamination des œufs.

Les conditions de durée et de température concernant le transport et la livraison des œufs en provenance du producteur devraient être établies en tenant compte de l'état hygiénique des œufs, de la destination finale des œufs et de la durée souhaitée d'entreposage.

- Ces conditions peuvent être spécifiées dans la législation, dans les Codes d'usages ou par le transformateur qui réceptionne les œufs en collaboration avec le producteur et le transporteur d'œufs et l'autorité compétente.

Les procédures de livraison devraient être adaptées à la manutention hygiénique des œufs.

3.4 NETTOYAGE, ENTRETIEN ET HYGIENE DU PERSONNEL PENDANT LA PRODUCTION PRIMAIRE

3.4.1 Nettoyage et entretien des établissements de ponte

Les établissements de ponte devraient être nettoyés et entretenus de façon à garantir la santé des troupeaux et la sûreté et l'adéquation des œufs.

Des programmes de nettoyage et de désinfection devraient se trouver en place et leur efficacité devrait être régulièrement vérifiée par des méthodes appropriées. De tels programmes devraient s'appliquer à la totalité du matériel, des logements et des bâtiments.

Ces programmes devraient comprendre des procédures pour nettoyer et/ou désinfecter les pondoires/cages, les poulaillers, pour évacuer la litière contaminée, et quand c'est nécessaire, pour mettre au rebut de façon sûre des œufs provenant de troupeaux infectés ainsi que des oiseaux morts ou malades.

3.4.2 Hygiène du personnel, installations d'hygiène et installations sanitaires

3.4.2.1 Hygiène du personnel

Des exigences sanitaires et d'hygiène devraient être observées afin de garantir que le personnel qui entre en contact direct avec les œufs n'ait pas l'occasion de les contaminer.

Des exigences sanitaires et d'hygiène devraient être observées afin de garantir que le personnel qui entre en contact direct avec les oiseaux n'ait pas l'occasion de provoquer la transmission de maladies entre les oiseaux.

Le personnel devrait comprendre et observer les mesures préventives concernant spécifiquement la manutention des oiseaux et/ou des œufs, afin d'éviter que des dangers soient introduits des uns vers les autres, à partir d'autres installations ou par contamination croisée des oiseaux par le personnel.

Le personnel devrait être informé de façon adéquate et/ou formé à la manutention des œufs et des oiseaux de basse-cour afin de garantir que l'utilisation de bons usages d'hygiène vont permettre de limiter le risque de contamination des œufs et du troupeau.

3.4.2.2 Installations sanitaires

Des installations devraient être mises à disposition pour garantir la préservation d'un niveau adéquat d'hygiène personnelle.

Ces installations devraient:

- Se trouver à proximité directe de la zone de manutention des œufs ou des animaux de basse-cour;
- Être construites de manière à faciliter l'enlèvement hygiénique des déchets et éviter la contamination des installations, du matériel, des matières premières et de l'environnement immédiat;

- Disposer d'installations appropriées pour se laver et se sécher les mains dans des conditions d'hygiène, et
- Être maintenues en permanence dans des conditions d'hygiène et en bon état.


3.4.2.3 État de santé

Le personnel devrait être en bonne santé et ne devrait pas introduire de maladie susceptible d'affecter la santé du troupeau et la sûreté et l'adéquation des oeufs.

Les personnes que l'on sait ou que l'on suspecte d'être affectées ou d'être porteuses de maladies susceptibles d'être transmises aux oiseaux ou via les œufs ne devraient pas être autorisées à pénétrer dans les installations où se trouvent les oiseaux ou les zones de ramassage et de manutention, s'il y a une probabilité qu'elles contaminent les oiseaux ou les œufs. Toute personne affectée de la sorte devrait immédiatement signaler la maladie ou les symptômes de la maladie à la direction.

3.4.2.4 Propreté personnelle

Le personnel qui est directement en contact avec les œufs devrait entretenir un niveau élevé de propreté personnelle et, lorsque c'est possible, porter des vêtements protecteurs et des chaussures protectrices adéquats.

Le personnel devrait se laver les mains avant  commencer toute tâche qui implique la manipulation d'œufs, de même lorsqu'il retourne dans la zone de manutention après une pause, immédiatement après avoir utilisé les toilettes, et après avoir manipulé quoi que ce soit qui puisse contaminer les oeufs.

3.5 DOCUMENTATION ET TENUE DES ARCHIVES

Des archives devraient être tenues, si nécessaire et lorsque faire se peut afin d'accroître la capacité de vérification de l'efficacité des systèmes de contrôle.

En ce qui concerne la sûreté des aliments, on doit tenir des archives, le cas échéant, concernant:

- *La prévention et le contrôle des maladies aviaires ayant un impact sur la santé publique;*
- *L'identification et le déplacement des oiseaux et des oeufs;*
- *L'utilisation de produits chimiques agricoles vétérinaires et de lutte contre les parasites;*
- *La nature et l'origine des aliments, des ingrédients entrant dans les aliments et de l'eau;*
- *L'utilisation de médicaments vétérinaires;*
- *Les résultats des tests lorsqu'on a procédé à des tests.*

4 ÉTABLISSEMENT: CONCEPTION ET INSTALLATIONS

Il n'y a pas nécessité d'exigences spécifiques en dehors de celles présentes dans la section 4 du *Code d'usages international recommandé Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)).

Les points généraux pertinents pour la production primaire ont été inclus dans la section 3.2.2 Zones et établissements où se trouvent des systèmes destinés à la ponte

5 CONTRÔLE DE L'EXPLOITATION

Ces directives s'ajoutent à celles énoncées dans la section 5 du *Code d'usages international recommandé: Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3 (1997)).

Cette section porte sur les mesures qui doivent être prises pour prévenir, éliminer ou bien réduire les dangers associés au calibrage et à l'emballage des œufs ainsi qu'aux matières entrantes afin de réduire la probabilité de contamination des œufs et des ovoproduits résultant d'une maîtrise inadéquate des opérations de

fabrication depuis le calibrage des œufs jusqu'à leur transformation en ovoproduits, ceci incluant les paramètres de transformation. Ces mesures doivent être utilisées en conjonction avec des usages corrects en matière d'hygiène et d'élevage des animaux au niveau de la production primaire d'œufs et en accord avec la section 3 afin de maîtriser efficacement les risques microbiologique et les autres risques dans ou sur les œufs et les ovoproduits.

Ces principes doivent également améliorer et s'ajouter aux aspects du *Code d'usages international recommandé-Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire* Annexe HACCP, qui sont essentiels pour la conception réussie d'un système de mesures de contrôle de la sûreté des aliments pour les ovoproduits. Les utilisateurs de ce document sont encouragés à mettre en œuvre les directives présentes dans l'Annexe HACCP lors de la conception d'un système HACCP.

Principes s'appliquant à la transformation des œufs:

5.1 CONTROLE DES RQUES ALIMENTAIRES

Les œufs utilisés pour la production d'ovoproduits devraient être sûrs et propres à la consommation humaine.

Les œufs endommagés ou souillés ne conviennent pas pour la consommation individuelle mais peuvent être orientés vers la transformation ou mis au rebut d'une façon sûre. Des œufs cassés/qui fuient (ç-à-d. des œufs qui ont été cassés involontairement) ne sont généralement pas utilisés pour la production d'ovoproduits. Des œufs endommagés(ç-à-d. dont la coquille est endommagée, mais les membranes intactes) peuvent généralement être utilisés mais devraient être transformés rapidement.

Il devrait y avoir des mesures de contrôle basées sur les risques afin de garantir que les spécifications concernant le produit et la transformation sont respectées et que les dangers présents dans ou sur les œufs et les ovoproduits sont efficacement identifiés et maîtrisés.

Les mesures de contrôle utilisées devraient assurer un niveau adéquat de protection de la santé publique. Lorsque c'est possible, ces mesures devraient être fondées sur les principes du HACCP.

Ces mesures devraient permettre d'identifier et d'éliminer les œufs et ovoproduits impropres à la consommation humaine. Elles devraient aussi aborder la nécessité de maîtriser le développement de pathogènes tout au cours de la manutention, du calibrage, de l'emballage, de la transformation de la préparation et reposer sur une base solide d'usages corrects en matière d'hygiène. Il est important d'appliquer les mesures de contrôle lors de la production primaire, de la préparation et de la transformation afin de limiter ou de prévenir la contamination microbiologique, chimique ou physique des oeufs.

Les transformateurs devraient utiliser uniquement des œufs qui ont été produits en respectant le Code.

5.2 PRINCIPAUX ASPECTS DES SYSTEMES DE CONTROLE DE L'HYGIENE

5.2.1 Questions de température et de durée

Depuis le moment de la ponte, puis la manutention, la transformation et la distribution jusqu'au point de consommation, on doit tenir compte des conditions de durée et de température en ce qui concerne les œufs et les ovoproduits afin que la croissance de micro-organismes pathogènes soit limitée et que la sûreté et l'adéquation du produit ne soient pas affectées négativement.

Les œufs et les ovoproduits devraient être entreposés dans des conditions qui limitent le risque de maladie humaine en minimisant le potentiel de contamination microbienne et en minimisant la propagation excessive de pathogènes microbiens.

On devrait choisir des conditions d'entreposage et de manutention qui évitent la condensation d'eau sur la surface de la coquille.

On devrait porter une attention particulière aux conditions de température tout au long de l'entreposage et de la distribution de denrées périssables, en notant que des températures d'entreposage et de distribution plus basses conduisent à une durée de conservation en rayon supérieure et limitent la croissance microbienne, par exemple celle de SE.

Les produits qui peuvent être entreposés à température ambiante devraient être protégés des agents extérieurs et de la contamination, p.ex. rayons de soleil directs, échauffement excessif, humidité, contaminants extérieurs, et des variations de température brutales qui pourraient affecter l'intégrité de l'emballage du produit ou la sûreté et l'adéquation du produit.

La durée de conservation en rayon des œufs et des ovoproduits est influencée par un nombre de facteurs tels que:

- Les mesures de contrôle microbiologiques appliquées, y compris les températures d'entreposage;
- Les méthodes et les traitements appliqués au produit;
- Le type d'emballage;
- La probabilité de contamination après transformation et le type de contamination potentielle.

La durée de conservation en rayon des ovoproduits peut être limitée par des modifications microbiennes (p.ex. la détérioration et la croissance jusqu'à des niveaux inacceptables de micro-organismes pathogènes et de contamination).

Lorsque l'on établit la durée de conservation en rayon des produits, il y va de la responsabilité du transformateur de garantir et, le cas échéant, de démontrer que la sûreté et l'adéquation des ovoproduits peuvent être conservées tout au long de la période maximale spécifiée, en tenant compte de la possibilité d'excès de température que l'on peut raisonnablement prévoir au cours de la transformation, de l'entreposage, de la distribution, de la vente et de la manipulation par le consommateur.

Les excès de température peuvent permettre la croissance de micro-organismes pathogènes s'ils sont déjà présents, à moins que l'on prenne des mesures adéquates pour éviter une telle croissance.

Les excès de température raisonnablement prévisibles tiennent compte de la période de transport normale des produits achetés jusqu'au lieu d'entreposage adéquat chez le consommateur et les schémas normaux de manipulation pendant la consommation, par exemple selon que le produit est entreposé dans le réfrigérateur et/ou selon qu'il est soumis à des températures variables ou à la température ambiante jusqu'au terme de sa consommation.

La réactivation possible des pathogènes dans la durée doit être prise compte lors de la détermination de la durée de conservation en rayon.

La détermination de la durée de conservation en rayon peut être effectuée au niveau de l'usine en soumettant à des tests des produits faisant l'objet des conditions d'entreposage spécifiées ou en prévoyant la croissance microbienne à l'intérieur du produit soumis aux conditions d'entreposage spécifiées. Les excès de température raisonnablement prévisibles peuvent être intégrés dans l'étude ou bien pris en compte en appliquant un facteur de sécurité adéquat (p.ex. en raccourcissant la durabilité spécifiée sur l'étiquette ou bien en requérant des températures d'entreposage plus basses).

5.2.2 Calibrage et emballage

Les œufs devraient être propres à vue d'œil avant d'être emballés soit pour le marché d'œufs en coquille soit pour la transformation. Les œufs souillés peuvent être nettoyés ou triés. Les œufs endommagés ou souillés devraient être isolés des œufs propres et intacts, par exemple par mirage.

Le nettoyage incorrect des œufs peut aboutir à un niveau de contamination plus élevé que celui qui existait avant le nettoyage. Le procédé de nettoyage utilisé ne doit pas endommager ou contaminer les œufs.

Ces activités peuvent être menées à bien par le producteur primaire, le transformateur ou d'autres acteurs impliqués dans la chaîne de production d'œufs. Le calibrage et l'emballage incluent le nettoyage, l'entreposage, l'emballage et le transport d'œufs calibrés.

Les œufs devraient être manipulés durant le nettoyage, le tri, le calibrage, l'emballage, l'entreposage et la distribution de façon à éviter d'endommager les œufs, à limiter la présence d'humidité à la surface de la coquille et à prévenir la contamination.

Les œufs peuvent être traités afin d'éliminer les pathogènes sans affecter leurs propriétés fonctionnelles par utilisation d'un procédé approuvé par l'autorité compétentes.

Le calibrage et l'emballage des œufs concernent le stade situé entre la production primaire et la transformation, lorsque l'œuf entier peut être soumis à une ou plusieurs actions afin de le préparer soit pour la table soit pour une transformation en ovoproduit. Ces actions préparatoires peuvent comprendre le lavage, le nettoyage, la sélection, le traitement, l'emballage, l'entreposage et la distribution des œufs.

Les activités de calibrage et d'emballage peuvent endommager les œufs. À ce stade de la production les œufs doivent être manipulés de façon à éviter de les endommager et de les contaminer.

Les œufs qui ont été cassés involontairement et/ou qui sont inadéquats devraient être isolés de ceux qui sont destinés à la consommation humaine. Ces œufs devraient être identifiés de façon à ce que l'on ne puisse pas les utiliser pour la consommation humaine, par exemple au moyen d'un agent qui signale la pénétration/l'endommagement de la membrane (p.ex. un agent dénaturant).

Les œufs endommagés devraient être isolés et acheminés vers une transformation ou mis au rebut de façon sûre.

Nettoyage

Les œufs devraient être propres à vue d'œil avant d'être emballés.

- *On peut utiliser un procédé de nettoyage afin d'enlever de la surface de la coquille la contamination visible, mais ceci devrait être effectué dans des conditions soigneusement contrôlées afin de limiter les dommages causés à cette surface. Le tri des œufs serait une alternative au procédé de nettoyage.*
- *Si les œufs sont nettoyés à sec, les méthodes utilisées devraient minimiser les dommages à la cuticule de protection et, le cas échéant, cela peut être suivi d'un lustrage ultérieur de la coquille en utilisant une huile de qualité alimentaire appropriée.*

Lavage

Si l'on entreprend un lavage, il peut être suivi par une désinfection efficace de la coquille et, le cas échéant, par un lustrage ultérieur de la coquille en utilisant une huile de qualité alimentaire appropriée.

- *Les œufs ne devraient pas être immergés ou trempés avant ou pendant le lavage. On doit employer une température adéquate. Si l'on utilise des produits nettoyants, ils devraient être conçus pour être utilisés sur des œufs.*
- *Lorsque l'on utilise de l'eau pour le nettoyage, elle doit être d'une qualité suffisante pour ne pas affecter négativement la sûreté et l'adéquation des œufs.*

Tri/Sélection

- *Les œufs doivent être isolés par espèce de volaille et entreposés séparément.*

Traitement

- Les œufs de table peuvent être traités afin d'éliminer les pathogènes sans que cela n'affecte leurs propriétés fonctionnelles en utilisant un procédé approuvé par l'autorité compétente.

Entreposage

- Les œufs devraient être entreposés dans des conditions qui limitent le risque de maladie humaine en minimisant le potentiel de contamination microbienne, chimique ou physique, et en minimisant la propagation excessive de pathogènes microbiens¹².
- Les conditions d'entreposage devraient minimiser l'humidité présente à la surface de la coquille.

Distribution

- Les œufs devraient être distribués dans des conditions qui limitent le risque de maladie humaine en minimisant le potentiel de contamination microbienne, chimique ou physique, et en minimisant la propagation excessive de pathogènes microbien.

5.2.3 Transformation des oeufs

La séparation du contenu de l'œuf de la coquille, qu'elle soit réalisée à la main ou à la machine, devrait être faite de manière à limiter la contamination croisée entre la coquille et le contenu de l'œuf, et à éviter la contamination par le personnel ou le matériel.

Seul des œufs propres devraient être utilisés dans la transformation. L'amalgame de coquilles et de contenu d'œufs ne devrait jamais se produire.

Lorsqu'il risque de se produire des contacts entre les contenus d'œufs et l'extérieur des coquilles, des précautions supplémentaires devraient être prises, y compris l'utilisation d'œufs propres et le traitement de l'œuf liquide, par exemple par transformation immédiate, afin de garantir la sûreté et l'adéquation du produit.

- *Les œufs cassés devraient être éliminés de façon sûre.*
- *On devrait utiliser des procédures d'hygiène pour minimiser la contamination des contenus ultérieurs d'œufs par le matériel contaminé lorsqu'un œuf inacceptable a été cassé.*

Traitements

Les ovoproduits composés devraient être traités de telle sorte que les produits soient sûrs et adéquats en vue de l'usage que l'on veut en faire.

Les œufs peuvent être traités afin d'éliminer les pathogènes sans que cela n'affecte leurs propriétés fonctionnelles en utilisant un procédé approuvé par l'autorité compétente.

Les traitements doivent aboutir à une réduction adéquate de la charge microbienne afin d'obtenir un produit sûr et adéquat.

Lorsqu'on emploie des traitements utilisant la chaleur, on doit tenir compte des combinaisons de durée et de température.

Les combinaisons de durée et de température du traitement doivent être adaptées à l'obtention de la réduction programmée de la charge microbienne, et le processus doit être étroitement surveillé pour garantir que les combinaisons de durée et de température soient obtenues en pratique.

- *Les ovoproduits liquides traités en employant la chaleur devraient être refroidis rapidement immédiatement après le traitement employant la chaleur et conservés sous réfrigération.*
- *Il devrait y avoir une fabrication hygiénique et des usages hygiéniques pour le personnel qui puissent gérer le risque de contamination provenant des surfaces de contact alimentaires, du matériel et du personnel ainsi que le risque de contamination entre les œufs crus et les ovoproduits transformés.*

¹² L'entreposage des œufs à 10°C (<50°F) ou la limitation de l'entreposage à température ambiante, afin que la durée de conservation à la vente au détail ne dépasse pas 7 jours, sont présentés comme réduisant de manière comparable le risque de maladie humaine, avec une réduction réelle dépendant de la prévalence de SE au sein des troupeaux et d'autres variables. Consultation mixte FAO/OMS d'experts sur l'évaluation du risque microbiologique dans les aliments, Siège de la FAO, Rome, Italie, 30 avril - 4 mai 2001, page 14.

- *Il serait préférable de produire les ovoproduits déshydratés à partir d'œufs liquides pasteurisés. Dans le cas de la fabrication d'albumen d'œuf, on peut utiliser un traitement de peroxydase-catalase ainsi que/ou un traitement par la chaleur adapté (p.ex. «mettre en enceinte chaude») à condition que la procédure ait été validée.*
- Les critères concernant les produits soumis à des traitements (y compris ceux qui utilisent la chaleur) peuvent être spécifiés dans la législation, dans les Codes d'usages ou par le transformateur en collaboration avec l'autorité compétente.

5.2.4 Spécifications microbiologiques et autres

Voir le *Code d'usages international recommandé-Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire, (Principes pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997))*.



Les informations susceptibles d'être utiles pour l'établissement de spécifications pourraient être, notamment:

- La santé des troupeaux (y compris la situation concernant les pathogènes);
- La charge des pathogènes dans/sur les œufs;
- La situation concernant les produits chimiques agricoles et vétérinaires;
- L'âge des oeufs;
- Les méthodes de manutention.

Il devrait y avoir une séparation adéquate des zones présentant des niveaux différents de risque de contamination.

Les transformateurs doivent insister pour que les œufs qu'ils reçoivent et les ovoproduits qu'ils produisent soient sûrs et propres à la consommation humaine.

5.3 EXIGENCES CONCERNANT LES DENREES ENTRANTES

Voir le *Code d'usages international recommandé-Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire, (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3, (1997))*.

Les denrées dangereuses ou impropres peuvent comprendre:

- Les œufs d'incubateur
- Les œufs cassés involontairement
- Les œufs présentant une pourriture bactérienne ou fongique
- Les œufs qui ont pu être affectés par exposition à une contamination environnementale

Selon la destination finale de l'œuf, certains critères microbiens spécifiques peuvent se révéler appropriés afin de vérifier que les systèmes de contrôle ont été mis en œuvre correctement.

5.4 EMBALLAGE

Il n'y a pas de dispositions supplémentaires exigées en dehors de celles qui sont présentes dans le *Code d'usages international recommandé-Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire, (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3, (1997))*.

5.5 EAU

Il n'y a pas de dispositions supplémentaires exigées en dehors de celles qui sont présentes dans le *Code d'usages international recommandé-Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire, (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3, (1997))*.

5.6 DOCUMENTATION ET ARCHIVES

Il n'y a pas de dispositions supplémentaires exigées en dehors de celles qui sont présentes dans le *Code d'usages international recommandé-Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire*, CAC/RCP 1-1969, Rev. 3, 1997.

6 ÉTABLISSEMENT: ENTRETIEN ET HYGIENE

Ces directives s'ajoutent à celles énoncées dans la section 6 du *Code d'usages international recommandé-Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire*, (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3, (1997)).

6.1 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Il n'y a pas nécessité d'autres exigences spécifiques en dehors de celles qui sont présentes dans le *Code d'usages international recommandé-Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire*, CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 3, 1997.

6.2 PROGRAMMES DE NETTOYAGE

La manutention, l'emballage et la transformation des œufs emploient un éventail de matériels dotés de commandes électroniques sensibles. Lorsque le lavage risque d'endommager ou d'aboutir à la contamination du matériel, d'autres programmes de nettoyage peuvent être utilisés.

7 ÉTABLISSEMENT: HYGIENE PERSONNELLE

Il n'y a pas nécessité d'autres exigences spécifiques en dehors de celles énoncées dans le *Code d'usages international recommandé-Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire*, CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 3, 1997.

8 TRANSPORT

Ces principes et directives s'ajoutent à ceux qui sont présentés dans la section 8 du *Code d'usages international recommandé-Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire*, (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3, (1997)) et, le cas échéant, à ceux qui sont mis en avant dans le *Code d'usages en matière d'hygiène en ce qui concerne le transport de denrées alimentaires en vrac et de denrées alimentaires semi-emballées*. (CAC/RCP 47 – 2001.)

8.1 ENTREPRISES DE TRANSPORT D'ŒUFS

Les œufs et ovoproduits devraient être transportés de façon à minimiser la casse, les dommages et la contamination.

Les entreprises de transport d'œufs (conducteur ou personnes responsables du transport vers l'installation d'emballage) devraient utiliser des véhicules adaptés au transport des œufs. Ces véhicules devraient être construits en matériaux qui permettent un nettoyage facile et en profondeur.

Les œufs devraient être transférés rapidement entre les établissements. Les œufs devraient être maintenus à une température adaptée, en évitant les fluctuations de températures, ce qui évitera la condensation de l'eau à la surface de la coquille.

9 INFORMATION SUR LES PRODUITS ET SENSIBILISATION DU CONSOMMATEUR

Ces principes et directives s'ajoutent à ceux énoncés dans la section 9 du *Code d'usages international recommandé-Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire*, CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 3, 1997.

9.1 IDENTIFICATION DES LOTS

Voir le *Code d'usages international recommandé-Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire*, (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3, (1997)).

La documentation peut renforcer la crédibilité et l'efficacité du système de contrôle de la sécurité alimentaire, particulièrement lorsqu'elle comprend des mesures qui permettent à un client se référer à son fournisseur pour ce qui concerne les antécédents d'un produit. L'étiquetage et l'archivage constituent une aide à la mise en œuvre d'autres actions d'urgence et de correction.

Le cas échéant, il doit y avoir un système qui permette l'identification de l'établissement de ponte où les œufs et ovoproduits ont été produits. Le système devrait être facile à vérifier. Les archives devraient être conservées durant une période qui ne soit pas plus courte que la durée de conservation en rayon des œufs et/ou des ovoproduits. Il est important de s'assurer que tous les acteurs impliqués dans ce système soient informés de façon adéquate et formés à sa mise en œuvre.

9.2 ÉTIQUETAGE

Les ovoproduits devraient être étiquetés en respectant la *Norme du Codex pour l'étiquetage des aliments préemballés* (Norme du Codex 1-1985 (Rev. 1 – 1991)).

10 FORMATION

Aucune exigence spécifique en dehors de celles énoncées dans la section 10 *Code d'usages international recommandé-Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)).